

Notice  
d'utilisation et  
d'entretien

Instruction for  
use and  
maintenance

Instrucciones  
de uso y  
mantenimiento

Gebrauchs und  
pflege-anleitung

## FRITEUSES ELECTRIQUES

*ELECTRIC FRYER*

*FREIDORAS ELÉCTRICA*

*ELEKTRISCHE FRITEUSEN*



Code 121164



Code 121666



Code 121168



Code 121178



Code 121182

Code	Litres	Kw	LxlgxH mm	Volt	Hz	kg
121164	4	2,5	210x380x305	220 - 240	50-60	5
121166	6	3	265x425x300	220 - 240	50-60	6
121168	8	3,25	265x425x350	220 - 240	50-60	7
121178	8	3,25	290x240x410	220 - 240	50-60	9,8
121182	2x8	2x3,25	580x550x410	220 - 240	50-60	17,6



**MATFER**

- Vérifiez que la tension et la fréquence de l'alimentation secteur correspondent à celles mentionnées sur la plaque signalétique de l'appareil avant de brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale.
- La friteuse 1 cuve et la friteuse 2 cuves ont le même principe de fonctionnement. La friteuse à deux cuves possède deux sélecteurs de température indépendants.
- La paroi intérieure de la cuve est graduée pour le niveau d'huile. Maintenez le volume d'huile de la cuve lors du fonctionnement. Le volume maximum est marqué par «MAX» et le volume minimum marqué par «MIN». Ne jamais dépasser le maximum : risque de débordement !
- Branchez l'appareil sur le courant. Le témoin vert s'allume et l'appareil est mis sous tension.
- Tournez le sélecteur de température dans le sens horaire et réglez le point rouge sur la température sélectionnée. Le témoin jaune s'allume et le témoin vert s'éteint, cela signifie que les résistances commencent à fonctionner et la température de l'huile dans la cuve commence à augmenter.
- Quand la température de l'huile monte à la température sélectionnée, l'autocoupure du sélecteur de température s'active automatiquement, le témoin jaune s'éteint et le témoin vert s'allume, les résistances arrêtent de fonctionner.  
Quand la température descend un peu, le sélecteur de température remet l'appareil sous tension, le témoin jaune s'allume et le témoin vert s'éteint, les résistances recommencent à fonctionner et la température de l'huile remonte. Et ainsi de suite pour maintenir la température constante de l'huile dans la gamme de température sélectionnée.
- Le couvercle est conçu pour maintenir la propreté de la cuve et la température. En fermant le couvercle, assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur le couvercle. Les gouttes d'eau risquent de provoquer des éclaboussures d'huile chaude.
- Le panier spécial est destiné à frire les aliments en petits morceaux. Le panier est doté d'un crochet et d'une poignée. Lors de la friture, trempez le panier dans l'huile. A la fin de la friture, levez le panier et accrochez le sur l'égouttoir situé devant la cuve d'huile pour égoutter l'huile. Vous pouvez frire les aliments de gros morceaux, directement dans la cuve d'huile.
- A la fin de la friture, réglez le sélecteur de température sur la position «arrêt» et débranchez l'appareil du secteur.

## INSTRUCTIONS PARTICULIERES

---

- Lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation.
- La friteuse doit être installée sur un espace plat et aéré, à distance des produits inflammables.
- Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez pas les parties soumises à de hautes températures.
- Veillez à ce que le thermostat soit à zéro et à éteindre l'appareil, avant de le débrancher.
- Veillez à ce que l'appareil soit à température ambiante avant de procéder au nettoyage.
- Pour éviter tout risque d'endommagement de l'appareil et de blessure corporelle, l'appareil ne doit pas être nettoyé directement sous le robinet ni plongé dans l'eau.

- Le boîtier électrique est équipé d'un disjoncteur thermique. La température limite est 230°C, Si la température de friture excède la température limite, la protection se déclenche. Il faut attendre l'abaissement de la température à 170°C pour désactiver la protection. Pour remettre en marche, appuyez sur le bouton de protection contre la surchauffe, situé sur le fond du boîtier. L'appareil ne démarre que lorsque le bouton de protection se remet à zéro. Si le disjoncteur répète l'action, faites appel au technicien spécialisé pour effectuer une réparation.
- Installez un disjoncteur de fuite aux normes, pour le raccordement électrique de l'appareil.
- La haute température risque de brûler le corps humain. Ne touchez pas directement la cuve d'huile à cause de la température élevée.
- Laissez refroidir et sécher à l'air libre, hors de la portée des enfants.
- La réparation de l'appareil doivent être effectuée par un technicien spécialisé. Il est interdit de monter et d'utiliser l'appareil les mains mouillées.
- En cas d'endommagement du câble d'alimentation électrique, des pièces ou des composants, ils doivent être changés par un réparateur agréé.

