

CPH 401 FR X

**FRIGGITRICE FILOTOP
CON MANOPOLA**

**FILOTOP FRYER
WITH KNOB**

**FRITEUSE FILOTOP
AVEC BUTON**

**FRITEUSE FILOTOP
MIT KNOPF**

**FREIDORA FILOTOP
CON POMO**

**FRITADEIRA FILOTOP
COM BOTÃO**

IT INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE

EN INSTALLATION - USE - MAINTENANCE

FR INSTALLATION - EMPLOI - ENTRETIEN

DE INSTALLATION - GEBRAUCH - WARTUNG

ES INSTALACIÓN - USO - MANTENIMIENTO

PT INSTALAÇÃO - USO - MANUTENÇÃO

Caro Cliente,

La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.

Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.

La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione.

Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IL COSTRUTTORE

Indice

Istruzioni per l'utente, 4

Installazione, 4

Uso, 4

Manutenzione, 4

Istruzioni per l'installatore, 6

Installazione, 6

Posizionamento, 6

Collegamento elettrico, 6

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO. L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

Dati tecnici

Alimentazione	230 V
Potenza (Friggitrice)	2300 W
Cavo di alimentazione	3x1,5 mm ²

CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA.

I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

Istruzioni per l'utente

1 Installazione

Tutte le operazioni relative all'installazione (allacciamento elettrico) devono essere eseguite da personale qualificato secondo le norme vigenti.

Per le istruzioni specifiche vedi la parte riservata all'installatore.

Uso

(Fig. 1)

La messa in funzione dell'apparecchio si effettua agendo sulla manopola di comando posta sul frontalino che consente di impostare una temperatura compresa fra 40 e 200°C.

Una spia luminosa segnala l'entrata in funzione della resistenza, mentre lo spegnimento indica che la temperatura desiderata è stata raggiunta.

Una seconda spia (generale) rimane sempre accesa quando l'apparecchio è in funzione.

La friggitrice è dotata di un termostato che mantiene costante la temperatura del bagno d'olio, inoltre un termostato di sicurezza entra automaticamente in funzione in caso di difettoso funzionamento del termostato principale, impedendo all'olio di raggiungere temperature troppo elevate, circa 220 °C.

L'uso di questo apparecchio è molto semplice, tuttavia per ottenere i migliori risultati è opportuno adottare alcuni facili accorgimenti come:

- prima di mettere l'olio per la prima volta, pulire accuratamente le parti d'acciaio e la resistenza in modo da eliminare gli eventuali residui di lavorazione.
- Non accendere mai l'apparecchio con le resistenze ruotate fuori dalla vasca
- Non accendere mai l'apparecchio senza che vi sia l'olio nella vaschetta.
- Usare sempre olii vegetali adatti per friggere: sono sconsigliati gli olii di semi vari e l'olio di semi di girasole.
- La quantità di olio contenuta nella vasca varia da un minimo di l 2 ad un massimo di l 2,7. Se durante l'uso il livello dell'olio dovesse scendere sotto il minimo, si dovrà intervenire con un'aggiunta di olio fresco. Si consiglia di effettuare le aggiunte con olio dello stesso tipo. I livelli massimo e minimo sono contrassegnati con due incisioni sulla parete verticale della vaschetta.
- L'olio può essere usato più volte, si consiglia però di filtrarlo fra una cottura e l'altra, in modo da eliminare i depositi che si possono verificare.
- Si consiglia comunque di cambiare l'olio molto spesso perché anche se ben filtrato piccole particelle residue possono prendere fuoco durante la cottura.
- Prima di introdurre i cibi nella friggitrice, controllare che siano perfettamente asciutti. Attendere che l'olio abbia raggiunto la temperatura desiderata.

- Per i cibi surgelati si consiglia di scongelare a bassa temperatura e successivamente friggere ad alta temperatura.
- Nella preparazione di alcuni piatti (patatine fritte) i migliori risultati si ottengono effettuando una precottura a 160 °C ed una cottura successiva a 180°C.
- Spesso durante la cottura si devono aggiungere sale o aromi: evitate, per quanto possibile, di effettuare queste aggiunte direttamente nella friggitrice perché il sale, cadendo nei bagni d'olio, ne riduce la qualità.
- In caso di mancato funzionamento, prima di richiedere l'intervento tecnico, provare a ripristinare il termostato di sicurezza premendo il pulsantino visibile, dopo aver tolto la vaschetta dell'olio e svitato il tappo di protezione, sulla parete interna anteriore.

Livello di temperatura	Pietanza
160° C	coscine, ali di pollo
170° C	frittelle, pesci
180° C	crocchette
190° C	patatine fritte

- Spesso durante la cottura si devono aggiungere sale o aromi: evitate, per quanto possibile di effettuare queste aggiunte direttamente nella friggitrice perché il sale, cadendo nei bagni d'olio, ne riduce la qualità.
- In caso di mancato funzionamento, prima di richiedere l'intervento tecnico, provare a ripristinare il termostato premendo il pulsantino visibile, dopo aver tolto la vaschetta dell'olio e svitato il tappo di protezione, sulla parete interna anteriore.

Manutenzione

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.

Per una maggiore durata dell'apparecchiatura è indispensabile eseguire periodicamente un'accurata pulizia generale tenendo presente quanto segue:

- le parti in acciaio devono essere pulite con prodotti idonei (reperibili in commercio) non abrasivi o corrosivi. Evitare prodotti a base di cloro (varecchina, ecc);
- evitare di lasciare sul piano di lavoro sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone, ecc).

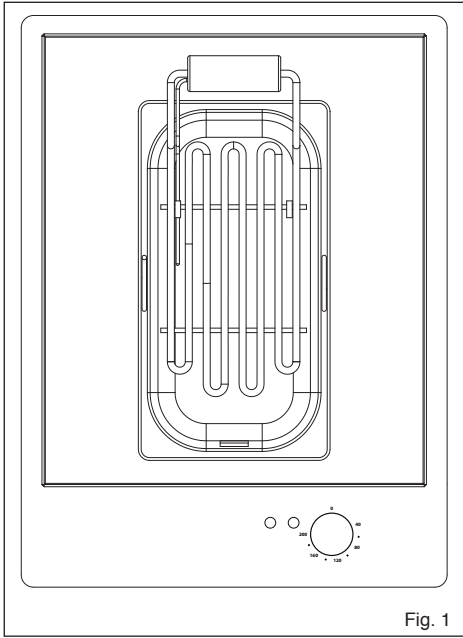


Fig. 1

Istruzioni per l'installatore

Installazione

Le presenti istruzioni sono rivolte all'installatore qualificato quale guida all'installazione, regolazione e manutenzione secondo le leggi e le norme in vigore.

Gli interventi devono essere sempre effettuati ad apparecchiatura disinserita elettricamente.

Posizionamento (Fig. 2 e 3)

L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano di lavoro come illustrato nelle apposite figure. Predisporre su tutto il perimetro del piano il sigillante a corredo.

Collegamento elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa metricola applicata sul fondo del piano;
- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa terra è obbligatoria a termini di legge.
- Nel caso che l'apparecchiatura non sia munita di cavo e/o di relativa spina utilizzare materiale idoneo per l'assorbimento indicato in targa e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.
- Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria III, conformemente alle regole di installazione.
- La spina o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.
- L'apparecchio NON è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema separato di controllo remoto.
- Nel caso si dovesse sostituire il cavo di alimentazione della friggitrice usare esclusivamente un cavo resistente all'olio tipo H05RN-F o H07RN-F.
- Nel caso si dovesse sostituire il cavo di alimentazione del barbecue usare un cavo del tipo H05RR-F o equivalente.

