

	FT_4E9	FT_4E9/1	FT_4FE9	FT_4FE9/1	FT_8E9	FT_8E9/1	FT_8FE9	FT_8FE9/1	
Sez.min. cavo alimentazione - Supply cable min.cross sec. - Mindestquerschnitt Speisungskabel - Мин. Разрез провода - Sect. mini câble alim. - Sección mín. cable de alim..	5×1.5mm ²	4×1.5mm ²	5×1.5mm ²	4×1.5mm ²	5×2.5mm ²	4×4mm ²	5×2.5mm ²	4×4mm ²	
Tensione/Frequenza - Voltage/Frequency - Spannung/Frequenz - Напряжение/Частота - Tension/Fréquence - Tensión/Frecuencia.	400V~3N 50/60 Hz	230V~3 60Hz	400V~3N 50/60 Hz	230V~3 60Hz	400V~3N 50/60 Hz	230V~3 60Hz	400V~3N 50/60 Hz	230V~3 60Hz	
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße - Внешние Размеры - Dimensions extérieures - Dimensiones externas.(mm)	H	270	900		270	900			
	L	400				800			
	P	900				900			
Potenza installata - Installed power - Nennleistung - Установл. Мощность - Puissance in stallée - Potencia instalada.	6kW				6+6kW				

AL Entrata cavo elettrico - Power supply cable inlet - Netzkabeleingang - Вход электропровода - Entrée câble électrique - Entrada cable eléctrico.

N Morsetto equipotenziale - Unipotential earthing connection - Potentialausgleich - Эквипотенц. Клемная коробка - Vis équipotentiel - Tornillo equipotencial

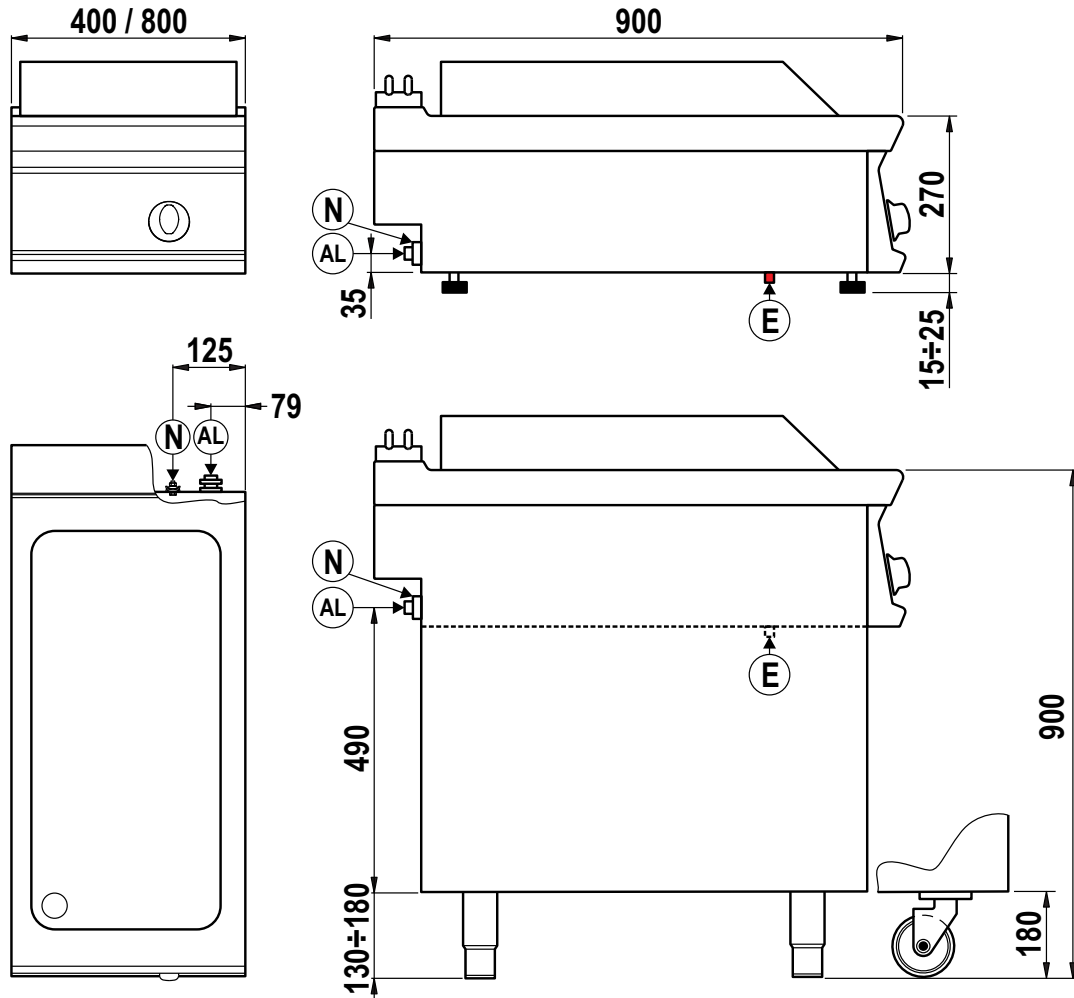


Fig.-Abb.-рис.1

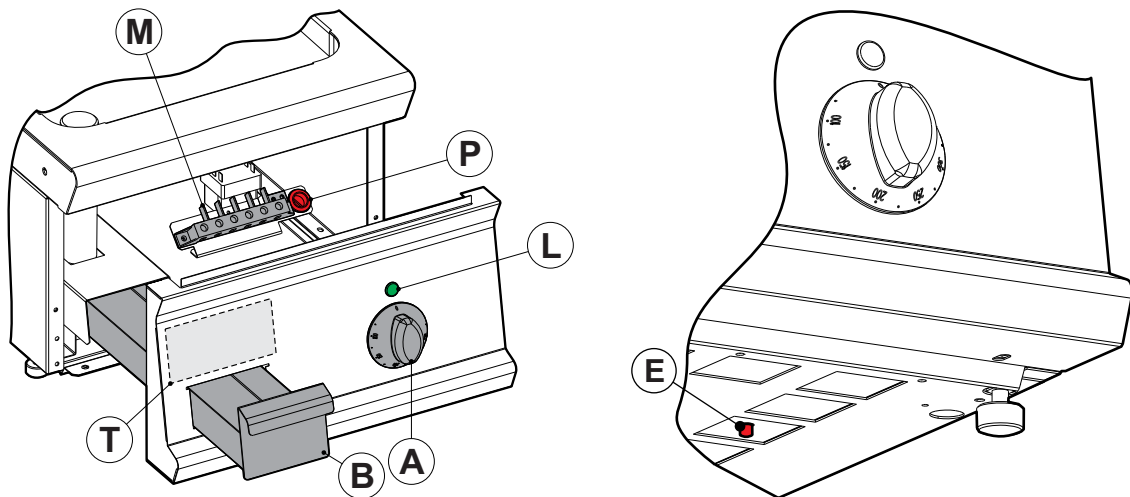


Fig.2 – Abb.2 – рис.2

FRY-TOP ELETTRICI

Avvertenze Generali

L'apparecchio, al quale si riferisce il presente libretto d'istruzione, è costruito nel rispetto dei requisiti delle Direttive: "Bassa Tensione" 2006/95/CEE; "Compatibilità elettromagnetica" 2004/108/CEE.