## PRESCRIPTION D'ENTRETIEN

---

- Avant de laver l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché.
- Pour éviter tout risque d'endommagement de l'appareil et de blessure corporelle, l'appareil ne doit pas être nettoyé directement sous le robinet ni plongé dans l'eau.
- Pour vidanger l'huile usagée dans la cuve, laissez d'abord refroidir l'huile jusqu'à la température ambiante. Coupez le courant électrique, placez un récipient sous la vanne de vidange et ouvrez cette vanne. Pour le modèle sans vidange, la cuve est démontable pour faciliter le nettoyage.
- A la fin de chaque utilisation, nettoyez la façade de l'appareil avec une éponge humide additionnée de produit dégraissant.
- Pour assurer la performance et la longévité de l'appareil, nettoyez régulièrement la cuve d'huile et les éléments chauffants.
- La grille séparatrice d'huile est installée pour assurer la protection des éléments chauffants. Lors de la friture, ce panneau séparateur doit être posé dans la cuve d'huile.
- Si le produit reste inutilisé pendant une longue période, nettoyez bien l'appareil et stockez-le dans un entrepôt bien aéré et exempt de gaz corrosif.

- Check if the power supply is normal and makes sure the power supply voltage corresponds with the machine's voltage.
- The fryer 1 tank and 2 tanks have the same principle of operation. The fryer with two tanks has two independent selectors of temperature.
- There is an oil level indicator in the inner side of the tank; oil should be poured depending on amount necessary. Maximum volume is marked by "MAX" and the minimum volume marked by "MIN". Do never exceed the maximum level : overflow risk !
- Plug-in to start operating, a green indicator light will turn on.
- Turn the thermostat clockwise to the desired level. A yellow indicator light will turn on and the green indicator light will go off simultaneously, therefore the heating elements begin to work and oil temperature will rise.
- When oil temperature rises to the set level, the controller will cut off the power supply automatically.
- Once oil temperature lowers, the controller will give power again automatically. The yellow indicator will turn on and green indicator will go off, heating elements will begin to heat up again and oil temperature will rise. The machine will do this repeatedly to make sure oil temperature is constant at the set level.
- The tank cover is designed to keep it clean and warm. When covering the tank, please make sure there is no water on the cover in case it drips into the oil.
- There is a hook and handle on the Clip-On Frying Basket for smaller foods. Drop the baskets into oil pot, lift them up once they are done and hang them on top of the tank to let the oil drip out.
- After operation turn the switch to «off» position and unplug the power cord cut off the power supply.

## SPECIAL INSTRUCTIONS

---

- Before using the cooker for the first time, please read the instructions manual carefully.
- The machine must be placed on a flat surface in a ventilated area and away from flammable products.
- When the machine is working, do not touch the high-temperature parts.
- Before stopping the machine, make sure that the regulation and power are switched off.
- Be sure the machine temperature is at the room temperature before start to clean up the machine.
- Don't wash it directly with water to avoid electric leakage and component damage.

- If the power supply soft cable is damaged, it must be repaired by manufacturers, service sectors or maintenance workers to avoid damaging the machine or serious injury to the personnel. There is a constant temperature in the electric terminal box. The maximum temperature is 230°C; reset temperature is less than 170°C.
- There is an abort button for over-heating on the side. If temperature goes over the limit, press the abort button to restart. It is necessary to wait the fall in the temperature with 170°C, to deconnect protection. The apparatus starts only when the button of protection goes back to zero.  
If the circuit breaker repeats the action, called upon the technician specialized to carry out a repair.
- Install a circuit breaker of escape to the standards, for the electric connection of the apparatus.
- The high temperature is likely to burn the human body. Directly do not touch the oil tank because of the high temperature.
- Leave to dry in an open area and out of the reach of children.
- Installation of this machine should be done by an authorized technician.
- If the power supply soft cable is damaged, it must be repaired by maintenance workers to avoid damaging the machine or serious injury to the personnel.

## MAINTENANCE

---

- Before washing the apparatus, you ensure that it is disconnected.
- Don't wash the machine with water directly to avoid electric leakage and component damage.
- To drain waste oil, let first cool oil until the room temperature. Shut off the electric current, place a container under the drainage sluice and open this valve.  
For the model without draining, the tank is dismountable to facilitate cleaning.
- Cut off the power supply before cleaning to prevent damage.
- Keep the stick and hollowware clean with a sponge and a grease-removing product.
- Before stopping the machine, make sure that the thermos and power are switched off.
- The separating oil grid is installed to ensure the heaters protection .  
At the crackling time, this separating panel must be posed in the oil tank.
- If the machine is not in use turn off the temperature switch and the power switch. Store the machine in a ventilated area away from corrosive gases.

- Antes de enchufar el cable de alimentación a la toma mural, compruebe que la tensión y la frecuencia de la alimentación de la red corresponden a las indicadas en la placa de características del aparato.

- La freidora de 1 cuba y la de 2 cubas tienen el mismo principio de funcionamiento. La freidora de dos cubas tiene dos selectores de temperatura independientes.

- La pared interior de la cuba está graduada para el nivel de aceite. Mantenga el volumen de aceite de la cuba durante el funcionamiento. El volumen máximo está representado con la indicación «MAX» y el mínimo con «MIN.». No sobrepase el máximo: riesgo de desbordamiento.

- Enchufe el aparato a la corriente. El piloto verde se enciende y el aparato se pone en tensión.

- Gire el selector de temperatura en el sentido de las agujas del reloj y posicione el punto rojo en la temperatura seleccionada. El piloto amarillo se enciende y el verde se apaga, lo que significa que las resistencias comienzan a funcionar y la temperatura del aceite en la cuba empieza a aumentar.

- Cuando la temperatura del aceite alcanza temperatura seleccionada, se activa automáticamente el corte del selector de temperatura, el piloto amarillo se apaga, el verde se enciende y las resistencias dejan de funcionar.