N.B.: Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antiinfortunistiche non vengano rispettate.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

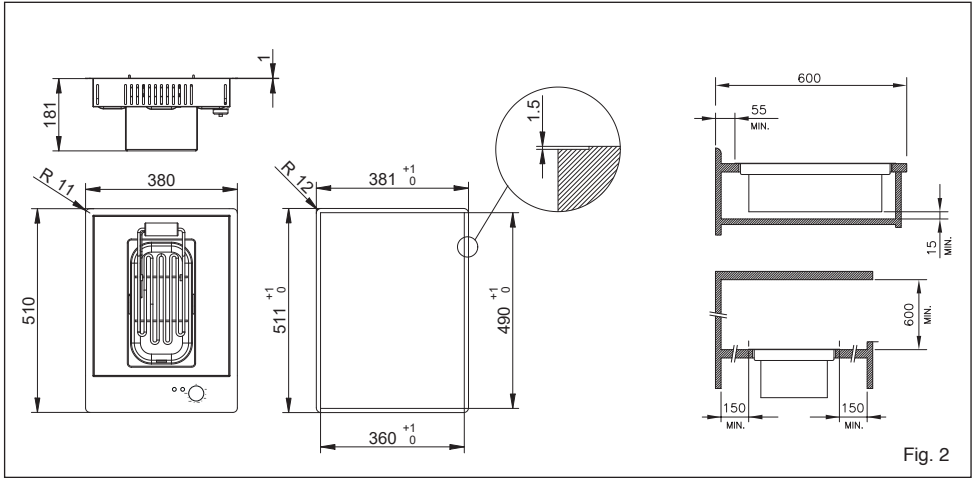


Fig. 2

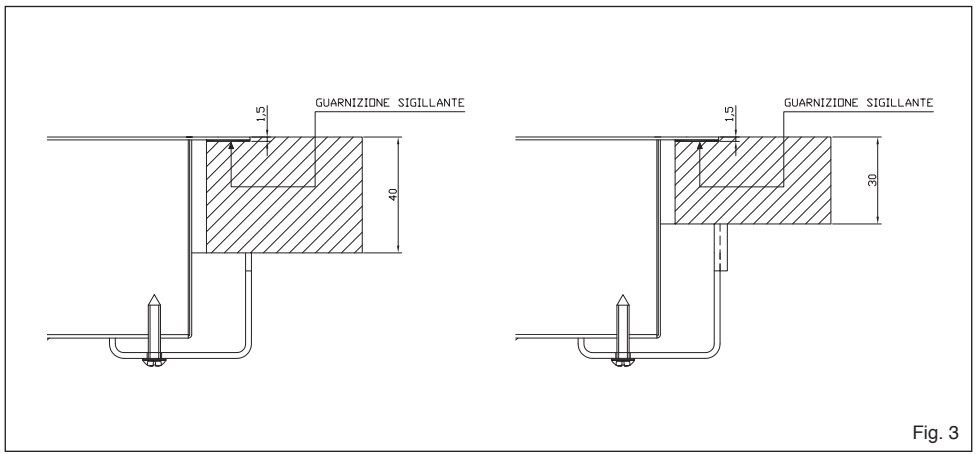


Fig. 3

Dear Customer,

We would like to thank you and congratulate you on your choice. This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements. Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it. This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

THE MANUFACTURER

Index

User instructions, 10

Installation, 10

Use, 10

Maintenance, 10

Installation instructions, 12

Installation, 12

Positioning, 12

Electrical connection, 12

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE. THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL IMPAIRMENTS, OR BY PEOPLE WITHOUT THE NECESSARY EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED

I Italiano

GB English

GB

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

Technical data

Power	230 V
Power (Fryer)	2300 W
Power supply cable	3x1,5 mm ²

IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

User instructions

Installation

All installation operations (electrical connection) must be carried out by people qualified in compliance with the laws in force. For specific instructions, see the installation section.

Use

(Fig. 1)

The apparatus is switched on by turning the control knob on the front that allows a temperature to be set from 40 to 200 °C.

A signal light comes on to show that the resistance is operating, and when it goes off it shows that it has reached the required temperature.

A second (general) light always stays on when the apparatus is operating. The fryer is equipped with a thermostat that constantly maintains the temperature of the oil bath. Furthermore, a safety thermostat automatically goes into operation in case of faulty working of the main thermostat, preventing the oil from reaching too high a temperature, about 220 °C.

The use of this equipment is very simple, however, to obtain the best results, it is advisable to follow these instructions:

- before putting oil in for the first time, carefully clean the steel parts and the resistance, so as to remove any residue left from manufacture.
- Never turn on the apparatus with the resistance turned out of the bowl.
- Never turn on the apparatus unless there is oil in the bowl.
- Always use vegetable oil suitable for frying: we do not recommend oil from assorted seeds or sunflower.
- The quantity of oil contained in the bowl varies from a minimum of 2 litres to a maximum of 2,7 litres. If, during use, the oil level should drop below the minimum, fresh oil must be added. It is advisable to add oil of the same type. The minimum and maximum levels are shown by two marks cut into the vertical side of the bowl.
- The oil can be used several times, but we recommend it is filtered between one cooking and the next, so as to eliminate deposits which can occur.
- It is best to change the oil very often, however, because, even if it is well filtered, small residual particles can catch fire during cooking.
- Before putting the food into the fryer, check that it is perfectly dry. Wait until the oil has reached the required temperature.
- For frozen food, it is advisable to defrost it at a low temperature and then fry it at high temperature.
- In preparing certain dishes (fried potatoes) you will get the best results by precooking at a temperature of 160 °C, and then subsequently cooking at 180 °C.

- During cooking, it is often necessary to add salt or flavourings. Avoid, if at all possible, doing this directly into the fryer, because salt, by falling into the oil, has its quality reduced.
- In the case of a breakdown, before calling a technician, try resetting the safety thermostat, by pressing the button visible, after having removed the oil bowl and unscrewed the safety plug on the front, interior side.

Temperature Level	Food
160° C	chicken thighs and wings
170° C	fritters, fish
180° C	croquettes
190° C	French fries

- During cooking, it is often necessary to add salt or flavouring: to the extent possible, avoid doing this directly in the fryer because salt falling in the oil reduces its quality.
- If the fryer malfunctions, before asking for service, try to reset the thermostat by pressing the little button that you can see on the inside of the front wall, after you remove the oil tub and unscrew the protection plug.

Maintenance

Unplug the appliance before performing any maintenance. To increase the life of the appliance, it is essential to periodically perform a general cleaning, keeping the following in mind:

- the steel parts must be cleaned with a suitable product (available in stores) that is not abrasive or corrosive. Avoid products that contain chlorine (bleach, etc.);
- avoid leaving acid or alkaline substances on the work surface (vinegar, salt, lemon juice, etc.).

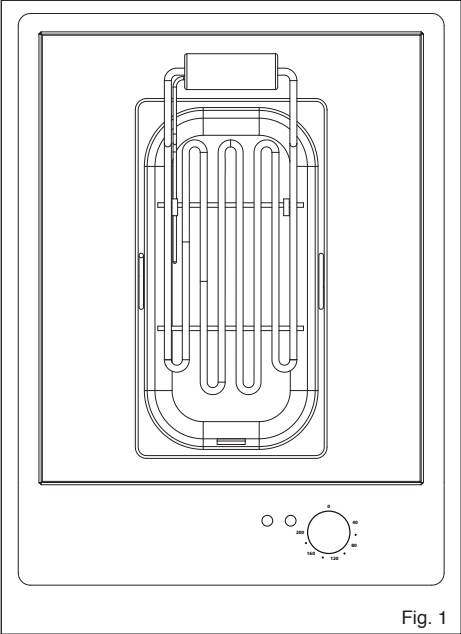


Fig. 1

Installation instructions

Installation

These instructions are provided for qualified installers as a guide to installation, adjustment and maintenance in conformity with current laws and standards. Service must always be performed with the appliance disconnected from the electricity.

GB

Positioning (Fig. 2 and 3)

The appliance is designed to be built in to a work surface as shown in the figure. Prepare the edge of the hob with the sealant provided.

Electrical connection

Before connecting to the electricity, make sure that:

- the characteristics of the system match the data on the bottom of the hob;
- the system has an effective earth connection compliant with current standards and laws. An earth connection is required by law.
- If the appliance has no cable and/or plug, use material suitable for the absorption indicated on the registration plate and for the working temperature. The cable must not reach a temperature higher than 50 °C above room temperature in any point.
- For direct connection to the mains, it is necessary to provide a device that ensures disconnection from the mains, with an open distance of the contacts that allows complete disconnection under Category III conditions, conforming to the installation rules.
- The omnipolar plug or switch must be easy to reach when the appliance is installed.
- The appliance is NOT intended for use with an external timer or a separate remote control system.
- If it is necessary to replace the power cord of the fryer, use only an oil-resistant type H05RN-F or H07RN-F cable.
- If it is necessary to replace the power cord of the barbecue, use an H05RR-F type cable or equivalent.