I dati tecnici si rilevano dalla targhetta caratteristica "T" fig.2 che è applicata all'interno del cruscotto; quest'ultimo si smonta togliendo le viti poste sotto il cruscotto stesso.

L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato, secondo le norme e le prescrizioni vigenti nel paese ed in conformità alle presenti istruzioni. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente da personale debitamente istruito ed usato solo per lo scopo per cui è stato progettato. Si consiglia, inoltre, un controllo annuale da eseguirsi a cura di professionisti qualificati.

Togliere l'imballo dall'apparecchio, rimuovere la pellicola protettiva, se necessario, eliminare le tracce di colla con l'ausilio di un solvente idoneo. Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le prescrizioni vigenti.

Durante l'installazione è indispensabile osservare e rispettare le seguenti norme:

- Norme di Legge vigenti in materia.
- Norme regionali e/o locali quali regolamento edilizio.
- Prescrizioni e norme dell'azienda erogatrice dell'energia elettrica.
- Norme antinfortunistiche vigenti.
- Prescrizioni antincendio.
- Relative Norme CEI.

Si consiglia di installare l'apparecchio sotto ad una cappa aspirante per permettere l'evacuazione dei vapori prodotti durante la cottura. L'apparecchio può essere installato da solo o in batteria. Rispettare la distanza minima di 80mm tra apparecchiatura ed eventuali pareti in materiale infiammabile, divisori, mobili da cucina o apparecchiature adiacenti. Le superfici a contatto con l'apparecchiatura dovranno essere rivestite in materiale isolante termico di tipo non combustibile. L'apparecchiatura non deve essere sistemata vicino a fonti di calore e l'ambiente circostante non deve superare la temperatura di 50°C.

Collegamento alla rete

Prima di procedere al collegamento rilevare i dati tecnici: tensione, frequenza, numero fasi e potenza sulla targhetta caratteristiche, necessari per l'alimentazione dell'apparecchiatura. L'installatore deve provvedere al collegamento previa interposizione di un interruttore principale, che deve interrompere l'erogazione d'energia in modo onnipolare. I contatti in apertura devono avere tra loro una distanza minima di almeno 3mm per polo. Il dispositivo d'interruzione deve essere facilmente accessibile.

Il cavo di alimentazione non deve essere posizionato vicino a fonti di calore; l'ambiente circostante al cavo non deve superare la temperatura di 50°C, deve essere protetto da un tubo metallico o di plastica rigida. L'apparecchio è fornito senza cavo d'alimentazione, quest'ultimo dovrà presentare caratteristiche non inferiori a H07 RN-F e dovrà avere una sezione minima come specificato in tabella pag.III.

Per accedere alla morsettiera "M" fig.2 rimuovere il cruscotto svitando le viti poste nella parte inferiore del pannello stesso. Seguendo le indicazioni sullo schema elettrico, collegare i conduttori del cavo d'alimentazione alla morsettiera. Prestare attenzione a far passare il cavo attraverso il passacavo "P" fig.2 vicino alla morsettiera, tenere inoltre il cavo in appoggio sul fondo bloccandolo con l'apposito pressacavo "AL" fig.1.

È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficace presa di terra. A tale scopo in prossimità della morsettiera d'allacciamento, vi è una vite con il simbolo \equiv al quale va allacciato il conduttore di terra.

L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale. Tale collegamento viene effettuato mediante una vite "N" fig.1 contrassegnata dal simbolo ∇ posta sul retro dell'apparecchio. Il filo equipotenziale deve avere una sezione di 10mm².

Avvertenze Generali



Si raccomanda che tutti i lavori relativi all'allacciamento, all'installazione ed alla manutenzione dell'apparecchio siano eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed in osservanza di tutte le relative prescrizioni!

Questa apparecchiatura è concepita unicamente per la cottura degli alimenti; è destinata solo ad uso collettivo e deve essere asservita

esclusivamente da personale qualificato. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente sotto sorveglianza.



Prestare attenzione durante il funzionamento perché le superfici di cottura sono molto calde.

Accorgimenti per l'uso delle piastre cromate

- Al primo utilizzo della piastra si raccomanda di effettuare la pulizia della stessa con acqua e detersivo neutro, risciacquare, asciugare e riscaldare a 200°C per un'ora.
- Utilizzare spatole d'acciaio inox con spigoli arrotondati per operare sul cibo.
- Per la pulizia usare un raschietto con i bordi arrotondati e con la lama ben affilata. Per evitare di graffiare la piastra, la lama deve

essere a contatto per tutta la larghezza; non usare lo spigolo del raschietto.

- Evitare l'impiego d'aceto e limone durante la cottura per non rovinare l'aspetto superficiale della piastra.
- Il fry-top con piastra cromata, quando è in funzione, non dà la sensazione della elevata temperatura della piastra: pertanto prestare la massima attenzione.

Accensione

- Attivare l'interruttore posto a monte dell'apparecchio.
- Ruotare la manopola "A" fig.2 facendo collimare l'indice del cruscotto con la gradazione corrispondente alla temperatura di

cottura desiderata. L'accensione della lampada spia verde "L" fig.2 indica la presenza di tensione.

Spegnimento

- Ruotare la manopola "A" fig.2 sulla posizione di spegnimento "0".

- Disinserire l'interruttore elettrico installato a monte dell'apparecchiatura.

Termostato di sicurezza

Tutti i modelli sono dotati di un termostato di sicurezza che interviene interrompendo l'alimentazione elettrica in caso di funzionamento anomalo. Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchio premere il pulsante "E" fig.2.



Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato dopo aver eliminato la causa dell'intervento della sicurezza.

Pulizia e cura

- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua, poiché eventuali infiltrazioni ai componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza!
- Qualora l'apparecchio restasse inattivo per un periodo prolungato si consiglia, dopo aver tolto l'alimentazione, di effettuare la pulizia

con acqua saponata, risciacquare, asciugare con cura e stendere un leggero strato di olio di vaselina.

- La piastra deve essere pulita giornalmente con acqua saponata utilizzando detersivo liquido alcalino, solo a piastra tiepida.
- I sughi vengono raccolti nel cassetto "B" fig.2; è consigliabile svuotare il cassetto giornalmente.

Comportamento in caso di guasti

I guasti non sempre dipendono dalla qualità dei componenti, che nel nostro caso sono di ottima fattura, essi possono essere causati anche da sbalzi di tensione, da polvere e/o sporco che penetra nei componenti funzionali.

