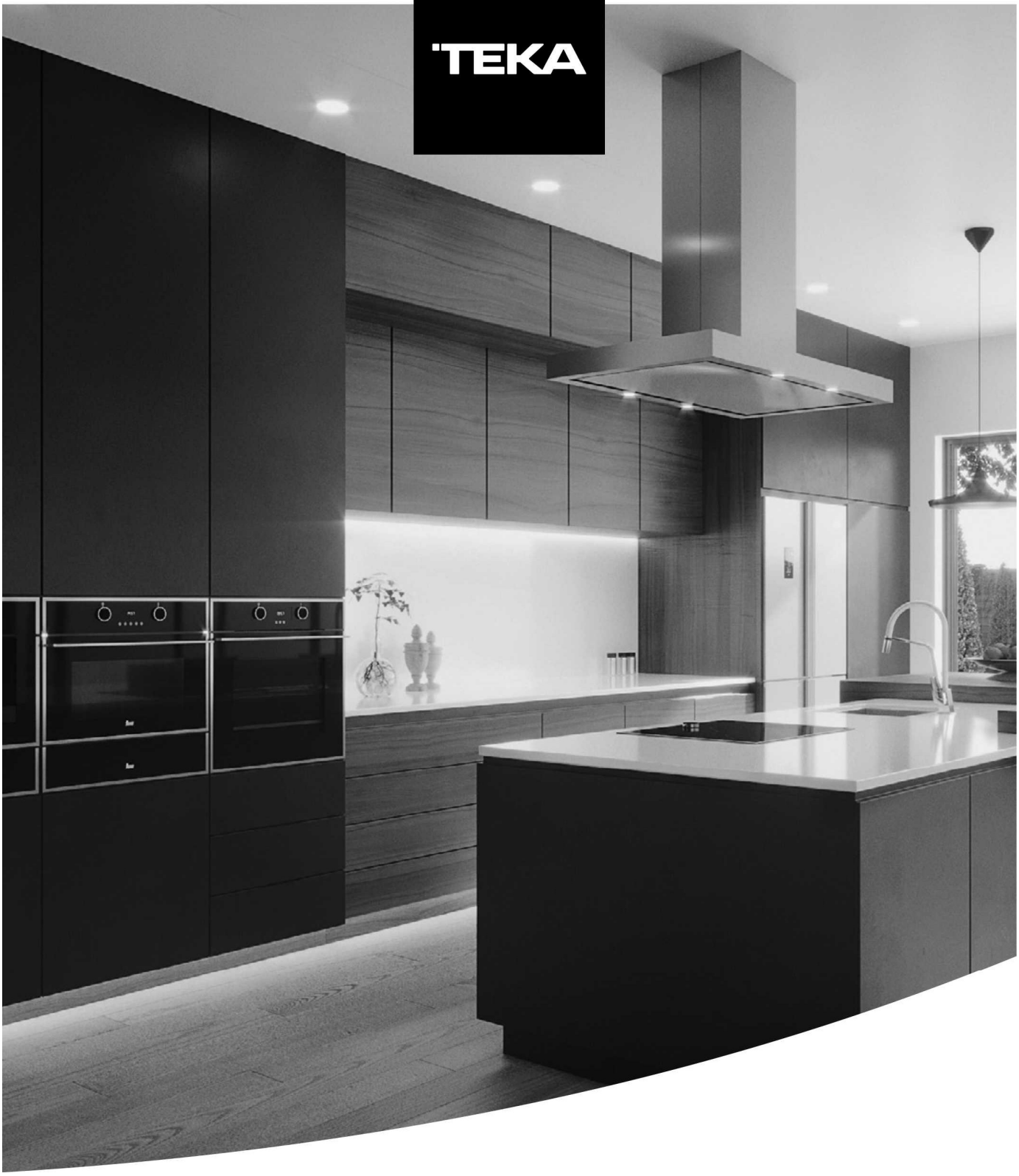




TEKA

ES - MX Manual de Usuario
EN User Manual
FR Manuel d'Utilisation
GR ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ
PT Manual do Utilizador

EFX FRYER

www.teka.com

- ES** Instrucciones para el montaje y recomendaciones para el mantenimiento.
Manual de Instrucciones
- GB** Instructions for the installation and advice for the maintenance.
Instructions Manual
- FR** Instructions d'installation et avertissements d'entretien.
Manuel d'instruction
- GR** Οδηγίες για τη συναρμολόγηση και προειδοποιήσεις για τη συντήρηση.
Εγχειρίδιο οδηγιών
- PT** Instruções para a instalação e conselhos para a manutenção.
Manual de Instruções

EFX 30 FRYER
EFX 30.1 FRYER



ADVERTENCIA: Tanto el aparato como las piezas accesibles se calientan durante su uso.