Note: The manufacturer declines all liability if the usual accident prevention standards and the above instructions are not followed.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

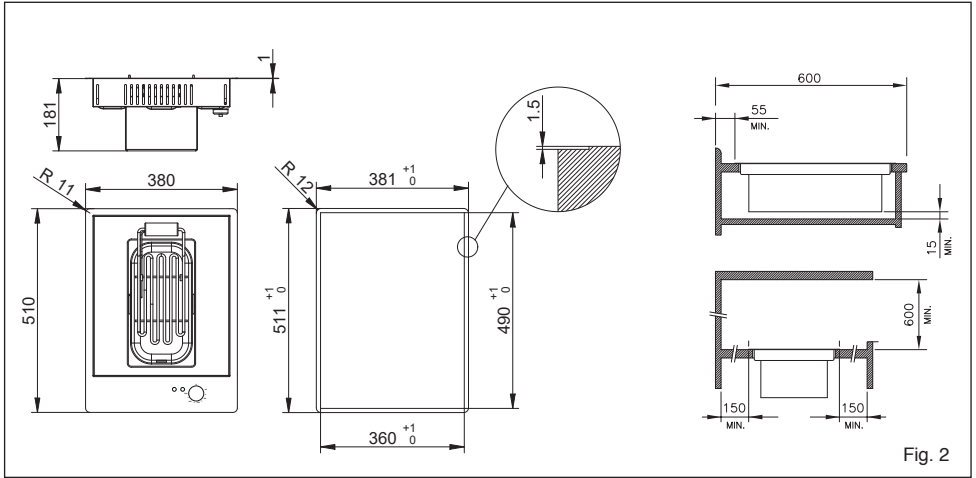


Fig. 2

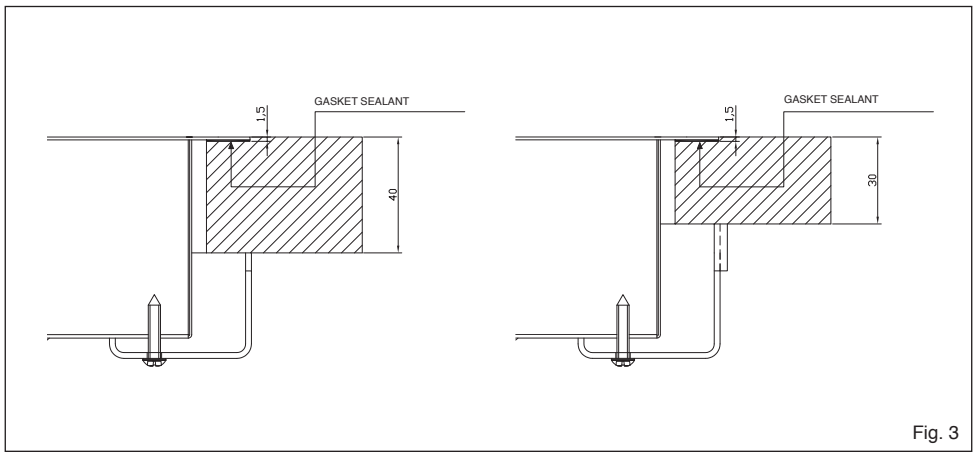


Fig. 3

Cher Client,

Vous avez choisi l'un de nos produits et nous vous en félicitons. Ce nouveau produit, minutieusement conçu et construit avec des matériaux de tout premier choix, a été soigneusement testé afin de satisfaire chacune de vos exigences en matière de cuisson. Nous vous prions de lire et de respecter ces instructions simples qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une bonne cuisine avec cet appareil moderne.

LE CONSTRUCTEUR

Sommaire

Instructions pour l'utilisateur, 16

Installation, 16
Utilisation, 16
Entretien, 16

Instructions pour l'installateur, 18

Installation, 18
Positionnement, 18
Branchement électrique, 18

CE PRODUIT A ETE CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES SUBIS PAR LES PERSONNES ET LES CHOSES, DÉCOULANT DU NON RESPECT DES SUSDITES PRESCRIPTIONS OU DÉRIVANT DE L'ALTÉRATION D'UNE SEULE PIÈCE DE L'APPAREIL. CET APPAREIL N'EST PAS INDIQUÉ POUR L'UTILISATION DE LA PART DE PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

FR

Donnees techniques

Alimentation 230 V
Puissance (Friteuse) 2300 W
Câble d'alimentation 3x1,5 mm²

RÉDUITES OU SANS EXPÉRIENCE NI CONNAISSANCE, À MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU INSTRUITES QUANT À L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ. SURVEILLER LES ENFANTS POUR ÉVITER QU'ILS NE JOUENT AVEC L'APPAREIL.

Instructions pour l'utilisateur

Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (branchement électrique) doivent être effectuées par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur. Pour les instructions spécifiques, voir la partie réservée à l'installateur.

Utilisation

(Fig. 1)

La mise en fonction de cet appareil a lieu en tournant le bouton de commande placé sur la partie devant qui permet de programmer une température qui va de 40 à 220 °C.

Un témoin lumineux allumé signale l'entrée en fonction de la résistance, tandis que s'il est éteint indique que la température souhaitée a été atteinte.

Un deuxième témoin lumineux (général) reste allumé continuellement lorsque l'appareil est en marche. La friteuse est équipée d'un thermostat qui maintient constante la température du bain d'huile, en plus un thermostat de sécurité entre automatiquement en marche en cas de fonctionnement défectueux du thermostat principal, en empêchant que l'huile atteigne des températures trop élevées, 220 °C environ.

L'emploi de cet appareil est très simple, toutefois pour obtenir les résultats les meilleurs il est opportun d'adopter des moyens astucieux comme:

- avant de verser l'huile pour la première fois, nettoyer soigneusement les parties en acier et la résistance de façon à éliminer les résidus éventuels d'usinage.
- Ne jamais allumer l'appareil si les résistances sont tournées dehors du bac.
- Ne jamais allumer l'appareil s'il n'y a pas d'huile dans le bac.
- Employer toujours des huiles végétales adéquates pour frire: on déconseille les huiles de différentes graines et l'huile de tournesol.
- La quantité d'huile contenue dans le bac varie d'un minimum de 2 l à un maximum de 2,7 l. Si pendant l'utilisation le niveau de l'huile devait descendre au dessous du minimum, il sera nécessaire d'ajouter de l'huile fraîche. Il est conseillé d'ajouter de l'huile du même type. Les niveaux maximum et minimum sont marqués de deux entailles sur le côté vertical du bac.
- L'huile peut être employée plusieurs fois, mais il est conseillé de la filtrer entre une cuisson et l'autre, de façon à éliminer les résidus qui peuvent se trouver.
- Il est de toute façon conseillé de changer l'huile très souvent parce que, même si elle est bien filtrée, de petites particules résidues peuvent se brûler pendant la cuisson.
- Avant d'introduire les nourritures dans la friteuse, il faut contrôler qu'elles soient parfaitement sèches. Attendre que l'huile atteigne la température souhaitée.

- Pour les nourritures surgelées, il est conseillé de les décongeler à basse température et ensuite frire à haute température.
- Au cours de la confection de certains plats (pommes frites) l'on peut obtenir de très bons résultats en effectuant une précuisson à 160 °C et une cuisson successive à 180 °C.
- Souvent pendant la cuisson on doit ajouter du sel ou des aromes: il faut éviter, si possible, de les ajouter directement dans la friteuse parce que le sel, par exemple, en tombant dans les bains d'huile, en réduit la qualité.
- En cas de mauvais fonctionnement, avant d'appeler un technicien, on peut essayer de remettre en état le thermostat de sécurité en appuyant sur la touche que l'on voit après avoir enlevé le bac de l'huile et dévissé le bouchon de protection, sur la paroi intérieure devant.

Niveau de température	Mets
160° C	cuissees, ailes de poulet
170° C	beignets, poissons
180° C	croquettes
190° C	pommes de terre frites

- Souvent, durant la cuisson, il faut ajouter du sel ou des aromes: évitez, dans la mesure du possible, d'ajouter ces ingrédients directement dans la friteuse car le sel, en tombant dans l'huile, en détériore la qualité.
- En cas de dysfonctionnement, avant de vous adresser au service d'assistance, essayez de remettre le thermostat à zéro en appuyant sur le bouton visible, après l'avoir extrait de la cuvette et dévissé le bouchon de protection, sur la paroi interne antérieure.