In qualsiasi caso in cui si sospetta un funzionamento anomalo staccare sempre l'alimentazione elettrica ed avvisare il servizio assistenza autorizzato.



Non improvvisatevi manutentori, una manomissione dell'apparecchio da parte di personale non qualificato implica il decadimento della garanzia!

Manutenzione

Gli apparecchi non necessitano di particolare manutenzione oltre alla normale pulizia; si consiglia di farli controllare una volta all'anno dal

centro di assistenza e a tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione.

Ecologia e ambiente

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. In ogni caso, al fine di contenere i consumi energetici (elettricità, gas ed acqua), si consiglia di evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o bruciati in un apposito impianto di combustione per rifiuti. I componenti in materiale plastico soggetti ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono:

- Polietilene: pellicola esterna dell'imballo e/o pluribol
- Polipropilene: reggette
- Polistirolo espanso: angolari, lastre e cubi di protezione

Alla fine del ciclo di vita del prodotto evitare che l'apparecchiatura sia dispersa nell'ambiente.

Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici (acciaio inox, ferro, lamiera alluminata, ecc.) in percentuale superiore al 90% ed è quindi possibile un riciclaggio degli stessi, per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio paese.



Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo d'alimentazione e qualsiasi eventuale dispositivo di chiusura dei vani o cavità



Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di danni provocati da errata installazione, impropria manutenzione ed inosservanza delle prescrizioni di sicurezza!

ELECTRIC FRY-TOPS

General Instructions

The appliance referred to in this manual has been manufactured in conformity to the following Directives: **2006/95/EEC** "Low Voltage"; **2004/108/CEE** "Electromagnetic Compatibility".



The technical specifications of the appliance can be found on the data plate "T" (pic.2) located inside the control panel, which can be removed by loosening the screws under the panel.

The appliance must be installed by a qualified technician according to the regulations and directives in force in the country where it is installed, as well as the instructions in this manual. The appliance must only be used by trained personnel and only for the purpose for which it has been designed. The appliance should be checked once a year by a qualified technician.

Remove the packaging from the appliance as well as the protective plastic sheet, and, if necessary, remove traces of glue with a suitable solvent. To dispose of the packaging, follow local directives.

When installing the appliance, the following regulations must be observed:

- Applicable national laws in force;
- Regional and/or local regulations, such as building codes;
- Directives and regulations of the local electricity board;
- Accident prevention regulations in force;
- Fire prevention regulations;
- Applicable I.E.C. regulations.

The appliance should be installed under an extractor hood for evacuating the cooking fumes. The appliance can be installed alone or in line. Respect a minimum distance of 80mm between the appliance and any walls made of flammable material, partitions, kitchen furniture or nearby equipment. The surfaces in contact with the appliance must be covered with non-combustible heat insulating material. The appliance, and especially the cable, must not be installed anywhere near heat sources and the temperature surrounding the appliance must not exceed 50°C.

Connection to the mains

Before connecting the appliance, notice the following specifications: voltage, frequency, number of phases and power mentioned on the data plate;

Such specifications are necessary for the electrical power input.

The installer must arrange for the connection after having installed a main switch, that must disconnect every pole supplying electrical power to the appliance. The open contact must respect a minimum distance of at least 3mm between the poles. Such device must be easy to reach.

The power must not be installed near heat sources and the temperature surrounding the appliance must not exceed 50°C. The cable must be protected by a rigid metal or a plastic tube. The appliance is supplied without a cable: it must meet at least the H07 RN-F standards and it must have a minimum section as indicated in the table (page III).

To reach the terminal board "M" (pic.2), remove the control panel by loosening the screws located on its lower part

Following the indications in the wiring diagram, connect the wires of the cable to the terminal board.

Make sure you slide the cable through the relevant hole "P" (pic.2) near the terminal board,; then hold the cable in place until you can block it with cable clamp "AL" (pic.1).

The appliance must be connected to a good earth. For this reason, there is a screw marked with the symbol \perp near the terminal board where the earth conductor must be connected.

The appliance must also be connected to an equipotential earth. Such connection takes places by means of a screw "N" (pic.1) marked as ∇ , placed on the back. The equipotential wire must have a section of 10mm².

General Instructions



Connection to the mains, installation, and maintenance of the appliance must be carried out by qualified technicians only, in observance of all applicable regulations!



Care must be taken when using the appliance because the cooking surfaces are very hot.

This appliance has been designed exclusively for cooking food. It has been designed for use in community kitchens and must be used by qualified personnel only.

The unit must never be left unattended when it is being used!

Precautions for using chrome-plated hot plates

The first time the hot plates are used, we recommend cleaning them with water and a neutral detergent; then rinse, dry and heat at a temperature of 200° C for one hour.

Stainless steel spatulas with rounded corners should be used for cooking the food. Use a scraper with rounded corners and a sharp blade for cleaning. To avoid scratching the top, the entire length of the blade

must come into contact with the surface; don't use the corner of the scraper.

Don't use vinegar or lemon juice while cooking, in order to preserve the shiny surface of the top.

When the fry-top with the chromed plate is on, the plate doesn't appear to be hot: therefore be careful!

Turning the appliance on

- Switch the power on using the switch upstream of the appliance.
- Turn knob "A" (pic.2) so that the index marked on the control panel corresponds to the desired cooking temperature.
- When the green indicator light is on "L" (pic.2), the appliance is supplied with electric power.

Turning the appliance off

- Turn the knob "A" (pic.2) to "0"
- Switch the power off using the switch upstream of the appliance.

Safety Thermostat

All the models feature a safety thermostat that cuts off the electric power supply in case of anomalies. To turn the appliance on again, press button "E" (pic.2).



This operation must be carried out by a specialised technician.

Cleaning and care of the appliance

- Do not wash the appliance with jets of water because if water gets into the electric components it could prejudice the regular functioning of the appliance and of the safety systems.
- If the appliance is not going to be used for a long period of time, disconnect it from the mains and clean it with soapy water, rinse it off and dry it carefully. Spread a thin layer of white mineral oil.
- The top must be cleaned every day with soapy water and a liquid alkaline detergent: be sure that the surface is cold!
- Sauces are collected in drawer "B" (pic.2); we recommend you to empty it daily.

Malfunctions

Malfunctions do not always depend on the quality of the components used. These appliances are manufactured using top quality components. Malfunctions may be caused by voltage surges, dust and/or dirt penetrating into the components.

In any case, if anomalies are noticed or suspected, turn the appliance off and disconnect it from the mains.

Call the authorised repair service.



Unauthorised persons should never attempt to repair the appliance, or carry out maintenance. Tampering with the appliance voids the warranty!

Maintenance

No particular maintenance is needed, besides ordinary cleaning. The appliance should be checked once a year by a repair service.