Cuando la temperatura desciende un poco, el selector de temperatura pone de nuevo el aparato en tensión, el piloto amarillo se enciende, el verde se apaga, las resistencias vuelven a funcionar y la temperatura del aceite aumenta. Y así sucesivamente para mantener la temperatura del aceite constante dentro de la gama de temperatura seleccionada.

- La tapa ha sido diseñada para mantener la limpieza de la cuba y la temperatura. Cuando cierre la tapa, compruebe que está seca; las gotas de agua pueden provocar salpicaduras de aceite caliente.

- La cesta especial está destinada a freír los alimentos en trozos pequeños. Está equipada con un gancho y un asa. Para las frituras, sumerja la cesta en el aceite. Al final de la fritura, levante la cesta y engánchela en el escurridor situado en la parte delantera de la cuba para que escurra el aceite. También es posible freír alimentos en trozos grandes directamente en la cuba de aceite.

- Al final de la fritura, ponga el selector de temperatura en la posición «parada» y desenchufe el aparato de la red.

## INSTRUCCIONES PARTICULARES

---

- Lea atentamente las instrucciones antes de la primera utilización.

- La freidora debe instalarse en una superficie plana, en un lugar ventilado, alejada de productos inflamables.

- Cuando el aparato esté en marcha, no toque las partes sometidas a altas temperaturas.

- Compruebe que el termostato está en cero y apague el aparato antes de desenchufarlo.

- Compruebe que el aparato se encuentra a temperatura ambiente antes de limpiarlo.

- Para evitar cualquier riesgo de deterioro del aparato y de lesiones, la freidora no debe limpiarse directamente bajo el grifo ni sumergirse en agua.

- El cajetín eléctrico está equipado con un disyuntor térmico. La temperatura límite es de 230°C.  
Si la temperatura de fritura sobrepasa la temperatura límite, se activa la protección. En este caso, hay que esperar a que la temperatura disminuya hasta 170°C para desactivar la protección.  
Para volver a poner el aparato en marcha, pulse el botón de protección contra el sobrecalentamiento, situado en el fondo del cajetín. El aparato no se pone en funcionamiento hasta que el botón de protección vuelve a estar en la posición cero. Si el disyuntor repite la acción, llame a un técnico especializado para efectuar una reparación.
- Instale un disyuntor de fuga según las normas, para la conexión eléctrica del aparato.
- Las temperaturas elevadas pueden causar lesiones. No toque directamente la cuba de aceite, ya que alcanza una temperatura elevada.
- Deje enfriar y secar al aire libre, fuera del alcance de los niños.
- El montaje y la reparación del aparato deben ser realizados por un técnico especializado. No monte ni utilice el aparato con las manos mojadas.
- En caso de deterioro del cable de alimentación eléctrica, de las piezas o de los componentes, deben ser cambiados en fábrica o por un servicio oficial.

## PRESCRIPCIÓN DE MANTENIMIENTO

---

- Antes de limpiar el aparato, compruebe que está desenchufado.
- Para evitar cualquier riesgo de deterioro del aparato y de lesiones, la freidora no debe limpiarse directamente bajo el grifo ni sumergirse en agua.
- Para vaciar el aceite usado de la cuba, espere a que el aceite se enfríe. Desenchufe el aparato, ponga un recipiente debajo de la válvula de vaciado y abra esta última. En el modelo sin vaciado, la cuba puede desmontarse para facilitar la limpieza.
- Después de cada utilización, limpie el frontal del aparato con una esponja húmeda a la que habrá añadido un producto desengrasante.
- Para asegurar las prestaciones y la longevidad del aparato, limpie regularmente la cuba de aceite y los elementos calentadores.
- El panel separador de aceite ha sido instalado para garantizar la protección de los elementos calentadores. Cuando realice la fritura, este panel separador debe estar colocado en la cuba de aceite.
- Si no va a utilizar el aparato durante un largo período, límpielo bien y guárdelo en un lugar bien ventilado y exento de gas corrosivo.