Entretien

Débranchez l'appareil avant d'effectuer toute opération. Pour prolonger la vie de l'appareil, il est indispensable de procéder périodiquement à un nettoyage général en tenant compte des rappels suivants:

- nettoyer les parties en acier avec des produits adéquats (vendus dans le commerce) non abrasifs ni corrosifs. Éviter les produits à base de chlore (eau de Javel, etc.);
- éviter de laisser sur le plan de travail des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.).

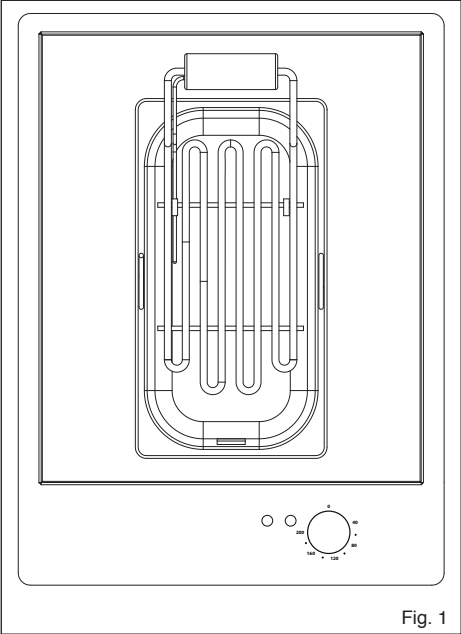


Fig. 1

Instructions pour l'installateur

Installation

Les présentes instructions s'adressent aux installateurs qualifiés et représentent un guide à l'installation, au réglage et à l'entretien, conformément aux lois et aux normes en vigueur. Toujours débrancher l'appareil avant toute intervention.

Positionnement (Fig. 2 et 3)

L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail tel que l'indique les figures. Disposer le produit de scellage fourni sur tout le périmètre de la table.

FR

Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que :

- les caractéristiques de l'installation correspondent à celles indiquées sur la plaque appliquée sur le fond de la table ;
- l'installation est munie d'un branchement de terre efficace conforme aux normes et aux dispositions législatives en vigueur. La mise à la terre est imposée par la Loi.
- Au cas où l'appareil serait muni d'un câble et/ou de la fiche correspondante, utiliser du matériel adapté à l'absorption indiquée sur la plaque et à la température de fonctionnement. Le câble ne devra atteindre en aucun point une température supérieure de 50° C par rapport à la température ambiante.
- Pour le raccordement direct au réseau, prévoir un dispositif qui garantisse la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie III, conformément aux règles d'installation.
- La fiche ou l'interrupteur omnipolaire doivent être faciles à atteindre lorsque l'appareil est installé.
- L'appareil N'EST PAS destiné à être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de télécommande séparé.
- S'il faut remplacer le cordon d'alimentation de la friteuse, utiliser uniquement un cordon résistant à l'huile de type H05RN-F ou H07RN-F
- S'il faut remplacer le cordon d'alimentation du barbecue, utiliser un cordon de type H05RR-F ou équivalent.

N.B.: Le constructeur décline toute responsabilité dans les susdits cas et si les normes habituelles de prévention des accidents ne sont pas respectées.

Si le câble d'alimentation est endommagé, le constructeur, le service d'assistance technique ou un technicien qualifié devra le remplacer afin d'éviter toute sorte de risque.

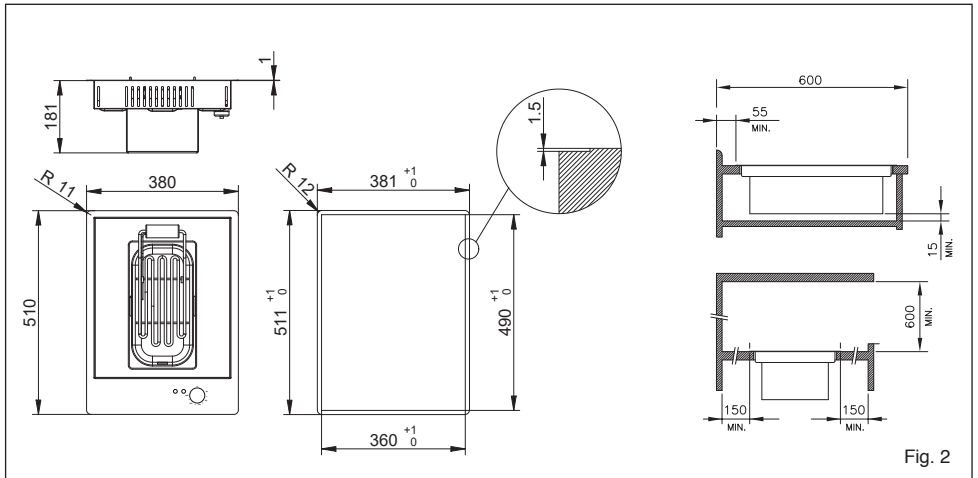


Fig. 2

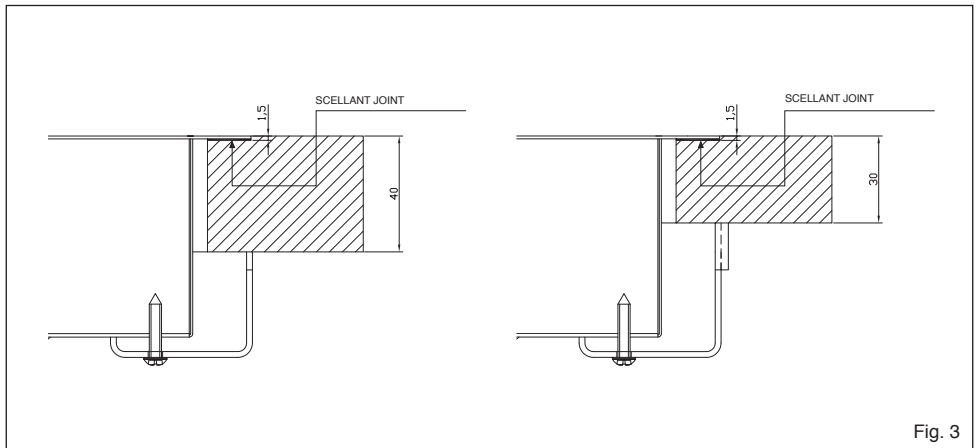


Fig. 3

Sehr verehrte Kundin, sehr verehrter Kunde,

wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl. Dieses neue, sorgfältig konzipierte und aus erstklassigen Materialien hergestellte Produkt wurde akkurat kontrolliert, um allen Ihren Bedürfnissen für das perfekte Kochen zu entsprechen. Wir bitten Sie deshalb, diese leichten Anleitungen zu lesen und einzuhalten, mit denen Sie schon ab dem ersten Gebrauch herausragende Resultate erzielen werden. Mit diesem modernen Gerät möchten wir Ihnen unsere besten Glückwünsche aussprechen.

DER HERSTELLER

Inhalt

Anleitungen für den Anwender, 22

Installation, 22
Gebrauch, 22
Instandhaltung, 22

Anleitungen für den Monteur, 24

Installation, 24
Positionierung, 24
Stromanschluss, 24

DIESES PRODUKT WURDE FÜR DEN HEIMISCHEN GEBRAUCH KONZIPIERT. DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR SACH- ODER PERSONENSCHÄDEN, DIE AUS EINER FALSCHEN INSTALLATION ODER DER UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN ODER ABSURDEN VERWENDUNG DES GERÄTS ENTSTEHEN. DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER EINSCHRÄNKUNG DER SINNE VERWENDET

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

DE

ES Español

PT Português

Technische daten

Stromversorgung	230 V
Leistung (Fritteuse)	2300 W
Netzkabel	3x1,5 mm ²

WERDEN ODER VON PERSONEN, DIE NICHT ÜBER DIE NOTWENDIGE ERFAHRUNG ODER KENNTNIS VERFÜGEN, WENN DIESE NICHT VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON BEAUFSICHTIGT WERDEN. KINDER MÜSSEN KONTROLLIERT WERDEN UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELLEN.

Anleitungen für den Anwender

Installation

Alle Installationsarbeiten (Stromanschluss) müssen von qualifiziertem Personal nach den einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden. Für spezifische Anleitungen siehe die dem Installateur vorbehaltenen Anleitungen.

Gebrauch

(Abb. 1)

Die Einregulierung des Geräts erfolgt durch Verstellen des Drehknopfes auf der Stirnseite, durch welchen eine Temperatur zwischen 40 un 200 °C vorgegeben werden kann. Eine Kontrollleuchte zeigt den Betrieb des Widerstandes an; bei Erreichen der gewünschten Temperatur erlischt sie.