For this purpose a maintenance contract should be stipulated.

Ecology and environment

Our appliances are studied and optimised, with lab tests, to provide high performance and yields. However, in order to reduce energy consumption (electricity, gas and water), we suggest not using the appliance for any length of time if it is empty or under conditions that could compromise optimum yield.

All packaging materials are environment-friendly. They can be kept without creating problems or burnt in a waste incinerator plant. The following plastic components can be recycled:

- Polyethylene: external packaging material and/or pluribol film
- Polypropylene: straps
- Polystyrene foam: corner pieces, sheets and protection blocks

At the end of the appliance's useful life, dispose of it properly. 90% of each appliance is made of metal (stainless steel, iron, aluminated sheet, etc.) hence it can be recycled by the relative recycling organisations in compliance with the standards in force in your country.



Prepare the appliance for disposal, so it cannot be used any more, by removing the cable and any locks to prevent anyone getting locked inside accidentally.



The Manufacturer declines any responsibility for damage caused by improper or incorrect installation or maintenance of the appliance, or failure to observe safety regulations!

ELEKTRISCHE GRIDDLEPLATTEN

Allgemeine Anmerkungen

Das in dieser Gebrauchsanweisung beschriebene Gerät wurde nach folgenden Vorschriften gebaut: "Niederspannung" 2006/95/CEE; "Elektromagnetische Kompatibilität" 2004/108/CEE.



Die technischen Daten sind am Typenschild "T" (Abb. 2) angeführt, das sich auf der Innenseite der Bedienblende befindet; die Bedienblende kann mittels Ausschrauben der unter der Blende befindlichen Schrauben abgenommen werden.

Die Installation muss von kompetentem Personal laut der Vorschriften und Gesetze des Landes sowie in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden. Das Gerät darf ausschließlich von gebührend geschultem Personal und für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Außerdem wird es empfohlen, einmal jährlich eine Kontrolle von qualifiziertem Personal durchführen zu lassen.

Die Verpackung des Geräts entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden.

Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften zu berücksichtigen:

- Vorschriften der gültigen Gesetze der Materie
- Regionale und/oder lokale Bauvorschriften
- Vorschriften und Regel des Stromwerkes
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Brandschutzvorschriften
- entsprechende IEC-Vorschriften

Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzughaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.

Das Gerät kann sowohl freistehend als auch gemeinsam mit anderen Geräten installiert werden.

Zwischen dem Gerät und eventuellen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten mindestens 80mm Abstand halten. Die Kontaktflächen müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.

Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden und die Raumtemperatur muss stets unter 50°C liegen.

Netzanschluss

Vor dem Anschluss sind die am Typenschild für die Geräteversorgung notwendigen Daten zu prüfen: Spannung, Frequenz, Phasenanzahl und Leistung.

Der Installateur muss beim Anschluss einen leicht zugänglichen Hauptschalter zwischenschalten, der die Stromzufuhr allpolig unterbricht. Die mindeste Kontaktöffnungsweite muss pro Pol 3mm betragen. Die Vorrichtung zur Stromunterbrechung muss leicht zugänglich sein.

Darf nicht in der Nähe von Hitzequellen verlegt werden und die Raumtemperatur darf nicht über 50°C liegen. Es muss in einem Metallrohr oder in einem steifen Kunststoffrohr verlegt werden. Das Gerät ist ohne Versorgungskabel geliefert; das muss aber mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen und einen Mindestquerschnitt gemäß der Tabelle (auf Seite III) aufweisen.

Um an das Klemmenbrett "M" (Abb. 2) zu gelangen, ist die Bedienblende durch Ausschrauben der am unteren Teil der Blende selbst befindlichen Befestigungsschrauben zu entfernen.

Unter Befolgung der Anweisungen des elektrischen Schaltplans die Leiter des Netzkabels an der Klemmleiste anschließen.

Das Kabel unbedingt durch die Lippklampe "P" (Abb. 2) neben der Klemmleiste führen und außerdem immer dem Boden entlang führen, indem es mit der Kabelklemme "AL" (Abb. 1) fixiert wird.

Das Gerät muss unbedingt geerdet werden. Zu diesem Zweck befindet sich in der Nähe des Anschlussklemmenbretts eine durch das Symbol \equiv gekennzeichnete Erdungsklemme, an der das Erdungskabel befestigt wird.

Das Gerät ist ferner in ein Potentialausgleichssystem einzubeziehen.

Der Anschluss erfolgt über die mit dem Symbol ∇ gekennzeichnete Schraube, "N" (Abb. 1) die sich an der Geräterückwand befindet.

Der Potentialleiter muss einen Mindestquerschnitt von 10mm² aufweisen.

Allgemeine Anmerkungen



Alle Maßnahmen bezüglich elektrischem Anschluss, Installation sowie Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften durchgeführt werden!

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Kochen von Speisen gedacht.

Das Gerät ist ein Großküchengerät und darf nur von qualifiziertem Personal betrieben werden. Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben!



Es ist darauf zu achten, dass sich die Geräteoberflächen während des Betriebs erhitzen.

Anweisungen für den Gebrauch von verchromten Platten

- Vor der ersten Inbetriebnahme ist die Platte mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel zu säubern, nachzuspülen, abzutrocknen und eine Stunde lang auf 200°C zu erhitzen.
- Beim Braten sind möglichst Spachteln aus Edelstahl mit runden Kanten anzuwenden.
- Zur Reinigung ist eine Spachtel mit runden Kanten und geschliffenem Messer anzuwenden. Um das Zerkratzen der Platte zu vermeiden, muss das Messer mit seiner ganzen Breite angewandt werden; die Platte darf nicht mit den Kanten der Spachtel gereinigt werden.
- Die Anwendung von Essig und Zitrone während des Kochens soll vermieden werden, damit die Oberflächen der Griddleplatte nicht beschädigt wird.
- Die Temperatur der verchromten Griddleplatte ist bei deren Betrieb nicht ersichtlich: deshalb unbedingt Acht geben.

Einschalten

- Den Hauptschalter stromaufwärts des Geräts einschalten.
- Den Drehschalter "A" (Abb. 2) drehen, bis die gewünschte Temperatur mit der Markierung an der Bedienblende übereinstimmt. Die grüne Kontrolllampe "L" (Abb. 2) leuchtet auf, wenn das Gerät unter Spannung ist.

Ausschalten

- Den Drehschalter auf Position "0" drehen.
- Den Hauptschalter stromaufwärts des Geräts ausschalten.

Sicherheitsthermostat

Alle Modelle sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei abnormalem Betrieb durch Unterbrechung der elektrischen Speisung einschreitet. Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, ist der Druckknopf "E" (Abb. 2) zu betätigen.



Diese Durchführung muss von einem spezialisierten Techniker vorgenommen werden, nachdem er die Ursache herausgefunden und beseitigt hat.