- Vor dem Anschluss des Netzkabels an einer Steckdose sicherstellen, dass Spannung und Frequenz der vorliegenden Netzversorgung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entsprechen.
- Das Funktionsprinzip der Friteusen mit 1 Behälter ist das Gleiche wie das der 2-Behälter-Geräte. Die Friteusen mit 2 Behältern verfügen über 2 unabhängige Temperaturwahlschalter.
- Auf der Behälterinnenseite befindet sich eine Skala für den Füllstand des Öls. Der Ölstand ist beim Betrieb der Friteuse beizubehalten. Die Markierung «MAX» zeigt maximalen und die Markierung «MIN» minimalen Ölstand an. Der maximale Füllstand darf auf keinen Fall überschritten werden, da sonst die Gefahr des Überlaufens droht!
- Das Gerät an der Stromversorgung anschließen. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet und das Gerät ist eingeschaltet.
- Den Temperatur-Wahlschalter im Uhrzeigersinn drehen und seinen roten Punkt auf die gewünschte Temperatur stellen. Die gelbe Leuchte schaltet ein und die grüne Leuchte erlischt, was bedeutet, dass die Heizwiderstände zu arbeiten beginnen und die Temperatur des Öls im Behälter steigt.
- Wenn die Öltemperatur den gewählten Wert erreicht hat, schaltet der Temperaturwahlschalter automatisch aus, die gelbe Leuchte erlischt und die grüne Leuchte schaltet wieder ein, das heißt, die Heizwiderstände arbeiten nicht mehr. Wenn die Temperatur etwas sinkt, setzt der Temperatur-Wahlschalter das Gerät wieder in Betrieb, die gelbe Leuchte schaltet ein und die grüne Leuchte erlischt, die Heizwiderstände arbeiten und die Öltemperatur steigt. Auf diese Weise wird fortgefahren, um das Öl konstant im gewählten Temperaturbereich zu halten.
- Der Deckel soll die Sauberkeit des Behälters und die Beibehaltung der Temperatur sichern. Beim Schließen des Deckels darauf achten, dass dieser trocken ist, da ins Öl fallende Wassertropfen Spritzer heißen Öls auslösen können.
- Der Spezialkorb dient zum Frittieren kleiner Nahrungsmittelstücke. Er ist mit einem Haken und einem Griff versehen. Ihn zum Frittieren ins Öl tauchen. Nach dem Frittieren ist der Korb aus dem Öl zu nehmen und zum Abtropfen haftenden Öls an der vor dem Ölbehälter gelegenen Abtropfschale einzuhängen. Größere Nahrungsmittelstücke können direkt im Ölbehälter frittiert werden.
- Nach dem Ende des Frittierens den Temperatur-Wahlschalter auf Position «Aus» stellen und das Gerät von der Netzversorgung trennen.

## BESONDERE ANWEISUNGEN

- Vor der ersten Verwendung des Geräts die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.
- Die Friteuse muss an einer ebenen und gelüfteten Stelle, von brennbaren Stoffen entfernt, aufgestellt werden.
- An dem in Betrieb befindlichen Gerät die auf hohe Temperaturen erwärmten Bereiche nicht berühren.
- Das Gerät erst dann von der Netzversorgung trennen, wenn sein Thermostat auf Null steht und es abgeschaltet ist.
- Zur Reinigung des Geräts abwarten, bis seine Temperatur sich der Umgebungstemperatur angeglichen hat.
- Um jegliche Gefahr einer Schädigung des Geräts und die von Körperverletzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht direkt unter fließendem Wasser gereinigt oder in Wasser getaucht werden.



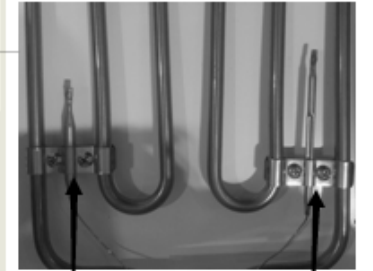
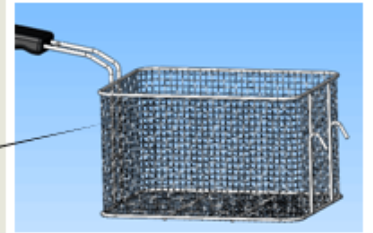
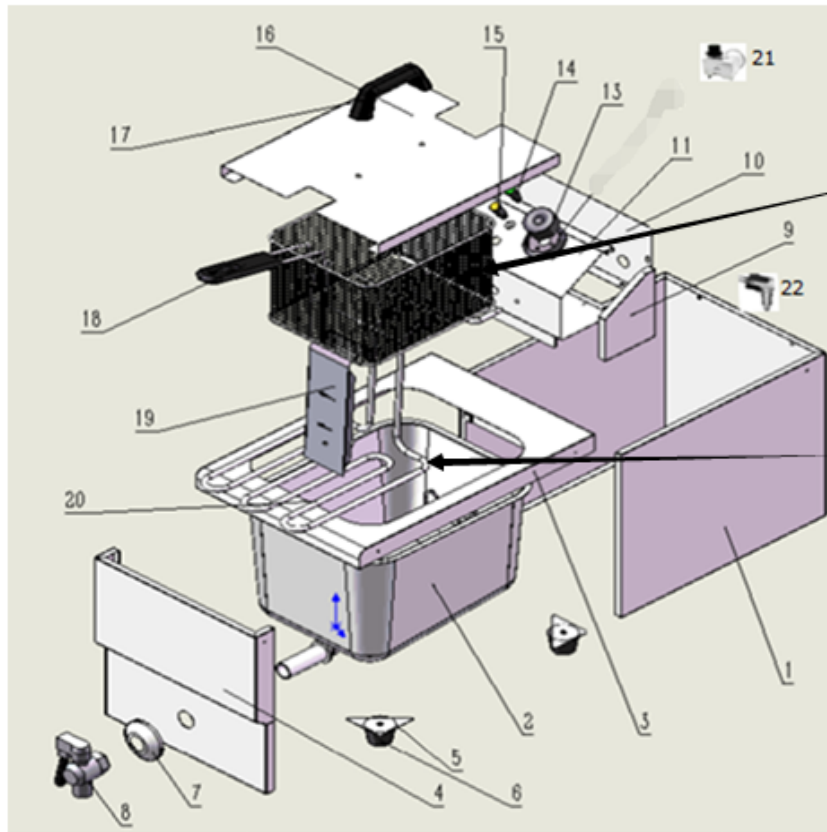
- Zur Reinigung des Geräts abwarten, bis seine Temperatur sich der Umgebungstemperatur angeglichen hat.
- Um jegliche Gefahr einer Schädigung des Geräts und die von Körperverletzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht direkt unter fließendem Wasser gereinigt oder in Wasser getaucht werden.
- Das Schaltgehäuse ist mit einem Thermoschutzschalter ausgestattet. Die Grenztemperatur beträgt 230°C. Übersteigt die Frittieretemperatur diesen Grenzwert, so löst die Schutzvorrichtung aus. Zu deren Deaktivierung muss abgewartet werden, bis die Temperatur auf 170°C gesunken ist.  
Zur Wiedereinschaltung ist der auf dem Gehäuseboden befindliche Knopf des Überhitzungsschutzes zu drücken. Das Gerät kann erst nach Rücksetzung des Überhitzungsknopfes wieder in Betrieb genommen werden. Löst der Schutzschalter erneut aus, so ist das Gerät von einer Fachkraft reparieren zu lassen.
- Für den Elektroanschluss des Geräts ist ein normgerechter Fehlerstrom-Schutzschalter zu installieren.
- Die hohen Temperaturen können Verbrennungen verursachen. Auf Grund der hohen Temperatur darf der Ölbehälter nicht direkt berührt werden.
- Das Gerät abkühlen und an der frischen Luft, für Kinder unzugänglich, trocknen lassen.
- Die Montage und Reparaturarbeiten am Gerät müssen von einer Fachkraft vorgenommen werden.  
Das Gerät darf nicht mit feuchten Händen montiert oder betrieben werden.
- Ein beschädigtes Netzkabel, Teile oder Komponenten müssen im Werk oder von einer zugelassenen Reparaturfachkraft ausgetauscht werden.