Eine zweite Betriebs-Kontrollleuchte bleibt immer erleuchtet, solange das Gerät in Betrieb ist.

Das Fritiergerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatur des Ölbad es kontrolliert; ein zweiter Sicherheitsthermostat schaltet automatisch immer dann aus, wenn der Hauptthermostat nicht mehr richtig funktionieren sollte und vermeidet in solchen Fällen das Aufheizen des Öles auf mehr als 220 °C.

Der Gebrauch des Geräts ist sehr einfach; um einen einwandfreien

Betrieb und eine lange Lebensdauer zu versichern, sollten dennoch die nachstehenden einfachen Richtlinien beachtet werden:

- Vor dem ersten Öleinfüllen sind die Stahlteile und der Widerstand sorgfältig zu reinigen, um alle eventuell verbliebenen Rückstände zu beseitigen.
- Das Gerät darf nicht mit den Widerständen außerhalb der Wanne einschaltet werden.
- Das Gerät darf nicht eingeschaltet werden, wenn sich kein Öl in der Wanne befindet.
- Pflanzliches, zum Braten geeignetes Öl verwenden: der Gebrauch von Samen- und Sonnenblumenöl ist zu vermeiden.
- Die in der Wanne enthaltene Ölmenge liegt zwischen mindestens 2 l und höchstens 2,7 l. Wenn der Östand während des Fritierens unter den Mindeststand sinken sollte, ist unverzüglich frisches Öl nachzugießen. Zum Nachfüllen ist vorzugsweise Öl der gleichen Art zu verwenden. Der Öl-Mindest- und Höchststand sind durch zwei Kerben auf der Wannenwand ersichtlich.
- Das Öl kann mehrere Male verwendet werden, sollte aber bei jedem neuen Gebrauch gefiltert werden, um die verbliebenen Rückstände zu entfernen.
- - Es empfiehlt sich, das Öl sehr oft zu wechseln, auch wenn es gut filtriert wird; kleine verbliebene Rückstände können nämlich beim Kochen verbrennen.
- - Vor dem Einlegen der Speisen in das Fritiergerät ist

darauf zu achten, sie vorher sorgfältig zu trocknen; das Öl muß die gewünschte Temperatur erreicht haben.

- Tiefgefrorene Speisen sollten zunächst bei niedriger Temperatur aufgefroren und anschließend bei hoher Temperatur gegart werden.
- Bei der Zubereitung einiger Gerichte (zum Beispiel Pommes frites) erzielt man bessere Ergebnisse, wenn zunächst bei 160° vorgekocht und schließlich auf 180 °C gar gebacken wird.
- Oft müssen während des Fritierens Salz oder Aromen zugegeben werden. Diese Zugaben sollten vorzugsweise nicht direkt in das Fritiergerät erfolgen, da Salz und Gewürze die Qualität des Öles beeinträchtigen.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert, bevor Sie den Eingriff eines Technikers anfordern, versuchen Sie den Sicherheitsthermostat durch Drücken des kleinen Druckknopfes wieder einzustellen, der nach Entfernung der Ölwanne und nach Losschrauben des Schutzstopfens an der vorderen Innenwand sichtbar wird.

Temperaturstufe	Gericht
160° C	Hühnerschenkel und -flügel
170° C	Bierteig, Fisch
180° C	Kroketten
190° C	Pommes frites

- Häufig müssen beim Garen Salz oder Gewürze zugefügt werden. Dies sollte aber möglichst nicht direkt in der Fritteuse erfolgen, da das Salz die Qualität des Ölbad es verschlechtert.
- Bei einer Betriebsstörung vor dem Benachrichtigen des technischen Kundendienstes versuchen, das Thermostat wieder zurückzusetzen. Dazu die kleine Taste drücken, die nach Herausnehmen des Ölbehälters und Abschrauben des Sicherheitsdeckels auf der vorderen Innenwand zu sehen ist.

Instandhaltung

Vor jeder Arbeit das Gerät vom Strom abtrennen. Für eine längere Lebensdauer des Geräts muss es regelmäßig sorgfältig gereinigt werden, wobei die folgenden Anleitungen zu befolgen sind:

- Die Stahlteile sind mit geeigneten, nicht scheuernden oder korrodierenden Produkten (im Handel erhältlich) zu reinigen. Chlorhaltige Produkte vermeiden;
- Keine sauren oder basischen Substanzen auf der Arbeitsfläche lassen (wie Essig, Salz, Zitronensaft usw.)

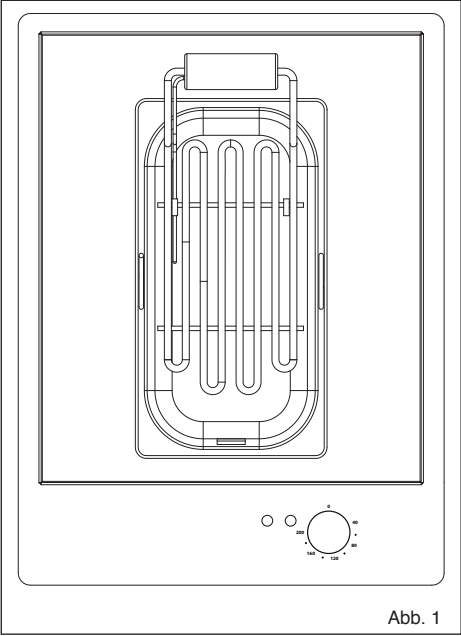


Abb. 1

Anleitungen für den Monteur

Installation

Diese Anleitungen sind für den qualifizierten Installateur bestimmt und sollen als Installations-, Einstellungs- und Instandhaltungsanleitung gemäß den einschlägigen Gesetzen und Vorschriften dienen. Die Arbeiten müssen immer bei elektrisch abgetrenntem Gerät ausgeführt werden.

Aufstellung (Abb. 2 und 3)

Das Gerät ist für den Einbau in eine Arbeitsfläche vorgesehen, wie in der entsprechenden Abbildung zu sehen. Auf dem gesamten Umfang der Kochmulde das mitgelieferte Dichtmittel auftragen.

Stromanschluss

Vor dem Stromanschluss sicherstellen, dass:

- die Anlagenmerkmale dem Kennschild auf der Unterseite der Kochmulde entsprechen;
- die Anlage angemessen nach den einschlägigen Vorschriften und gesetzlichen Auflagen geerdet ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben. Falls das Gerät nicht mit dem Kabel und/oder dem entsprechenden Stecker versehen sein sollte, verwenden Sie Material, das für die auf dem Kennschild genannte Aufnahme und die Arbeitstemperatur geeignet ist. Das Kabel darf auf keinen Fall Temperaturen erreichen, die über 50°C über der Umgebungstemperatur liegen.
- Für den direkten Anschluss an das Stromnetz muss ein Schaltautomat eingebaut werden, der für die Kennlast bemessen ist und der das Abtrennen vom Stromnetz mit einem Öffnungsabstand der Kontakte für das komplette Abtrennen unter den Bedingungen der Überspannungsklasse III gemäß den Installationsvorschriften gestattet.
- Die Steckdose oder der Schaltautomat müssen bei installiertem Gerät leicht zu erreichen sein.
- Das Gerät ist NICHT für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung bestimmt.
- Falls das Netzkabel der Fritteuse ausgewechselt werden muss, verwenden Sie nur ein öfetestes Kabel vom Typ H05RN-F oder H07RN-F.
- Falls das Netzkabel des Grills ausgewechselt werden muss, verwenden Sie ein Kabel vom Typ H05RR-F oder gleichwertig.