Reinigung

Zur Reinigung des Gerätes keinen direkten Wasserstrahl verwenden, da das Eindringen von Wasser in die elektrischen Teile den einwandfreien Betrieb des Gerätes und der Sicherheitsvorrichtungen beeinträchtigen könnte.

- Sollte das Gerät für längere Zeit nicht verwendet werden, ist es ratsam, die Stromversorgung zu unterbrechen, das Gerät mit Seifenwasser zu reinigen, gut nachspülen und das Gerät sorgfältig

trockenzureiben. Anschließend eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

- Die Reinigung der Platte muss täglich erfolgen, wobei flüssiges alkalisches Reinigungsmittel auf der warmen Platte angewandt wird.
- Die Säfte werden im Behälter "B" (Abb. 2) gesammelt; es wird empfohlen, diesen Behälter täglich zu entleeren.

Verhalten im Schadensfall

Nicht immer hängt ein Schaden von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig ist. Schäden können durch Stromschwankungen, Staub und/oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden.

Bei Verdacht auf Betriebsstörungen immer die Stromzufuhr unterbrechen und den befugten Kundendienst verständigen.



Auf keinen Fall dürfen nicht befugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dies würde die Garantie zum Verfall bringen!

Wartung

Die Geräte benötigen außer der üblichen Reinigung keine besondere Wartung; es wird empfohlen, das Gerät einmal im Jahr von

Fachpersonal kontrollieren zu lassen und zu diesem Zweck einen Wartungsvertrag abzuschließen.

Umweltschutz

Unsere Geräte werden durch zahlreiche Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Einschränkung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.

Alle als Verpackung verwendeten Materialien sind umweltverträglich. Sie können daher ohne Gefahr aufbewahrt oder in einer dafür vorgesehenen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Die folgenden Kunststoffteile sind für eine eventuelle Wiederverwertung geeignet:

- Polyäthylen: Außenhülle der Verpackung und/oder Noppenfolie
- Polypropylen: Bänder
- Polystyrolschaum: winkel- oder würfelförmiges Schutzmaterial sowie Schutzabdeckungen

Nach Ablauf der vorgesehenen Lebensdauer des Gerätes ist dieses ordnungsgemäß zu entsorgen.

Alle unsere Geräte werden zu mehr als 90% aus Metall hergestellt (Edelstahl, Eisen, Aluminiumblech etc.), sie können daher den jeweiligen ortsüblichen Entsorgungsstellen problemlos zur Wiederverwertung zugeführt werden.



Vor der Entsorgung ist das Gerät funktionsuntüchtig zu machen, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird und alle eventuell vorhandenen Verschlussvorrichtungen an Geräteinnenräumen entfernt werden.



Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung.

Электрическая ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Общие предупреждения

Оборудование, описанное в настоящей инструкции изготовлено в соответствии с нормативами: «Низкого Напряжения 2006/95/CEE; “Электромагнитного Соответствия” 2004/108/CEE.



Технические данные указаны на табличке характеристик, находящейся внутри панели управления, которая снимается развинчивая винты, находящиеся в нижней ее части.

Инсталляция должна осуществляться только квалифицированным персоналом, в соответствии с нормами и предписаниями действующими в стране и в соответствии с настоящими инструкциями. Оборудование должно быть использовано исключительно обученным персоналом и использовано только для тех целей, для которых оно было спроектировано. Кроме этого, необходимо осуществлять ежегодный контроль, выполненный квалифицированными профессионалами.

Снять упаковку оборудования, убрать защитную пленку, если необходимо удалить остатки клея с помощью специального растворителя.

Рекомендуется перерабатывать упаковку согласно действующим предписаниям. Во время инсталляции необходимо обязательно придерживаться и следовать нижеследующим нормам:

- Нормам соответствующего действующего закона;
- Региональным и/или местным нормам строительного регулирования;
- Предписаниям и нормам учреждения, распределяющего электроэнергию;
- Действующим нормам по предотвращению несчастных случаев;
- Противопожарные предписания;
- Соответствующие Нормы CEI.

Рекомендуется устанавливать оборудование под вытяжной трубой для обеспечения вытяжки паров, произведенных во время готовки.

Оборудование может быть установлено отдельно или батареей. Соблюдать минимальную дистанцию в 80 мм. между единицами оборудования, стенами из невозгораемого материала, разделительными перегородками, кухонной мебелью или близлежащим оборудованием. Поверхности в контакте с оборудованием должны быть покрыты изоляционным термическим материалом несгораемого типа. Оборудование и особенно провод питания не должны быть установлены около источника жара, окружающее помещение и оборудование не должны превышать температуру 50°C.

Подсоединение к сети

Перед началом установки определить технические данные: напряжение, частота, количество фаз и мощность на табличке характеристик, необходимые для питания оборудования.

Инсталлятор должен обеспечить подсоединение через промежуточное положение главного переключателя, который должен прерывать подачу энергии многополюсным способом. Открытые контакты должны иметь минимум 3mm. для каждого полюса. Выключатель должен находиться в поле досягаемости.

Провод не должен находиться около источника жара; температура окружающего помещения около провода не должна превышать 50°C, провод должен быть защищен металлической трубой или жестким пластиком. Оборудование поставляется без провода питания, провод питания должен иметь характеристики не ниже H07 RN-F и должен иметь минимальный разрез, указанный в таблице (рис.1).

Для открытия клеммной коробки “M” (рис.2) снять передний щиток, развинчивая винты, расположенные в нижней части самой панели.

Следуя указаниям электрической схеме, подсоединить проводники провода питания к клеммной коробке.

Необходимо подсоединить оборудование к действующей заземлителю. Для этого на конце подсоединительной клеммной коробки есть винт со значком \perp к которому подсоединяется заземляющий провод.

Необходимо обратить внимание, проводя провод “P” (рис.2) около клеммной коробки, кроме этого, удерживать провод на дне, блокируя его со специальным “AL” (рис.1).

Необходимо подсоединить оборудование к действующему заземлителю.

Оборудование должно быть включено в эквипотенциальную систему. Подобное подсоединение производится посредством винта обозначенного ∇ , расположенного в задней части оборудования.

Эквипотенциальный “N” (рис.1) провод должен иметь разрез 10mm².

Основные предупреждения



Рекомендуется проводить всю работу, относящуюся к подсоединению, инсталляции и обслуживанию оборудования только квалифицированному персоналу при условии соблюдения всех предписаний!

Оборудование предназначено для готовки продуктов питания, предназначено только для коллективного использования и должно

быть обслужено только квалифицированным персоналом. Оборудование должно быть использовано только под присмотром.



Быть внимательным во время использования, поскольку поверхности готовки могут быть очень горячими.