Tenga cuidado de no tocar las piezas calientes.

Los niños de entre 0 y 8 años no pueden utilizar este aparato.

Los niños mayores de 8 años pueden utilizar este aparato si están supervisados continuamente.

Este aparato lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando estén supervisadas o reciban instrucciones sobre un uso seguro del mismo y comprendan los peligros asociados. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento no se deben encomendar a niños.

El aparato de cocina se debe colocar de forma estable con los mangos (si los hubiera) colocados de forma que se impida el escape de líquidos que están muy calientes.

ADVERTENCIA: No prestar atención mientras se cocina en una placa con grasa o aceite puede resultar peligroso y provocar un incendio. No trate NUNCA de apagar un incendio con agua. En su lugar, desenchufe el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta contra incendios.

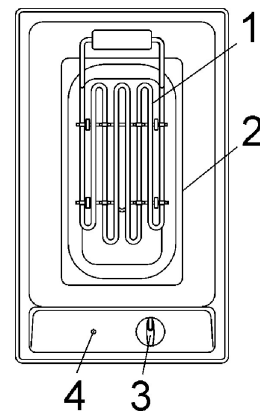
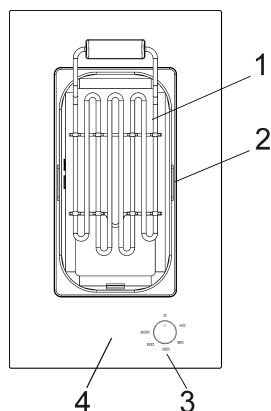
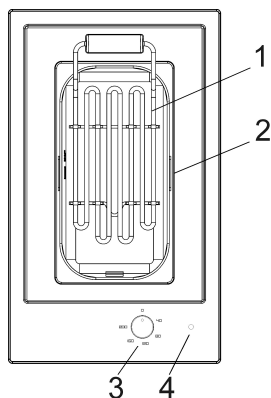
ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no deje productos encima de las superficies de cocinado.

ADVERTENCIA: No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.

ADVERTENCIA: El aparato no está diseñado para usarlo con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

DESCRIPCIÓN DE LA FREIDORA DE ACEITE

EFX 30 FRYER - EFX 30.1 FRYER



- 1 Resistencia de calentamiento 2300 W
- 2 Depósito de la freidora
- 3 Mando de control de la freidora
- 4 Luz indicadora de encendido/apagado del aparato

Precaución: este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico personal.

ADVERTENCIA:

Este aparato está diseñado para un uso doméstico o similar, por ejemplo:

- cocinas en el interior de tiendas, oficinas o entornos de trabajo;
- instalaciones de vacaciones agrícolas;
- instalaciones para huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- en establecimientos de alojamiento y desayuno.

USO

1) ENCENDIDO DE LA FREIDORA

La freidora se controla con un termostato y se puede encender girando el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición deseada (ver la fig. 1-1/A) Una luz roja indica que está encendida.

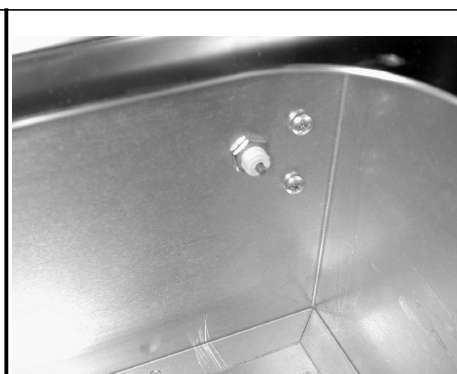
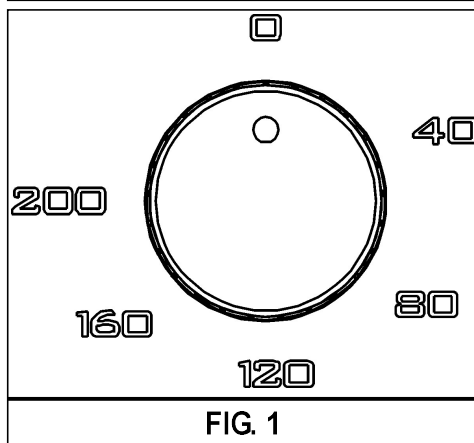
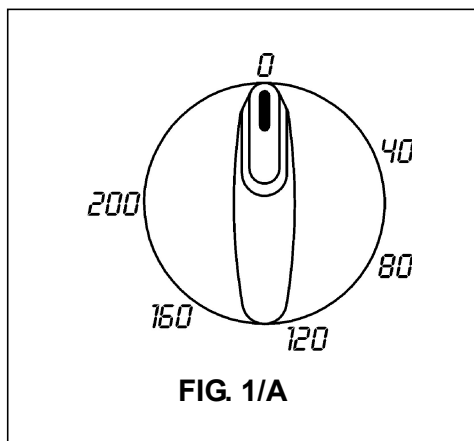
Conmutador automático de apagado