Bitte beachten:

- Der Hersteller haftet nicht, falls die obigen Anleitungen und die üblichen Unfallschutzmaßnahmen nicht eingehalten werden.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

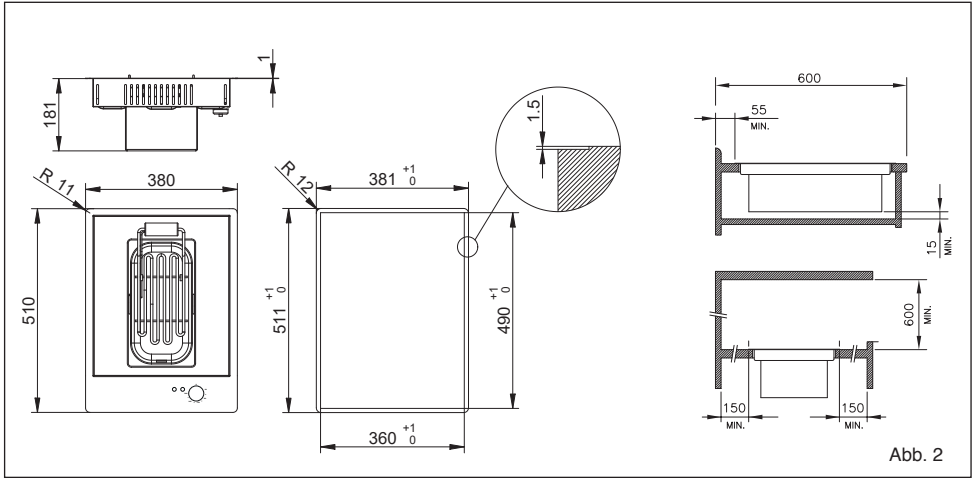


Abb. 2

DE

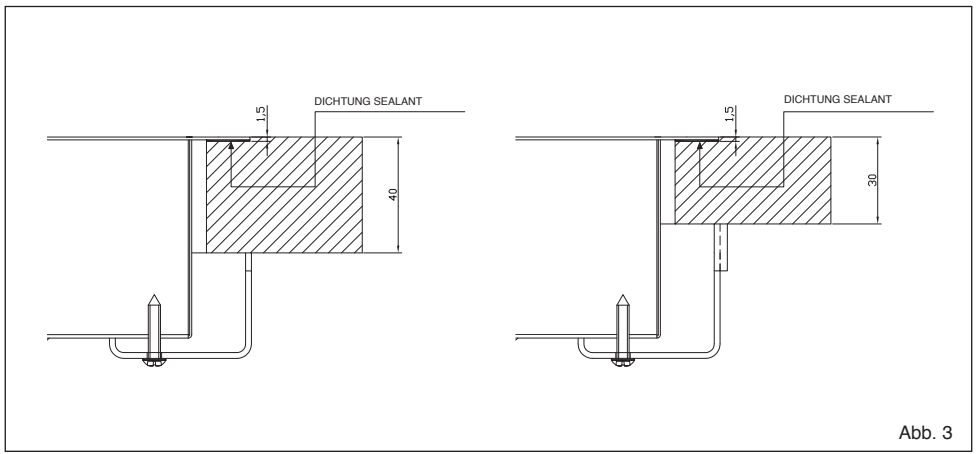


Abb. 3

Estimado cliente,

Le agradecemos sinceramente y nos complace que haya escogido uno de nuestros productos. Este nuevo producto, cuidadosamente diseñado y construido con materiales de primera calidad, se ha verificado cuidadosamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción. Por lo tanto, le rogamos que lea y respete estas sencillas instrucciones que le permitirán conseguir resultados excelentes ya desde su primera utilización. Con este moderno aparato le deseamos lo mejor.

EL FABRICANTE

Índice

Instrucciones para el usuario, 28

Instalación, 28

Uso, 28

Mantenimiento, 28

Instrucciones para el instalador, 30

Instalación, 30

Emplazamiento, 30

Conexión eléctrica, 30

ESTE PRODUCTO SE HA CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO. EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE EVENTUALES DAÑOS A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRÓNEO O ABSURDO. ESTE APARATO NO PUEDEN UTILIZARLO PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, O PERSONAS QUE NO DISPONGAN DE LA EXPERIENCIA

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

ES

PT Português

Datos técnicos

Alimentación	230 V
Potencia (Freidora)	2300 W
Cable de alimentación	3x1,5 mm ²

Y DE LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS A MENOS QUE SE ENCUENTREN BAJO LA SUPERVISIÓN O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS SOBRE EL USO DEL APARATO POR PARTE DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD. LOS NIÑOS TIENEN QUE ESTAR CONTROLADOS PARA ASEGURARSE QUE NO JUEGAN CON EL APARATO.

Instrucciones para el usuario

Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) tiene que efectuarlas personal cualificado según las normas vigentes. Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

Uso

(Fig. 1)

La puesta en función del aparato se efectúa actuando sobre el botón de mando colocado en la parte delantera que permite programar una temperatura comprendida entre 40 y 200 °C. Una luz de aviso señala la entrada en función de la resistencia, mientras el apagado indica que la temperatura deseada ha sido alcanzada.

Una segunda luz de aviso (general) queda siempre encendida durante el funcionamiento del aparato. La freidora está provista de un termostato que mantiene constante la temperatura del baño de aceite. Además, un termostato de seguridad entra automáticamente en función en caso de funcionamiento defectuoso del termostato principal, impidiendo al aceite alcanzar temperaturas demasiado elevadas, aproximadamente 220 °C.

El uso de este aparato es muy sencillo, sin embargo para obtener los mejores resultados es oportuno adoptar unas fáciles precauciones como:

- antes de poner el aceite por primera vez, limpiar esmeradamente las partes de acero y la resistencia para eliminar los eventuales residuos de transporte.
- No encender nunca el aparato con las resistencias giradas fuera de la cubeta.
- No encender nunca el aparato si no hay aceite en la cubeta.
- Utilizar siempre aceites vegetales adecuados para freír: se desaconsejan los aceites de semillas varias y el aceite de semillas de girasol.
- La cantidad de aceite contenida en la cubeta oscila de un mínimo de 2 litros a un máximo de 2,7 litros. Si durante el uso el nivel de aceite descende bajo el mínimo, es necesario intervenir añadiendo aceite fresco. Se aconseja añadir aceite del mismo tipo. Los niveles máximo y mínimo están marcados con dos incisiones en la pared vertical de la cubeta.
- El aceite se puede utilizar varias veces; se aconseja, sin embargo, filtrarlo después de cada cocción, para eliminar los eventuales depósitos.
- De todo modo, se aconseja cambiar el aceite muy frecuentemente porque, también si bien filtrado, pequeñas partículas residuas pueden incendiarse durante la cocción.
- Antes de introducir los alimentos en la freidora, controlar que sean perfectamente secos. Esperar que el aceite haya alcanzado la temperatura deseada.

- Para los alimentos congelados se aconseja descongelar a baja temperatura y sucesivamente freír a temperatura elevada.
- En la elaboración de ciertos platos (patatas fritas) los mejores resultados se obtienen efectuando una precocción a 160 °C y una cocción sucesiva a 180 °C.
- A menudo durante la cocción se deben añadir sal o aromas: eviten, lo más posible, efectuar estas adiciones directamente en la freidora porque la sal, cayendo en los baños de aceite, reduce su calidad.
- Si el aparato no funciona, antes de solicitar la intervención técnica, tratar de reponer el termostato de seguridad presionando el pequeño pulsador visible después de haber quitado la cubeta del aceite y destornillado el tapón de protección, en la pared interna anterior.

Nivel de temperatura	Comida
160° C	muslos, alas de pollo
170° C	fritos, pescados
180° C	croquetas
190° C	patatas fritas

- A menudo durante la cocción se tienen que añadir sal o aromas: Evitar añadir, en la medida de lo posible, directamente en la freidora sal o aromas porque sobre todo la sal, al caer en los baños de aceite, reduce su calidad.
- En caso de mal funcionamiento, antes de solicitar la intervención del servicio técnico, probar a restablecer el termostato pulsando el botón visible, después de haber sacado la cubeta del aceite y después de haber desenroscado el tapón de protección, en la pared interna anterior.

Mantenimiento

Antes de cada operación desconecte el equipo de la corriente. Para una mayor duración del equipo es indispensable efectuar periódicamente una cuidadosa limpieza general teniendo presente lo siguiente:

- las partes en acero tienen que limpiarse con productos adecuados (que se encuentran en los negocios) no abrasivos o corrosivos. Evitar productos a base de cloro (lejía, etc);
- evitar dejar sobre la zona de trabajo sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, zumo de limón, etc).