Предупреждения при использовании хромированных плиток

- Перед употреблением плитки необходимо произвести чистку ее с помощью воды и нейтрального моющего средства, сполоснуть и высушить ее, затем разогреть до 200°C в течение часа.
- Пользоваться лопатками из нержавеющей стали с закругленными углами для готовки продуктов.
- Для чистки пользоваться скребком с закругленными углами и с хорошо заточенным лезвием. Во избежания повреждения

плитки лезвие скребка при чистке должно соприкасаться с поверхностью по всей ширине, не чистить углом скребка.

- Не использовать уксуса и лимона при приготовлении во избежания повреждения внешнего вида плитки.
- Фрай-топ с хромированной поверхностью во время работы не дает впечатления высокой температуры на поверхности, поэтому быть максимально осторожными.

Включение

- Активизировать выключатель, находящийся в верхней части оборудования.
- Повернуть ручку "А" (рис.2) доводя показатель панели управления до градации, соответствующей необходимой

температуре готовки. Включение зеленой лампочки означает наличие напряжения "L" (рис.2).

Выключение

- Позиционировать ручку "А" (рис.2) на позиции выключения "0".

- Дезактивировать электровыключатель находящийся в верхней части оборудования.

Термостат безопасности

Модели имеют термостат безопасности, который включается в случае аномальной работы. Для перезапуска в работу оборудования нажать на кнопку "Е" (рис.2).



Эта операция должна выполняться специализированным техником.

Чистка и уход

- Не чистить оборудование водой под напором, поскольку возможные инфильтрации в электрические компоненты могут испортить регулярную работу оборудования и систему безопасности!
- Если оборудование значительное время простаивает без работы, рекомендуется отключить его от сети, очистить с

помощью мыльной воды, оплоснуть и высушить, после нанести на поверхности тонкий слой вазелина.

- Плитка должна ежедневно чиститься с помощью воды и жидкого щелочного моющего средства наносимого на теплую поверхность плитки.
- Соусы собираются в емкость “В” (рис.2); рекомендуется опустошать емкость ежедневно.

Действия в случае поломки

Поломка не всегда зависит от качества компонентов, которые в нашем случае имеют лучшее качество, поломки могут быть вызваны скачками напряжения, пылью и/или грязью которая попадает в рабочие компоненты.

В любом случае, когда наблюдается аномальная работа оборудования необходимо выключить электропитание и оповестить официальный сервис обслуживания.



Не производите обслуживание самостоятельно, повреждение оборудования влечет за собой потерю гарантии!

Обслуживание

Оборудование не нуждается в специальном обслуживании кроме обычной чистки; рекомендуется проводить годовой контроль в

центре обслуживания и для этого рекомендуется заключение контракта по обслуживанию.

Экология и окружающая среда

Наше оборудование изучено и оптимизировано посредством лабораторных тестов для достижения высокой и качественной работоспособности. В любом случае, для уменьшения энергетических затрат (электричество, газ и вода), рекомендуется избегать длительной работы оборудования впустую или работы, при которой компрометируется оптимальное качество. Все материалы использованные для упаковки соответствуют окружающей среде. Они безопасны в хранении или могут быть сожжены в специальных установках сжигающих отходы. Компонентами из пластика, которые могут быть переработаны являются:

- Полиэтилен: внешняя защитная пленка
- Полипропилен: держатель
- Вытянутый полистирол: угловые элементы, листы и предохраняющие кубы

В конце срока использования оборудования, избегать выброса оборудования в окружающую среду.

Наше оборудование реализовано из металлического материала (нержавеющая сталь, железо, алюминиевые листы и т.д.) в процентном отношении превышающем 90% и поэтому возможна переработка частей посредством традиционных структур по переработке, в соответствии с действующими нормами страны



Вынимая провод питания и все закрывающие элементы обеспечить условия пригодные для переработки .



Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае повреждений, произошедших при неправильной инсталляции, неправильного обслуживания или несоблюдения предписаний безопасности!

PLAQUES A SNACKER ELECTRIQUES

Conseils généraux

L'appareil auquel la présente notice d'emploi se réfère, a été fabriqué conformément aux exigences requises par les Directives: "Basse Tension" 2006/95/CEE; "Compatibilité électromagnétique" 2004/108/CEE.



Les données techniques sont indiquées sur la plaque signalétique "T" (fig.2) qui est appliquée à l'intérieur du bandeau. Pour enlever le bandeau, dévisser les deux vis de fixation.

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié selon les normes et les prescriptions en vigueur dans le pays d'installation et conformément à la présente notice. L'appareil ne doit être utilisé que par un personnel formé à cet effet et ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été conçu. En outre, il est recommandé de le faire contrôler une fois par an par des techniciens qualifiés.

Sortir l'appareil de l'emballage, retirer le film protecteur et, si cela est nécessaire, éliminer toute trace de colle en utilisant un solvant approprié. Il est recommandé d'éliminer l'emballage conformément aux prescriptions en vigueur.

Lors de l'installation, observer et respecter toutes les normes en vigueur, à savoir:

- Dispositions légales en vigueur sur cette matière;
- Normes régionales et/ou locales relatives aux normes de construction;
- Prescriptions et normes de la compagnie de l'électricité;
- Normes pour la prévention des accidents en vigueur;
- Prescriptions contre les incendies;
- Normes CEI correspondantes.

Il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte aspirante afin d'évacuer les vapeurs qui se produisent pendant la cuisson. L'appareil peut être installé seul ou bien avec d'autres appareils. Respecter une distance minimale de 80mm entre l'appareil et les parois réalisées en matériau inflammable, les cloisons, les meubles de cuisine ou d'autres appareils adjacents. Les surfaces en contact avec les éléments susmentionnés devront être revêtues avec un matériau isolant thermique de type non combustible. L'appareil et, en particulier, le câble d'alimentation ne doivent pas se trouver à proximité de sources de chaleur et la température autour de l'appareil ne doit pas dépasser 50°C.

Connexion électrique

Avant d'effectuer la connexion électrique, contrôler sur la plaque signalétique les données ci-après nécessaires à l'alimentation de l'appareil: tension, fréquence, nombre de phases et puissance.

L'installateur sera chargé d'effectuer la connexion en interposant un interrupteur principal coupant l'alimentation électrique de manière omnipolaire. L'ouverture minimum entre les contacts doit être d'au moins 3mm par pôle. Le dispositif de coupure du courant doit être facilement accessible.

Le câble d'alimentation ne doit pas être installé trop près d'une source de chaleur et la température à proximité de celui-ci ne doit pas dépasser 50°C. Il doit être protégé par un tube en métal ou en plastique rigide. En outre, il ne devra pas avoir de caractéristiques inférieures à H07 RN-F et devra avoir une section minimum comme indiqué dans le tableau page III.

Pour accéder à la plaque à bornes "M" (fig.2), enlever le bandeau en dévissant les vis de fixation du bas. Suivre les indications du schéma électrique pour connecter les conducteurs du câble d'alimentation à la plaque à bornes. Veiller à faire passer le câble à travers le passage de câble "P" (fig.2) situé près de la plaque à bornes, le maintenir collé au fond et le bloquer avec le serre câble "AL" (fig.1).