## PFLEGEANLEITUNG

---

- Vor dem Waschen des Geräts sicherstellen, dass es von der Stromversorgung getrennt ist.
  - Um jegliche Gefahr einer Schädigung des Geräts und die von Körperverletzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht direkt unter fließendem Wasser gereinigt oder in Wasser getaucht werden.
  - Zum Entleeren des verbrauchten Öls aus dem Behälter zunächst das Öl auf Umgebungstemperatur abkühlen lassen. Das Gerät von der Stromversorgung trennen, einen Behälter unter den Ablasshahn stellen und dann den Hahn öffnen.  
An Modellen, die keinen Ablasshahn aufweisen, kann der Behälter zur Erleichterung des Entleerens ausgebaut werden.
  - Nach jeder Verwendung ist die Frontseite des Geräts mit einem feuchten Schwamm und etwas entfettendem Reinigungsmittel zu reinigen.
  - Zur Sicherung der Leistungsstärke und der Lebensdauer des Geräts sind der Ölbehälter und die Heizelemente regelmäßig zu reinigen.
  - Die Öltrennplatte wird zum Schutz der Heizelemente eingesetzt. Beim Frittieren muss diese Trennplatte in den Ölbehälter gelegt werden.
  - Soll das Gerät längere Zeit nicht verwendet werden, so ist es gut zu reinigen und an einem gut gelüfteten, von korrosiven Gasen freien Raum aufzubewahren.
-

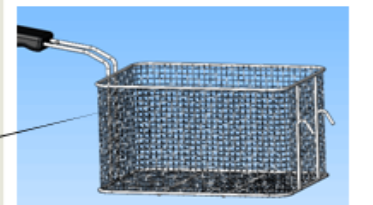
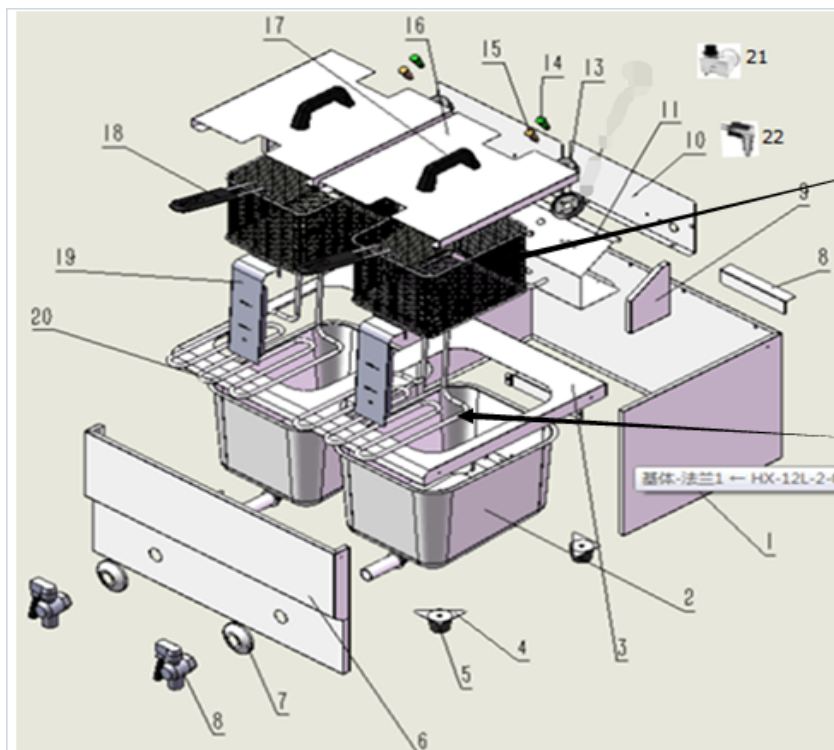
## Code 121178 - Diagramme A