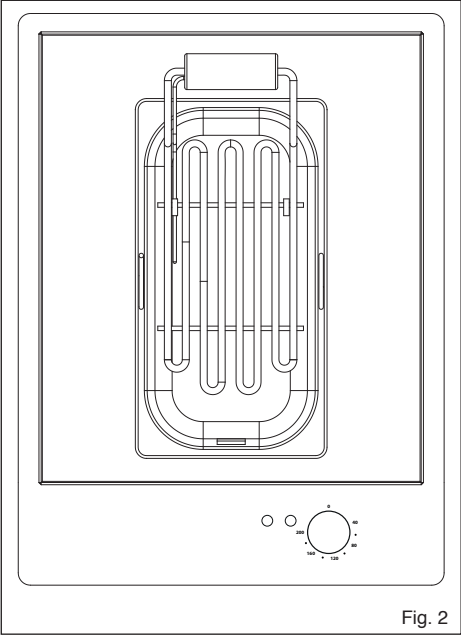


Fig. 2

Instrucciones para el instalador

Instalación

Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador cualificado como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normativas en vigor. Las intervenciones tienen que efectuarse siempre con el equipo desconectado de la corriente eléctrica.

Colocación (Fig. 2 y 3)

El aparato está previsto para ser empotrado en una plataforma tal como se ilustra en la correspondiente figura. Preparar previamente en todo el perímetro de la plataforma el sellador que se entrega de serie.

Conexión eléctrica

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar:

- que las características de la instalación sean tales que satisfagan lo que se indica en la chapa con el número de serie aplicada en el fondo de la placa de cocción.
- Que la instalación disponga de una conexión de tierra eficaz según las normas y las disposiciones legales en vigor. La conexión a tierra es obligatoria según la ley.
- Si el equipo no dispone de cable y/o de la correspondiente clavija, utilizar material adecuado para la absorción, tal como se indica en la chapa con el número de serie y para la temperatura de trabajo. El cable no tiene que alcanzar en ningún punto una temperatura superior de 50°C a la ambiental.
- Para la conexión directa a la red, es necesario prever un equipo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría III, de acuerdo con las reglas de instalación.
- Es necesario que sea fácil llegar a la toma o al interruptor omnipolar con el equipo instalado.
- El aparato NO está preparado para ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Si se tuviera que sustituir el cable de alimentación de la freidora, utilizar exclusivamente un cable resistente al aceite del tipo H05RN-F o H07RN-F.
- Si se tuviera que sustituir el cable de alimentación de la barbacoa, utilizar un cable del tipo H05RR-F o equivalente.

N.B.: El fabricante declina cualquier responsabilidad en el caso que lo que se acaba de describir y las normales normas contra los accidentes no se respeten.

Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.

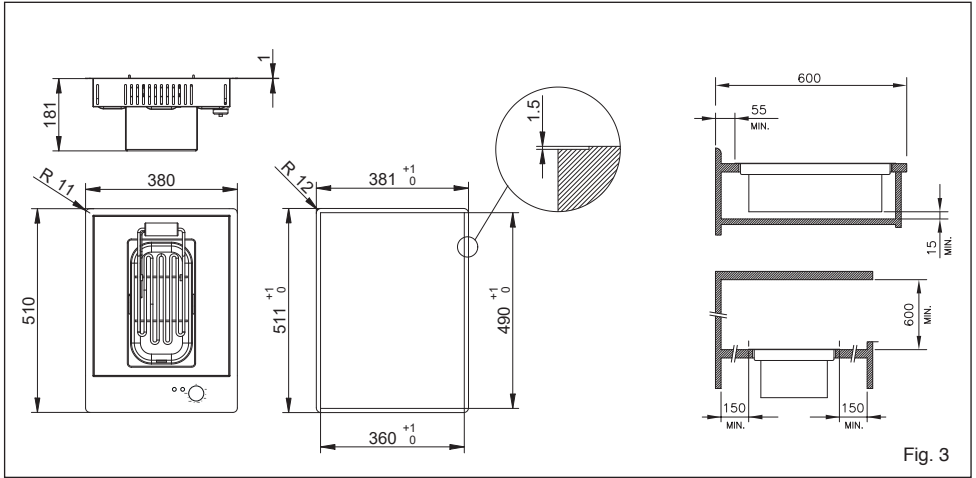


Fig. 3

ES

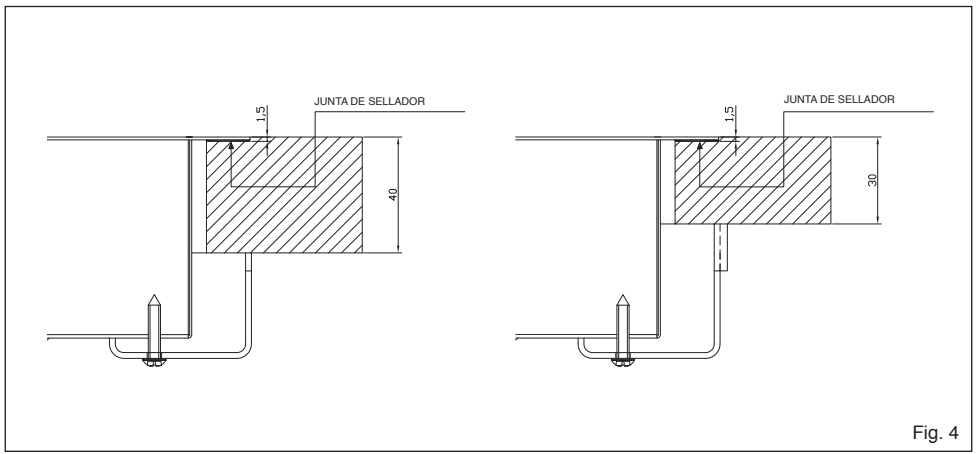


Fig. 4

Prezado Cliente,

agradecemos e congratulamo-nos pela sua escolha. Este novo produto, cuidadosamente projectado e fabricado com materiais de primeiríssima qualidade, foi meticulosamente testado para poder satisfazer todas as suas exigências para uma perfeita cozedura. Portanto, pedimos-lhe que leia e respeite estas fáceis instruções que lhe permitirá alcançar excelentes resultados desde a primeira utilização. Com este moderno aparelho enviamos também as nossas felicitações.

O FABRICANTE

Índice

Instruções para o utilizador, 34

Instalação, 34

Uso, 34

Manutenção, 34

Instruções para o instalador, 36

Instalação, 36

Posicionamento, 36

Ligação eléctrica, 36

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UM USO DE TIPO DOMESTICO. O FABRICANTE DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE EM CASO DE EVENTUAIS DANOS CAUSADOS A PESSOAS OU COISAS DERIVANTES DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO INADEQUADO, ERRADO OU ABSURDO. O APARELHO NÃO DEVE SER USADO POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS E MENTAIS REDUZIDAS, OU SEM EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTOS

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

PT

Dados técnicos

Alimentação	230 V
Potência (Fritadeira)	2300 W
Cabo de alimentação	3x1,5 mm ²

NECESSÁRIOS, A NÃO SER QUE SEJAM SUPERVISIONADAS OU INSTRUÍDAS PARA O USO DO APARELHO, POR PESSOAS RESPONSÁVEIS PELO DISPOSITIVO DE SEGURANÇA DAS MESMAS. AS CRIANÇAS DEVEM SER CONTROLADAS PARA SE TER CERTEZA DE QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.

Instruções para o utilizador

Instalação

Todas as operações relativas à instalação (ligação eléctrica) devem ser realizadas por pessoal qualificado segundo as normas em vigor. Para as instruções específicas ver a parte reservada ao instalador.

Uso

(Fig. 1)

O aparelho liga-se pelo botão colocado na frente que permite também a escolha da temperatura entre 40 e 200°C.

Quando a luz está acesa a resistência está a funcionar, quando se apaga indica que a frigideira atingiu a temperatura escolhida.

Uma segunda luz (geral) fica sempre acesa em quanto o aparelho está ligado e funciona. Esta frigideira tem um termostato que mantém constante a temperatura do óleo e um segundo termostato que começa a funcionar so no caso que o primeiro esteja estragado; isso para evitar que o óleo fique demasiado quente, acerca de 220 °C.