Il est indispensable de raccorder l'appareil à une prise de terre efficace. A cet effet, à proximité de la plaques à borne, il y a une vis marquée du symbole \equiv à laquelle il faudra raccorder le fil de terre.

De plus, l'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel. La connexion s'effectue à l'aide d'une vis "N" (fig. 1) marquée du symbole ∇ située au dos de l'appareil.

Le conducteur équipotentiel doit avoir une section de 10mm².

Conseils généraux



Il est recommandé de faire effectuer toutes les opérations relatives aux branchements, à l'installation et à la maintenance de l'appareil exclusivement par du personnel qualifié et conformément à toutes les prescriptions en vigueur!

Cet appareil a été conçu pour la cuisson des aliments uniquement. Il est destiné exclusivement à l'usage collectif et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié. L'appareil ne doit être utilisé que sous surveillance!



Lorsqu'il fonctionne, les surfaces de l'appareil sont très chaudes: observer les précautions nécessaires.

Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques chromées

- Lorsque vous utilisez la plaque pour la première fois, il est recommandé de la laver avec de l'eau et du détergent neutre, de la rincer, de l'essuyer et de la chauffer à 200 °C pendant une heure.
- Utiliser des spatules en acier inox à bords arrondis pour retourner les aliments.
- Pour le nettoyage, utiliser un grattoir à bords arrondis avec la lame bien tranchante. Pour éviter de rayer la plaque, la lame doit toucher la plaque sur toute sa longueur; ne pas utiliser l'arête du grattoir.
- Éviter d'utiliser du vinaigre et du citron pendant la cuisson afin de ne pas abîmer l'aspect superficiel de la plaque.
- Lorsqu'elle fonctionne, la surface chromée de la plaque à snacker ne donne pas l'impression d'être très chaude: faire donc très attention.

Allumage

- Allumer l'interrupteur placé en amont de l'appareil.
- Tourner la manette "A" (fig.2) en faisant correspondre l'index du bandeau avec la température de cuisson désirée. Le voyant vert "L" (fig.2) s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.

Extinction

- Tourner la manette "A" (fig.2) sur la position "0".
- Eteindre l'interrupteur électrique installé en amont de l'appareil.

Thermostat de sûreté

Les modèles FTC35E et FTC70E sont équipés d'un thermostat de sûreté intervient pour couper l'alimentation électrique en cas de fonctionnement anormal. Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, appuyer sur le bouton "E" (fig.2).



Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé, après avoir éliminé la cause de l'intervention de la sûreté.

Nettoyage et soin

- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau car des infiltrations dans les composants électriques pourraient compromettre le bon fonctionnement de l'appareil de même que les systèmes de sûreté!
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, il est recommandé, après avoir coupé le courant, de le laver avec de l'eau savonneuse, de le rincer et de l'essuyer avec soin puis d'étendre une couche légère d'huile de vaseline.
- La plaque doit être lavée tous les jours, lorsqu'elle est tiède, avec de l'eau savonneuse en utilisant un détergent liquide alcalin.
- Les jus de cuisson sont recueillis dans le tiroir "B" (fig.2). Il est conseillé de le vider tous les jours.

Que faire en cas de panne

Les pannes ne dépendent pas toujours de la qualité des composants qui, dans notre cas, sont d'excellente qualité. Elles peuvent être causées par des écarts de tension ou par de la poussière et/ou de la saleté qui pénètre dans les composants servant au fonctionnement.

A chaque fois que l'on soupçonne une anomalie dans le fonctionnement de l'appareil, couper le courant et appeler le service technique agréé.



Ne pas s'improviser dépanneur car la manipulation de l'appareil de part de personnel non-compétent annule la garantie!

Maintenance

Outre le nettoyage normal, les appareils ne nécessitent aucune maintenance particulière. Il est conseillé de faire contrôler l'appareil une fois par an par un service technique agréé.

Dans ce but, il est recommandé de stipuler un contrat de maintenance.

Ecologie et environnement

Nos appareils ont été étudiés et optimisés avec des tests de laboratoire pour obtenir des performances et des rendements élevés. Cependant, afin de minimiser les consommations d'énergie (électricité, gaz et eau), il est recommandé d'éviter d'utiliser trop longtemps l'appareil sans aliments ou dans des conditions qui en compromettraient le rendement optimal.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans des installations spéciales prévues pour la combustion des déchets. Les parties en matière plastique sujettes à recyclage sont les suivantes:

- Polyéthylène: pellicule extérieure de l'emballage et/ou pellicule pluribol
- Polypropylène: feuillets
- Polystyrène expansé: cornières, plaques et cubes de protection.

A la fin du cycle de vie de l'appareil, éviter de le jeter dans la nature. Nos appareils ont été réalisés avec plus de 90% de matériaux métalliques (acier inox, fer, tôle aluminée, etc.) et il est donc possible de les recycler en faisant appel aux structures de récupération, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.



En cas d'élimination de l'appareil, faire en sorte qu'il soit inutilisable en enlevant le câble d'alimentation et tout dispositif de verrouillage des compartiments ou des cavités.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'une installation erronée, d'une mauvaise maintenance et de la non observation des prescriptions de sécurité!

Advertencias Generales

El equipo al que se refiere el presente manual de instrucciones, está fabricado en conformidad con los requisitos de las Directivas: "Baja Tensión" 2006/95/CEE; "Compatibilidad electromagnética" 2004/108/CEE.



Los datos técnicos están indicados en la placa de características "T" (fig.2), que está aplicada en el interior del panel; este último se desmonta quitando los tornillos colocados debajo del mismo.

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, según las normas y las disposiciones vigentes en el país y en conformidad con las presentes instrucciones. El aparato debe ser utilizado exclusivamente por personal adecuadamente formado y empleado sólo para el fin para el cual se proyectó. Se aconseja hacer controlar el equipo por personal cualificado una vez al año.

Quite el embalaje del aparato, quite la película protectora y, si fuera necesario, elimine los residuos de la cola con un disolvente adecuado. Se aconseja eliminar el embalaje de acuerdo con lo que disponen las normas vigentes.

Durante la instalación se deben observar y cumplir las normas siguientes:

- Normas legales vigentes en materia.
- Normas regionales y/o locales, por ejemplo reglamentación de la construcción.
- Disposiciones y normas de la empresa que suministra la corriente eléctrica.
- Normas vigentes para la prevención de accidentes.
- Disposiciones para la prevención de incendios.
- Relativas Normas CEI.

Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana extractora que evacue velozmente los vahos producidos durante la cocción.

El aparato puede instalarse solo o en batería.