El aparato dispone de un dispositivo de apagado que actúa si la temperatura del aceite supera el límite de seguridad. Este dispositivo hace que la freidora deje de funcionar. Para que la freidora vuelva a funcionar, debe esperar hasta que la temperatura del aceite descienda; a continuación, libere manualmente el conmutador de apagado para volver a encender el aparato.

Para realizar este proceso, siga las instrucciones siguientes:

- Levante la resistencia y asegúrela en posición vertical;
- Retire el depósito que contiene el aceite con cuidado de no quemarse;
- Desatornille la tapa situada en la parte trasera de la cubierta interior (fig. 2);
- Pulse el botón rojo (fig. 3).

Si el botón rojo no se libera, quiere decir que el sensor de temperatura del termostato de apagado no se ha enfriado lo suficiente. Espere unos minutos y vuelva a intentarlo. Si el problema persiste incluso cuando el aparato se ha enfriado, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.



USO

PRECAUCIONES AL FREIR

Para freír, únicamente se deberá utilizar aceite o grasa vegetal.

Cantidad de aceite/grasa mín. 2 - máx. 2,5 l.

No mezcle diferentes tipos de aceite/grasa. Para obtener buenos resultados, es importante freír a la temperatura correcta.

- Temperatura demasiado baja: la comida que se va a freír se cocina demasiado despacio y absorbe aceite/grasa.
- Temperatura demasiado alta: la comida crea una corteza oscura demasiado rápido y el interior no se cocina.
- No utilice la tapa de la freidora al cocinar.

Prácticamente todos los alimentos se pueden freír, por ejemplo, pollo, pescado, carne, verduras, fruta, patatas. Los productos acuosos son menos adecuados.

Antes de cocinarlo, seque el alimento que vaya a freír, sacuda cualquier exceso de harina y presione bien el pan rallado.

Si desea freír grandes cantidades a la vez, se aconseja retirar la cesta durante unos minutos para que el aceite vuelva rápidamente a su temperatura inicial. De este modo la comida frita estará más crujiente.

El aceite se debe cambiar cuando la comida ya no queda crujiente (incluso al ajustar correctamente la temperatura) o cuando el aceite se oscurece ligeramente.

COMO FREÍR

En primer lugar, ajuste la temperatura que desee y espere a que el aceite alcance dicha temperatura.

Introduzca la cesta de freír en el aceite con el alimento que desee cocinar. Una vez frito, levante la cesta y sacúdala suavemente para eliminar el exceso de aceite.

Fije la cesta al dispositivo de sujeción para eliminar el aceite sobrante.

PRECAUCIÓN:

En caso de rotura del vidrio de la placa de calor:

- **Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calorífico eléctrico y desconecte el aparato de la red eléctrica;**
- **No toque la superficie del aparato;**
- **No utilice el aparato.**

USO

AVISO IMPORTANTE

- **Antes de freír por primera vez**, lave el depósito y la cesta con una esponja, jabón y agua (utilice un producto comercial).
- Séquelos con un paño seco limpio.
- No deje nunca la freidora desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Como la superficie de la freidora se calienta durante su uso, los niños deberán permanecer a una distancia segura.
- No utilice cubiertos de plástico con el aceite caliente.
- Cambie inmediatamente el aceite sucio, ya que es fácilmente inflamable.

¡Advertencia!

En ningún momento deberá permitir que el aceite entre en contacto con agua.

Si, a pesar de todas las precauciones, la freidora se incendia accidentalmente:

- Apague la freidora (o desconecte el enchufe).
- Retire la cesta.
- Cúbrala con la tapa que se proporciona.

¡No extinga nunca un fuego con agua!

- No coloque objetos deformables o fácilmente inflamables directamente debajo de la freidora.
- Asegúrese de que los cables de los aparatos eléctricos no entren en contacto con la freidora caliente.