A utilização deste aparelho é muito simples, desejamos em todo o caso dar-lhe alguns conselhos para obter os melhores resultados:

- antes de pôr o óleo pela primeira vez, limpe com cuidado todas as partes de aço, e a resistência também, para eliminar possíveis restos de material de trabalho;
- nunca ligue o aparelho com as resistências fora do contentor do óleo; - nunca ligue o aparelho sem óleo entro do contentor;
- utilize sempre óleos vegetais para fritar (nós desaconselhamos óleo de sementes vários e óleo de sementes de girassol);
- a quantidade de óleo no contentor è de litros 2 (mínimo) até litros 2,7 (máximos). Se o óleo descer debaixo do nível mínimo tem que se juntar novo óleo. E' melhor usar sempre óleo do mesmo tipo. Os níveis de quantidade de óleo (mínimo e máximo) estão indicados no contentor.
- O óleo para fritar pode ser utilizado várias vezes mas è melhor filtra-lo para eliminar possíveis depositos. E' conselhavel, em todo o caso, mudar completamente de óleo frequentemente porque pequenos residuos de frituras precedentes podem-se queimar;
- antes de pôr os alimentos dentro do óleo, controle que não estejam molhos;
- espere que o óleo fique quente até a temperatura desejada;
- os alimentos congelados têm que descongelar em temperatura baixa e depois podem fritar-se em alta temperatura;
- alguns pratos (batatas fritas) ficam melhor con duas frituras: a primeira a 160 °C e a segunda a 180 °C;

- se possível, evite por sal o aromas em quanto os alimentos estão a fritar, o sal baixa a qualidade de prato porque cai no óleo;
- no caso de falta de funcionamento, antes de solicitar a intervenção da assistência técnica, restabeleça o termostato de segurança agindo no seguinte modo: retire o recipiente do óleo e a tampa de protecção seguidamente carregue no botão que se encontra na parte da frente do interior.

Nível de temperatura	Alimento
160° C	coxas, asas de frango
170° C	filhós, peixes
180° C	croquetes
190° C	batatas fritas

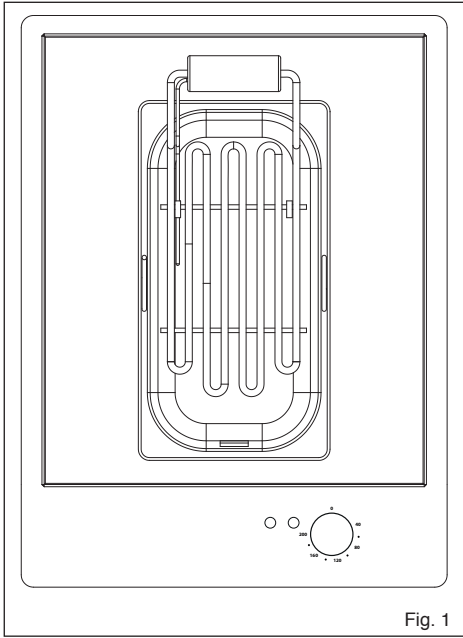
- Amiúde durante a cozedura deve-se acrescentar sal ou aromas: evitar, pelo que possível, o acréscimo directamente na fritadeira porque o sal, caindo no banho de óleo, reduz a qualidade.
- Se não funcionar, antes de solicitar uma intervenção técnica, deve-se tentar restabelecer o termostato premindo o pequeno botão visível, após ter extraído a cuba do óleo e desparafusado a tampa de protecção, na parede interna dianteira.

Manutenção

Antes de qualquer operação desligar electricamente o aparelho.

Para uma maior duração da aparelhagem é indispensável realizar periodicamente uma cuidadosa limpeza geral, recordando-se que:

- as partes de aço devem ser limpas com produtos adequados (que se encontram no comércio) não abrasivos ou corrosivos. Evitar produtos à base de cloro (lixívia, etc.);
- Evitar deixar no plano de trabalho substâncias ácidas ou alcalinas (vinagre, sal, sumo de limão, etc.).



PT

Instruções para o instalador

Instalação

As presentes instruções dirigem-se ao instalador qualificado como guia para a instalação, regulação e manutenção, segundo as leis e as normativas em vigor. As intervenções devem sempre ser efectuadas com a aparelhagem desligada da corrente eléctrica.

Posicionamento (Fig. 2 e 3)

O aparelho está previsto para ser encaixado num plano como ilustrado nas respectivas figuras. Predispor ao longo de todo o perímetro do plano o selante que vem fornecido.

Ligação eléctrica

Antes de efectuar a ligação eléctrica controlar que:

- as características da instalação satisfaçam as indicações da placa de matrícula aplicada no fundo do plano;
- a instalação esteja equipada com uma eficaz ligação à terra, segundo as normas e as disposições de lei em vigor. A ligação à terra é obrigatória nos termos de lei.
- No caso em que a aparelhagem não estiver equipada com cabo e/ou com relativa ficha, utilizar material adequado para a absorção indicado na placa de matrícula e para a temperatura de trabalho. O cabo, em nenhum ponto, deverá alcançar uma temperatura superior a 50°C em relação à temperatura ambiente.
- Para a conexão directa com a rede, é necessário predispor um dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa conforme as condições da categoria III, de acordo com as regras de instalação.
- A ficha ou o interruptor omnipolar devem ser facilmente acessíveis com o aparelho instalado.
- O aparelho NÃO é destinado a ser utilizado através de um temporizador externo ou um sistema separado de controlo a distância.
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação da fritadeira, use exclusivamente um cabo resistente a óleo de tipo H05RN-F ou H07RN-F.
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação da churrasqueira, use um cabo de tipo H05RR-F ou equivalente.

N.B.: O fabricante declina qualquer responsabilidade se, o que acima dito e as usuais normas de segurança contra acidentes, não forem respeitadas.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door de technische dienst worden vervangen of in elk geval door een persoon met een soortgelijke kwalificatie, zodat elk gevaar wordt vermeden.

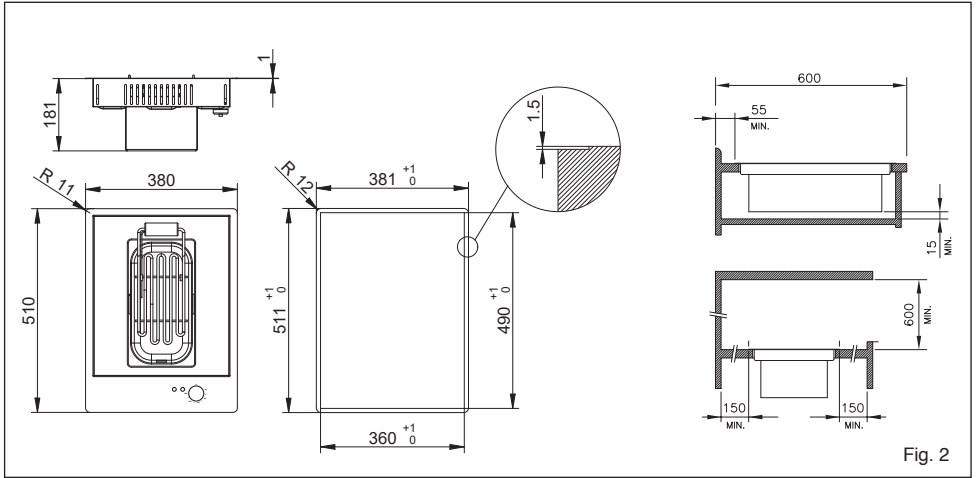


Fig. 2

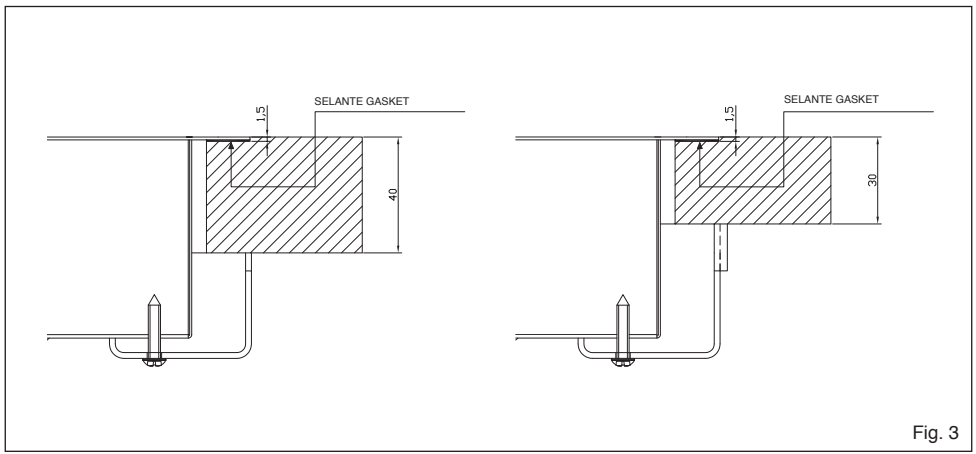


Fig. 3

PT

FULGOR
MILANO

— SINCE 1949 —