23

24

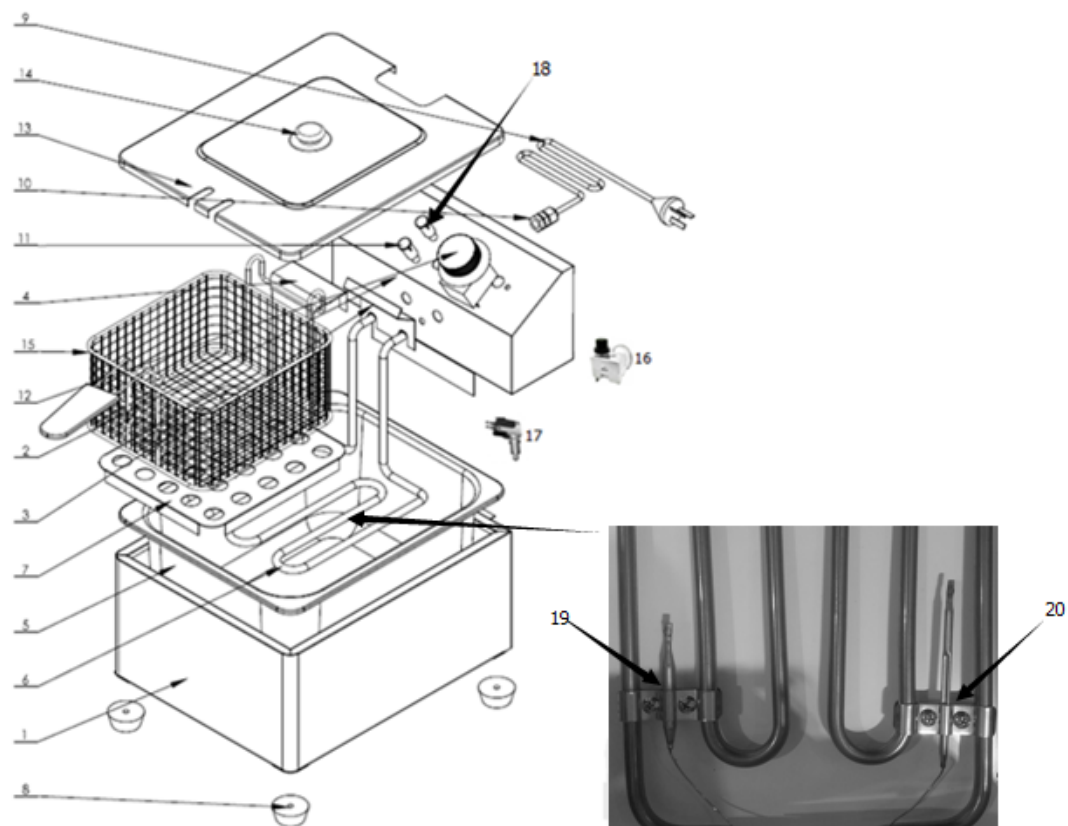
## Code 121182 - Diagramme B



23

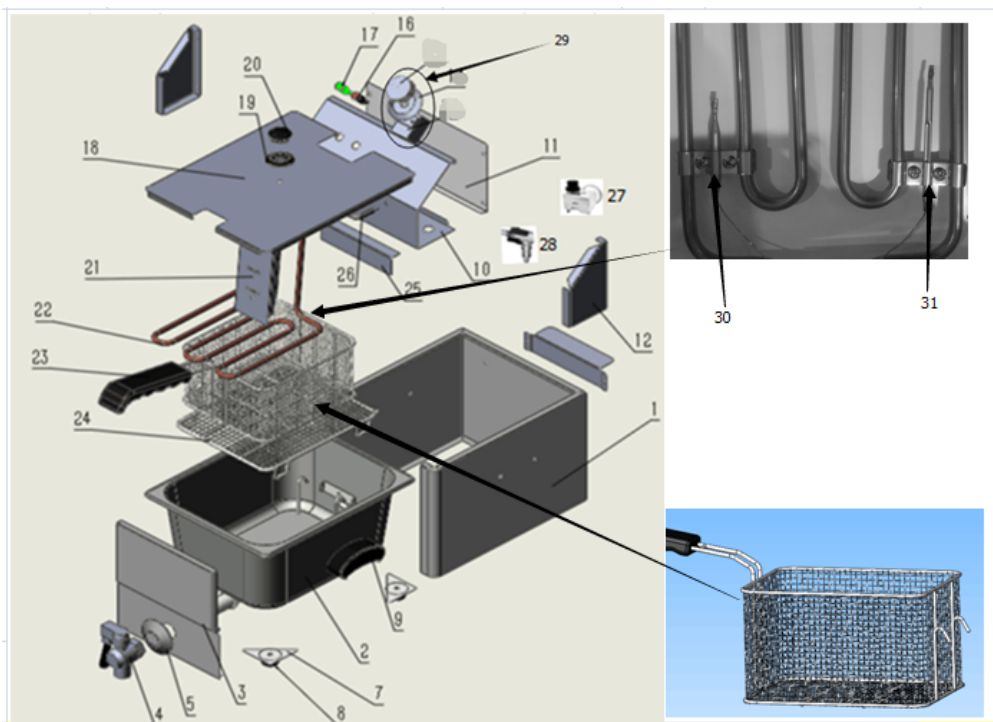
24

Code	N°	Diagramme	NAME
HEF12L-001	1	A	Fond de cuve / Bottom box / Cuadrado inferior / Unterer Kasten
HEF12L_2_001	1	B	Fond de cuve / Bottom box / Cuadrado inferior / Unterer Kasten
HEF12L-002	2	A & B	Pot à huile / Oil pot / Olla de aceite / Öltopf
HEF12L-003	3	A	Plaque du pot d'huile / Plate of oil pot / Plato de olla de aceite / Teller mit Öltopf
HEF12L_2_003	3	B	Plaque de pot d'huile / Plate of oil pot / Plato de olla de aceite / Teller mit Öltopf
HEF12L-004	4	A	Plaque avant du fond de cuve / Front plate of bottom box / Placa frontal de la caja inferior / Frontplatte der unteren Box
HEF12L_2_006	6	B	Plaque avant du fond de cuve / Front plate of bottom box / Placa frontal de la caja inferior / Frontplatte der unteren Box
HEF-68L007	5	A & B	Support des pieds caoutchouc / Plate of Rubber feet / Sporte de pies de goma / Unterstützung von Gummifüßen
HEF-4L008	6	A & B	Pieds caoutchouc / Rubber feet / Pies de goma / Gummifüße
HEF12L-007	7	A & B	Anneau du robinet / Ring of tap / Anillo de tap / Ring des Hahns
HEF12L-008	8	A & B	Couvercle / Tap / Tappa / Deckel
HEF12L-009	9	A & B	Plaque gauche & droite du boîtier électrique / Left & Right plate of electric box / Placa izquierda y derecha de la caja eléctrica / Linke & rechte Platte der elektrischen Box
HEF12L-010	10	A & B	Plaque arrière du boîtier électrique / Back plate of electric box / Placa posterior de la caja eléctrica / Rückplatte der elektrischen Box
HEF12L-011	11	A e& B	Boîtier électrique / Electric box / Caja electrica / Elektrische Box
HEF_4L012	12	A & B	Régulateur de température (sans anneau) / Temperature controller (without ring) / Controlador de temperatura (sin anillo) / Temperaturregler (ohne Ring)
HEF_68L29	13	A & B	KIT (y compris le thermostat, le bouton et l'anneau) / KIT (Including thermostat, Knob and ring) / KIT (Incluyendo termostato, perilla y anillo) / KIT (Einschließlich Thermostat, Knopf und Ring)
HEF12L-014	14	A & B	Indicateur de mise en marche / Power indicator / Indicador de encendido / Kraftmesser
HEF12L_015	15	A & B	Indicateur de chauffe / Heating indicator / Indicador de calentamiento / Heizanzeige
HEF12L_016	16	A & B	Couvercle du bac d'huile / Cover of oil pot / Cubierta de olla de aceite / Cover von Öltopf
HEF12L_017	17	A & B	Poignée de couvercle / Handle of lid / Manija de la tapa / Griff des Deckels
HEF12L-018	18	A & B	Panier à friture / Frying basket / Cesta de freír / Bratkorb
HEF12L_019	19	A & B	Panneau de protection électrique / Protecting board for electric / Tablero protector para eléctrico / Schutzplatine für elektrische