ADVERTENCIAS Y AVISO AL USUARIO:

- **No intente modificar las características técnicas del producto ya que puede resultar peligroso.**
- **Si ya no va a volver a utilizar este aparato (o va a sustituir un modelo antiguo), antes de deshacerse de él, inutilícelo de acuerdo con la normativa vigente sobre la protección de la salud y la prevención de contaminación medioambiental protegiendo las piezas peligrosas, especialmente para niños que puedan jugar con un aparato abandonado.**
- **No toque el aparato con las manos o los pies húmedos.**
- **No utilice el aparato descalzo.**
- **El fabricante no será responsable de ningún daño causado por un uso inadecuado, incorrecto o no razonable.**
- **Durante e inmediatamente después de su utilización, algunas partes de la cocina están muy calientes; evite tocarlas.**
- **Después de utilizar el aparato, asegúrese de que el mando esté apagado.**

Advertencia: durante su uso, las superficies de trabajo del área de cocinado se calientan mucho: ¡mantenga alejados a los niños!

LIMPIEZA

2) LIMPIEZA DE LA FREIDORA

Con el cuidado adecuado, la freidora mantendrá el brillo durante mucho tiempo y será fácil de limpiar.

Utilice una esponja, agua y jabón (o un producto comercial) para limpiar las partes de acero inoxidable, pero únicamente cuando el aparato esté frío. A continuación, saque brillo con un paño seco limpio o una gamuza para obtener mejores resultados.

¡Advertencia! No vacíe nunca el aceite por el sistema de desagüe de tuberías. Llévelo a un centro de recogida especial para su desecho. Después de usarlo, espere a que el aceite se enfríe completamente, levante la resistencia, retire el depósito y vierta el aceite en un contenedor adecuado.

No arañe ni restriegue el aparato para evitar rozarlo permanentemente. Utilice un cepillo suave para eliminar los restos resistentes. Después de la limpieza del aparato, aplique un limpiador para metales.

Para la **limpieza diaria**, utilice un paño suave o con un poco de agua caliente y detergente. Aclare con agua fría, elimine los restos de detergente y seque la superficie.

Las manchas de agua se deben eliminar con vinagre o limón, o con un producto de eliminación de restos de cal.

En caso de que haya **restos resistentes**, límpielos con “Sídel para acero inoxidable” o con “Cerafix”. Aplique el limpiador sin diluir con un papel de cocina. Deje que el producto actúe, elimínelo totalmente con agua fría y seque las piezas con un paño seco.

No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.

LIMPIEZA DE LA FREIDORA VIDRIO CERÁMICO

Es muy importante limpiar la superficie inmediatamente después del uso mientras el vidrio esté tibio.

No utilizar para la limpieza esponjas metálicas, polvos abrasivos ni aerosoles corrosivos. Prestar atención para evitar la caída de azúcar o de alimentos azucarados. En tal caso, apagar la placa y limpiar la superficie con agua caliente y con una esponja.

Para manchas ligeras, es suficiente con una esponja húmeda.

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.

INSTALACIÓN

DATOS TÉCNICOS PARA INSTALADORES

Los procesos de instalación y mantenimiento que se indican en esta sección únicamente los deberá llevar a cabo personal cualificado.

Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales u objetos, de los que el fabricante no será responsable.

Los dispositivos de apagado o control automático del aparato únicamente los puede modificar el fabricante o un proveedor debidamente autorizado.

3) INSTALACIÓN DE LA FREIDORA

Retire el embalaje exterior e interior de las diferentes piezas sueltas y asegúrese de que la freidora no presenta daños. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Los embalajes (cartones, bolsas, poliestileno expandido, clavos, etc.) son potencialmente peligrosos. No los deje al alcance de los niños.

En la parte superior del mueble modular se deberá realizar una abertura con las dimensiones que se indican en la fig. 4 y asegurarse de que se respetan las dimensiones del espacio necesario para la instalación del aparato (ver la fig. 5).

Para evitar contactos accidentales con la base recalentada de la placa durante el funcionamiento, es necesario fijar con tornillos un elemento de madera a una distancia mínima de 170 mm de la encimera (ver la fig. 4/A).