Respete una distancia mínima de 80mm entre el aparato y las paredes eventuales de material inflamable, tabiques, muebles de cocina o equipos adyacentes. Las superficies en contacto con el aparato se tendrán que revestir con material aislante térmico de tipo no combustible. El aparato, y en especial el cable de alimentación, no deben colocarse cerca de manantiales de calor, el ambiente que rodea al aparato no debe superar la temperatura de 50°C.

Conexión a la red

Antes de proceder con la conexión a la red eléctrica, compruebe los datos técnicos siguientes: tensión, frecuencia, número de fases y potencia en la placa de características, necesarios para la alimentación del aparato.

El instalador debe hacerse cargo de la conexión, tras haber intercalado un interruptor principal que debe cortar el suministro de energía de modo omnipolar. Entre los contactos abiertos debe haber una distancia mínima por lo menos de 3mm por polo. El acceso al dispositivo de corte debe ser fácil.

El cable no debe disponerse cerca de manantiales de calor; el ambiente alrededor del cable no debe superar la temperatura de 50°C, y debe estar protegido por un tubo metálico o de plástico rígido. El aparato se entrega sin cable de alimentación: éste no debe tener características inferiores a H07 RN-F y debe tener una sección mínima como se indica en la tabla (pág. III).

Para acceder al tablero de bornes "M" (fig. 2) es necesario desmontar el panel aflojando los tornillos colocados en la parte inferior del panel mismo.

Cumpliendo las instrucciones del esquema eléctrico, conecte los conductores del cable de alimentación a la regleta de conexiones.

Preste atención a que el cable pase por el prensahilo "P" (fig.2) próximo al tablero de bornes; además mantenga el cable apoyado en el fondo y finalmente sujételo por medio del prensahilo "AL" (fig.1).

Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra que funcione correctamente. Para esto, en el tablero de bornes se ha colocado un tornillo, identificado con el símbolo \perp donde se debe conectar el conductor de tierra.

El equipo debe estar incluido en un sistema equipotencial. La conexión se realiza por medio del tornillo "N" (fig.1) marcado con el símbolo ∇ situado en el panel posterior del aparato.

El cable equipotencial debe tener una sección de 10mm².

Advertencias Generales



¡Se aconseja que la conexión, la instalación y el mantenimiento del aparato sean efectuados exclusivamente por personal cualificado y cumpliendo las relativas disposiciones!

Este equipo se ha proyectado únicamente para la cocción de alimentos y está destinado sólo al uso colectivo y para ser empleado

exclusivamente por personal cualificado. ¡El aparato debe utilizarse solamente si alguien puede controlarlo!



Durante el funcionamiento las superficies de cocción están muy calientes, por lo tanto es necesario prestar la máxima atención.

Precauciones para el empleo de las placas cromadas

- Cuando se utilice el fry-top por primera vez, se aconseja limpiar la placa con agua y detergente neutro, enjuagarla, secarla y calentarla a 200°C por una hora.
- Para trabajar con la comida, utilice una pala de acero inoxidable de cantos redondeados.
- Para la limpieza use un rascador con cantos redondeados y con la hoja bien afilada. Para no rayar la placa, la hoja debe apoyarse en toda su longitud, no use el canto del rascador.
- Evite el empleo de limón o vinagre durante la cocción para no estropear el aspecto superficial de la placa.
- El fry-top con placa cromada, cuando está en función, no aparenta la elevada temperatura de la placa, por tanto preste la máxima atención.

Encendido

- Accione el interruptor colocado antes del aparato.
- Gire el mando "A" (fig. 2) haciendo coincidir el indicador del panel con los grados que corresponden a la temperatura de cocción

deseada. El indicador luminoso verde "L" (fig.2) señala la presencia de corriente.

Apagado

- Coloque el mando "A" (fig. 2) en "0".
- Desconecte el interruptor eléctrico instalado antes del aparato.

Termostato de seguridad

Todos los modelos están equipados con un termostato de seguridad que interviene en caso de funcionamiento anómalo cortando la alimentación eléctrica. Para reactivar el funcionamiento del aparato, presione el pulsador "E" (fig. 2).



Esta operación debe ser efectuada por un técnico especializado.

Limpieza y cuidado

¡No lave el aparato con chorros de agua, ya que las eventuales filtraciones en los componentes eléctricos podrían perjudicar el funcionamiento regular del aparato y de los sistemas de seguridad!

- En caso de que el aparato no fuera usado por un período de tiempo prolongado se aconseja, después de haber desconectado

la alimentación eléctrica, limpiarlo con agua jabonosa, enjuagarlo, secarlo muy bien y extender una capa ligera de aceite de vaselina.

- La placa debe lavarse todos los días con agua jabonosa, utilizando un detergente líquido alcalino sobre la placa tibia.
- Los jugos se recogen en el cajón "B" (fig. 2), que debe ser vaciado todos los días.

Comportamiento en caso de averías

Las averías no siempre dependen de la calidad de los componentes, que en nuestro caso son de óptima calidad, también pueden ser provocadas por alteraciones de tensión, polvo y/o suciedad que penetra en los componentes del aparato.

En caso de que se sospeche un funcionamiento anormal, es necesario desconectar la alimentación eléctrica y ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.



No se convierta en un mantenedor improvisado, la manipulación del aparato por parte de personas inexpertas anula la garantía.

Mantenimiento

El aparato no necesita especiales operaciones de mantenimiento además de la normal limpieza; se aconseja en cualquier caso efectuar

un control anual en el centro de asistencia: para esto se recomienda estipular un contrato de mantenimiento.

Ecología y medio ambiente

Nuestros aparatos han sido estudiados y optimizados, con pruebas de laboratorio, para obtener las mejores prestaciones y los rendimientos más elevados. En cualquier caso, para reducir el consumo energético (electricidad, gas y agua) se aconseja evitar la utilización durante un período de tiempo largo en vacío o en condiciones que afecten al óptimo rendimiento.

Todos los materiales utilizados para el embalaje son compatibles con el medio ambiente. Se pueden conservar sin peligro o es posible quemarlos en una instalación de combustión de desechos adecuada. Los componentes en material plástico que están sujetos a una posible eliminación con reciclaje son:

- Polietileno: película exterior del embalaje y/o película de plástico con burbujas
- Polipropileno: flejes
- Poliestireno celular: esquinas, láminas y cubos de protección.

Al final de la vida del producto, evite que el aparato sea desechado en el medio ambiente.

Nuestros aparatos están realizados con materiales metálicos (acero inoxidable, hierro, chapa con aluminio, etc.) en un porcentaje superior al 90% y por lo tanto es posible reciclarlos, por medio de las estructuras tradicionales de reciclado, respetando las normativas vigentes en el propio país.



Vuelva inutilizable el aparato para su eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre eventual de compartimentos y cavidades.



¡El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños provocados por una instalación incorrecta, mantenimiento impropio e incumplimiento de las disposiciones de seguridad!