HEF12L-020	20	A & B	Tube de chauffe électrique / Electric heating tube / Tubo de calentamiento eléctrico / Elektroheizrohr
HEF_4L016	21	A & B	Sécurité thermique / Thermal safety / Seguridad térmica / Thermische Sicherheit
HEF_4L017	22	A & B	Micro bouton / Micro Switch / Micro interruptor / Mikroschalter
HEF_4L019	23	A & B	Sonde du thermostat / Probe of thermostat / Sonda de termostato / Sonde des Thermostats
HEF-4L020	24	A & B	Sonde de sécurité thermique / Probe of thermal safety / Sonda de seguridad térmica / Sonde der thermischen Sicherheit



Code	N°	NAME
HEF_4L001	1	Fond de cuve / Bottom box / Cuadrado inferior / Unterer Kasten
HEF_4L002	2	Boîtier électrique / Electric box / Caja electrica / Elektrische Box
HEF_4L003	3	Support de panier / Basket support / Soporte de cesta / Korbunterstützung
HEF_4L004	4	Panneau de protection électrique / Protecting board for electric / Tablero protector para eléctrico / Schutzplatine für elektrische
HEF_4L005	5	Pot à huile / Oil pot / Olla de aceite / Öltopf
HEF_4L006	6	Tube de chauffe électrique / Electric heating tube / Tubo de calentamiento eléctrico / Elektroheizrohr
HEF_4L007	7	Support de panier / Basket support / Soporte de cesta / Korbunterstützung
HEF_4L008	8	Pieds caoutchouc / Rubber feet / Pies de goma / GummifüÙe
HEF_4L009	9	Câble d'alimentation / Power cable / Cable de alimentación / Stromkabel
HEF_4L010	10	Gaine de câble d'alimentation / Sheath of power cable / Funda de cable de alimentación / Mantel des Stromkabels
HEF_4L011	11	Indicateur de pise en marche / Power indicator / Indicador de encendido / Stromanzeige
HEF_68L29	12	KIT (y compris le thermostat, le bouton et l'anneau) / KIT (Including thermostat, Knob and ring) / KIT (Incluyendo termostato, perilla y anillo) / KIT (Einschließlich Thermostat, Knopf und Ring)
HEF_4L013	13	Couvercle du bac d'huile / Cover of oil pot / Cubierta de olla de aceite / Cover von Öltopf
HEF_4L014	14	Poignée de couvercle / Handle of lid / Manija de la tapa / Griff des Deckels
HEF_4L015	15	Panier à friture / Frying basket / Cesta de freír / Bratkorb
HEF_4L016	16	Sécurité thermique / Thermal safety / Seguridad térmica / Thermische Sicherheit
HEF_4L017	17	Micro bouton / Micro Switch / Micro interruptor / Mikroschalter
HEF_68L017	18	Indicateur de chauffe / Heating indicator / Indicador de calentamiento / Heizanzeige
HEF_4L019	19	Sonde du thermostat / Probe of thermostat / Sonda de termostato / Sonde des Thermostats
HEF_4L020	20	Sonde de sécurité thermique / Probe of thermal safety / Sonda de seguridad térmica / Sonde der thermischen Sicherheit