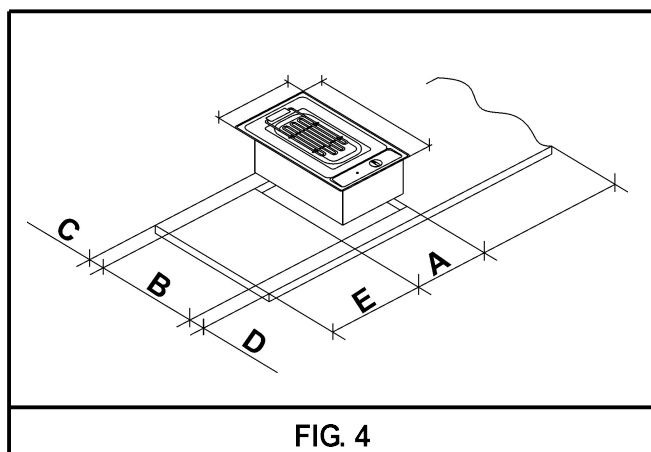


FIG. 4

PRECAUCIÓN:

No coloque el vidrio directamente sobre la unidad. La parte inferior de la placa debe reposar sobre la unidad.

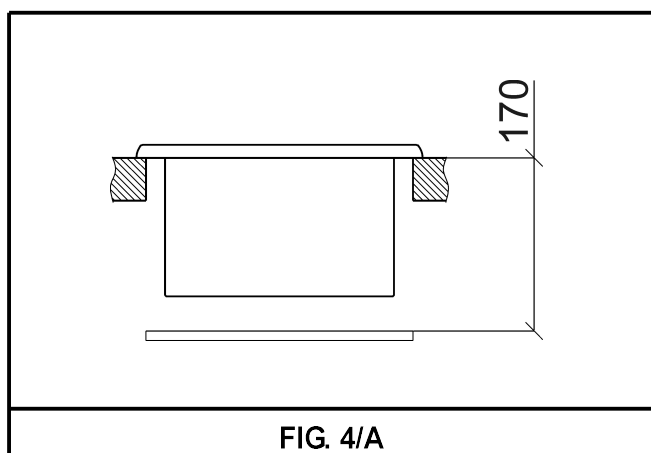


FIG. 4/A

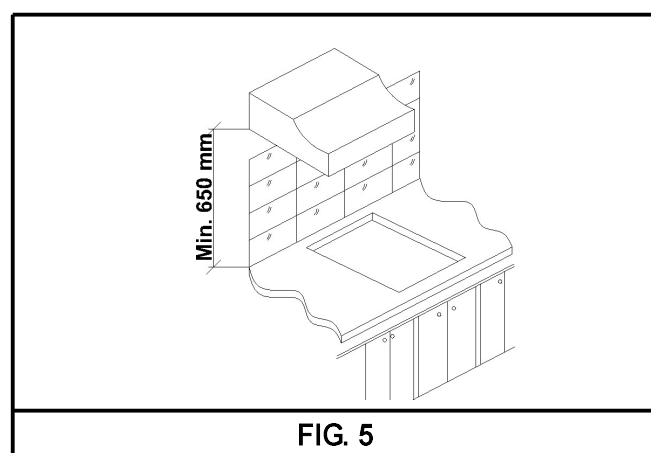


FIG. 5

INSTALACIÓN

4) FIJACIÓN DE LA FREIDORA

Para fijar la freidora a la superficie de trabajo deberá colocar las sujeciones que se entregan con este folleto. Para ello, deberá realizar los siguientes procesos:

- Retire todas las piezas móviles de la freidora;
- Gire el aparato con cuidado de colocarlo sobre una superficie suave para evitar dañar las superficies externas;
- Extraiga las sujeciones "G" del paquete e instálelas tal como se muestra en el diagrama de la fig. 6.

Una vez realizados estos pasos, puede instalar la junta especial que evita la fuga de líquidos. Para colocar correctamente esta junta, siga atentamente las indicaciones siguientes:

- Suelte las tiras de la junta de su soporte con cuidado de que la protección transparente permanezca unida a la junta.
- Coloque la junta "E" (fig. 6) en su posición correcta por debajo del borde de la encimera de forma que la parte exterior de la junta encaje perfectamente con el perímetro externo de la

encimera. Las puntas de las tiras deben encajar sin superponerse;

- Asegúrese de que la junta se adhiere a la encimera en toda su superficie. Presiónela con los dedos y, a continuación, retire el papel de protección de la junta y coloque la freidora en la abertura realizada en la encimera.
- Apriete los tornillos de sujeción "F" (ver la fig. 7) para fijar el aparato.