# Code 121166 & 121168



Code	N°	NAME
HEF_68L001	1	Fond de cuve / Bottom box / Cuadrado inferior / Unterer Kasten
HEF-68L002	2	Pot à huile / Oil pot / Olla de aceite / Öltopf
HEF_68L003	3	Plaque avant du fond de cuve / Front plate of bottom box / Placa frontal de la caja inferior / Frontplatte der unteren Box
HEF12L-008	4	Couvercle / Tap / Tappa / Deckel
HEF-68L005	5	Anneau du robinet / Ring of tap / Anillo de tap / Ring des Hahns
HEF-68L007	7	plaque inférieure des pieds / bottom plate of feet / placa inferior de pies / Bodenplatte der Füße
HEF-4L008	8	Pieds caoutchouc / Rubber feet / Pies de goma / Gummifüße
HEF-68L009	9	Poignée / Handle / Manija / Griff
HEF-68L010	10	Boîtier électrique / Electric box / Caja electrica / Elektrische Box
HEF-68L011	11	Plaque arrière du boîtier électrique / Back plate of electric box / Placa posterior de la caja eléctrica / Rückplatte der elektrischen Box
HEF-68L012	12	Plaque gauche & droite du boîtier électrique / Left & Right plate of electric box / Placa izquierda y derecha de la caja eléctrica / Linke & rechte Platte der elektrischen Box
HEF_4L012	13	Régulateur de température / Temperature controller / Controlador de temperatura / Temperaturregler
HEF_68L014	14	anneau de température / temperaure ring / anillo de temperatura / Temperaturring
HEF_68L015	15	Bouton de contrôle de température / Knob of temperature controller / Perilla de control de temperatura / Knopf des Temperaturreglers
HEF-4L011	16	Indicateur de pise en marche / Power indicator Indicador de encendido / Stromanzeige
HEF_68L017	17	Indicateur de chauffe / Heating indicator / Indicador de calentamiento / Heizanzeige
HEF_68L018	18	Couvercle du bac d'huile / Cover of oil pot / Cubierta de olla de aceite / Cover von Öltopf
HEF_68L019	19	bas de la poignée du couvercle / bottom of handle for cover / parte inferior del mango para cubrir / Unterseite des Griffs für Abdeckung

# Code 121166 & 121168

---

Code	N°	NAME
HEF-4L014	20	Poignée de couvercle / Handle of lid / Manija de la tapa / Griff des Deckels
HEF-68L021	21	Panneau de protection électrique / Protecting board for electric / Tablero protector para eléctrico / Schutzplatine für elektrische
HEF-8L022	22	Indicateur de mise en marche / Power indicator / Indicador de encendido / Kraftmesser
HEF-6L023	23	Panier à friture 6L / Frying basket 6L / Cesta de freír 6L / Bratkorb 6L
HEF-8L023	23	Panier à friture 8L / Frying basket 8L / Cesta de freír 8L / Bratkorb 8L
HEF-68L024	24	Support de panier / Basket support / Soporte de cesta / Korbunterstützung
HEF-68L025	25	Pieds du boîtier électrique / Feet of electric box / Pies de cuadro eléctrico / Füße der elektrischen Box
HEF-68L026	26	Support de panier / Basket support / Soporte de cesta / Korbunterstützung
HEF-4L016	27	Sécurité thermique / Thermal safety / Seguridad térmica / Thermische Sicherheit
HEF-4L017	28	Micro bouton / Micro Switch / Micro interruptor / Mikroschalter
HEF-68L29	29	KIT (y compris le thermostat, le bouton et l'anneau) / KIT (Including thermostat, knob and ring) / KIT (Incluyendo termostato, perilla y anillo) / KIT (Einschließlich Thermostat, Knopf und Ring)
HEF-4L019	30	Sonde du thermostat / Probe of thermostat / Sonda de termostato / Sonda des Thermostats
HEF-4L020	31	Sonde de sécurité thermique / Probe of thermal safety / Sonda de seguridad térmica / Sonda der thermischen Sicherheit

## MATFER

9-11, rue du Tapis vert  
BP 75 -93261  
Les Lilas Cedex  
France

Tel. : +33 (0)1 43 62 60 40

[matfercontact@matfer.com](mailto:matfercontact@matfer.com)

[www.matferbourgeat.com](http://www.matferbourgeat.com)