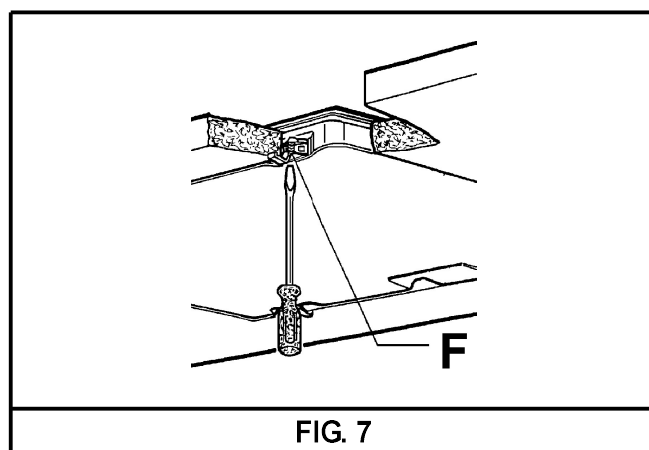
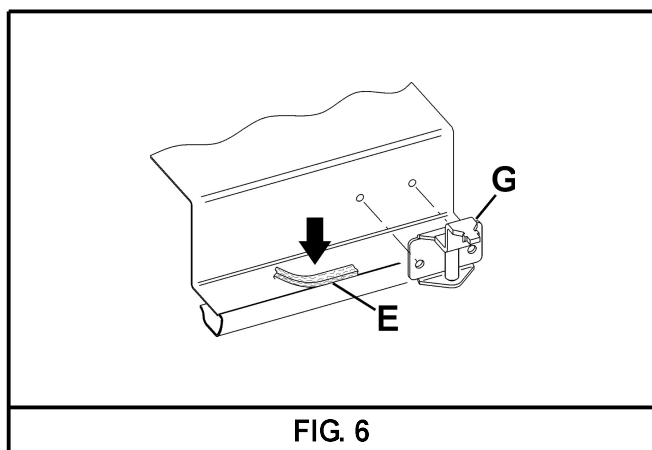
ADVERTENCIA:

Tenga en cuenta que el adhesivo que une la lámina de plástico a la encimera debe ser resistente a temperaturas superiores a los 150 °C para evitar que la cobertura se desprenda.

El instalador tiene un aviso en la pared posterior y en las superficies circundantes de la freidora de que debe soportar una temperatura de 90 °C.

MEDIDAS ÚTILES (mm)

	A	B	C	D	E
FREIDORA	282	482	59	59	100 mín.



INSTALACIÓN

5) CONEXIONES ELÉCTRICAS

IMPORTANTE: El aparato debe instalarse según las instrucciones del fabricante. El fabricante no será responsable de ninguna lesión a personas o animales ni de daños a la propiedad derivados de una instalación incorrecta.

La conexión eléctrica se debe realizar en conformidad con las normativas y los reglamentos vigentes.

Antes de realizar una conexión, compruebe que:

- La capacidad y los enchufes de la instalación eléctrica son adecuados para la salida de potencia máxima del aparato (consulte la etiqueta de información colocada en la parte inferior de la carcasa).
- El enchufe o la instalación disponen de una conexión de toma de tierra de acuerdo con las normativas y disposiciones vigentes actualmente. Se rechaza toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas disposiciones.
- Si no se ha suministrado un cable de alimentación con el aparato, conecte un cable con una sección adecuada a la placa de terminales (consulte la tabla del párrafo 6) y deje el cable de toma de tierra más largo que los cables de corriente, de acuerdo con el diagrama de la fig. 8.

Al realizar la conexión al circuito eléctrico a través de un enchufe:

- Coloque en el cable de alimentación "C", si no se suministra, una clavija estándar adecuada para la carga indicada en la etiqueta de información. Conecte los cables tal como se muestra en el diagrama de la fig. 8 con cuidado de respetar las indicaciones que aparecen a continuación:

letra L (fase) = cable marrón;

letra N (neutro) = cable azul;

símbolo $\oplus$ (tierra) = cable amarillo-verde.

- El cable de alimentación se debe colocar de forma que no alcance una temperatura superior a 90 °C en ninguna posición.
- Para realizar la conexión, no utilice adaptadores ni conmutadores, ya que pueden causarse malos contactos que pueden dar lugar a sobrecalentamientos peligrosos.
- El enchufe debe quedar accesible una vez realizado el empotrado.

Al realizar la conexión directamente al circuito eléctrico:

- Coloque entre el aparato y el circuito un conmutador del tamaño adecuado para la carga del aparato y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm.
- Recuerde que el cable de tierra no debe estar interrumpido por el conmutador.
- La conexión eléctrica también se puede proteger mediante el uso de un conmutador diferencial de alta sensibilidad.

Se recomienda encarecidamente que el cable amarillo-verde suministrado se conecte a una buena instalación de tierra.

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento en la parte eléctrica del aparato, deberá desconectarlo completamente de la red eléctrica.

ADVERTENCIAS:

todos nuestros productos son conformes a las Normas Europeas y las enmiendas correspondientes. Por lo tanto el producto es conforme a los requisitos de las Directivas Europeas en vigor referidas a:

- **compatibilidad electromagnética (EMC);**
- **seguridad eléctrica (LVD);**
- **restricción de uso de ciertas sustancias peligrosas (RoHS);**
- **EcoDesign (ERP).**

Si la instalación requiere modificaciones en el sistema eléctrico doméstico o si el enchufe es incompatible con el conector del aparato, deje que un profesional cualificado realice los cambios o sustituciones. En especial, esta persona se deberá asegurar de que la sección de los cables del enchufe sea adecuada para la potencia que absorbe el aparato.

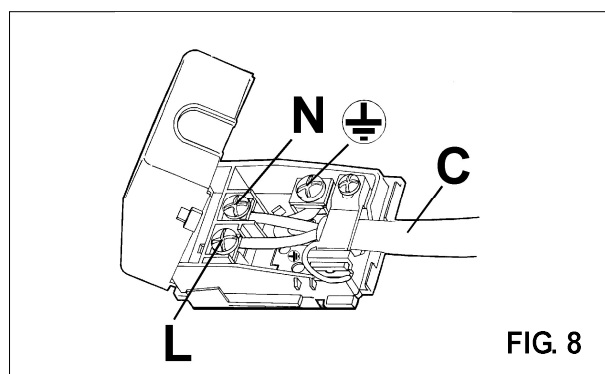


FIG. 8

MANTENIMIENTO

Antes de realizar ningún tipo de limpieza, desconecte el aparato de la red eléctrica. Cualquier operación de mantenimiento deberá realizarla únicamente personal autorizado.

6) SUSTITUCIÓN DE PIEZAS

Para realizar la sustitución de componentes ubicados en el interior de la freidora deberá levantar la resistencia y asegurarla en la posición vertical. Extraiga el depósito de aceite y afloje los cuatro tornillos que están debajo (ver la fig. 8). Ahora podrá soltar la superficie de trabajo de la encimera para tener acceso a todos los componentes internos.

Al volver a colocar la superficie de trabajo en el aparato, tenga cuidado de no dañar los cables de

alimentación y asegúrese de que estén bien colocados en las guías del lateral del aparato.

Nota: En caso de sustituir el cable de alimentación, el cable de tierra se debe dejar más largo que los cables de alimentación (fig. 10) y se deberán seguir las instrucciones del apartado “CONEXIONES ELÉCTRICAS”.

Para volver a montar el aparato, siga los pasos anteriores en el orden inverso.

7) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

Para facilitar la tarea del instalador, a continuación puede encontrar una tabla con las especificaciones de los componentes.

SALIDA DE COMPONENTES ELÉCTRICOS

Nombre	W
Resistencia de calentamiento	2300

TIPO Y SECCIÓN DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

TIPO DE CABLE	SALIDA TOTAL DEL APARATO	ALIMENTACIÓN DE FASE ÚNICA 220-230 V~ / 220-240 V~
Neopreno H05 RN-F / H07 RN-F	2300 W	Sección 3 x 1,5 mm ²



FIG. 9

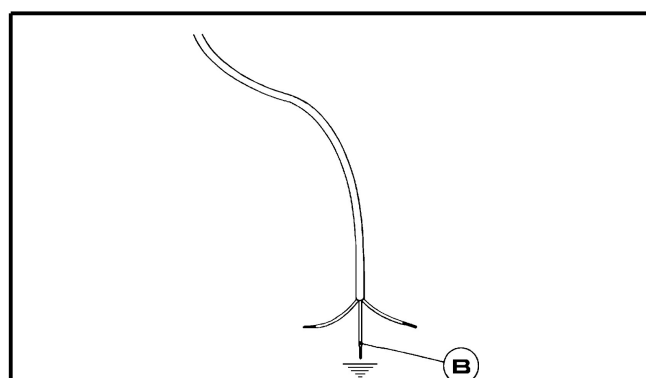


FIG. 10

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FREIDORA

Tensión	220 – 230 V ~ / 220-240 V~
Frecuencia	50 Hz / 50/60 Hz
Potencial nominal total	2300 W

ADVERTENCIA:

EL MANTENIMIENTO ÚNICAMENTE LO DEBE REALIZAR PERSONAL AUTORIZADO.

En caso de fallo o rotura del cable, retírelo y no lo toque. Es más, deberá desenchufar el dispositivo y no encenderlo. Llame al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que solucionen el problema.

ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS

Antes de abandonar la fábrica, personal cualificado prueba y ajusta el equipo para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

Los recambios originales solo se pueden encontrar en nuestros centros de servicio técnico y en tiendas autorizadas. Por tanto, cualquier reparación o ajuste lo debe de realizar personal cualificado con el máximo cuidado.

Por este motivo, recomendamos que siempre se ponga en contacto con el distribuidor en el que realizó la compra o con nuestro centro de servicio técnico más cercano e indique la marca, modelo, serie y tipo de problema que ha experimentado con el equipo. Las especificaciones relevantes se encuentran en la etiqueta de información colocada en la parte inferior del aparato y en la etiqueta de la caja de embalaje. Esta información permitirá al técnico hacerse con los recambios apropiados y garantizar que se realicen las acciones necesarias con prontitud. Recomendamos que anote las especificaciones siguientes para tenerlas a mano y poder consultarlas en cualquier momento.

MARCA:

MODELO:

SERIE:



Este aparato lleva la marca conforme a la Directiva Europea 2002/96/EC sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Dicha directiva constituye el marco de referencia para la aplicación de las prácticas de entrega y reciclado de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos en territorio europeo.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

This appliance can not be used by children aged from 0 to 8 years.

This appliance can be used by children aged 8 years up if continuously supervised.

This appliance can be used from persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under the age of 8 years. Cleaning and user maintenance entrusted the user not be made by children.

The appliance for cooking must be positioned in a stable manner, with the handles (if present), positioned so as to prevent the escape of liquids that are very hot.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

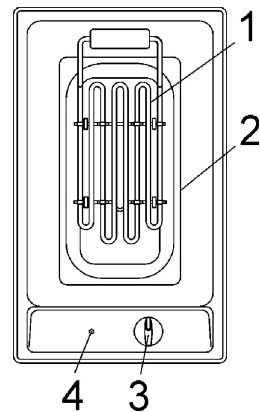
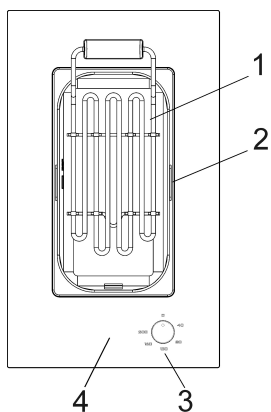
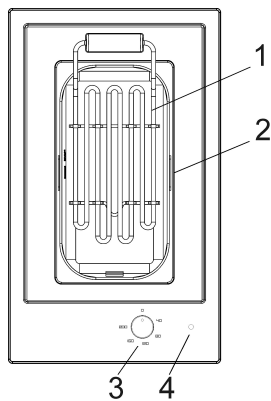
WARNING: Not use an appliance for steam cleaning.

WARNING: The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



DEEP FAT FRYER DESCRIPTION

MOD: EFX 30 FRYER-EFX 30.1 FRYER



1 Heating resistance 2300 W

2 Fryer kettle

3 Fryer control knob

4 Appliance on/off indicator lamp

Caution: *this appliance is designed for personal household use only.*

WARNING:

this appliance has been designed for domestic user or similar such as:

- *kitchen facilities inside shops, offices, working environments;*
- *farm holidays facilities;*
- *guest facilities in hotels, motels and other residential environments;*
- *in the Bed & Breakfast.*

USE

1) SWITCHING ON THE FRYER

The fryer is controlled by a thermostat and it can be switched on by turning the knob clockwise to the position desired (see fig. 1-1/A) A red indicator lamp indicates it is switched on.

Automatic cut-off switch

The appliance is provided with a cut-off device which intervenes if the oil temperature exceeds the safety limit. This device stops the fryer from functioning. For the fryer to start functioning again, you must wait until the oil temperature drops; then release the cut-off switch manually to start the appliance again.

To carry out this procedure follow the instructions below:

- lift up the resistance and secure it in the vertical position;
- remove the kettle containing the oil taking care not to burn yourself;
- unscrew the tap situated in the rear of the interior casing (fig. 2);
- push the red button (fig. 3).

If the red button does not release, it means that the temperature sensor of the shut-down thermostat has not cooled down sufficiently. Wait for a few minutes then try again. If the problem persists even when the appliance is cool contact your nearest service centre.

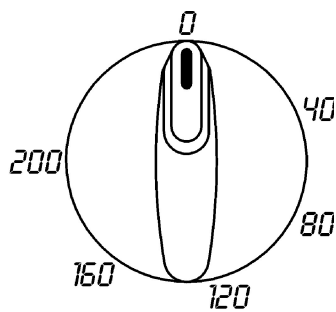


FIG. 1/A

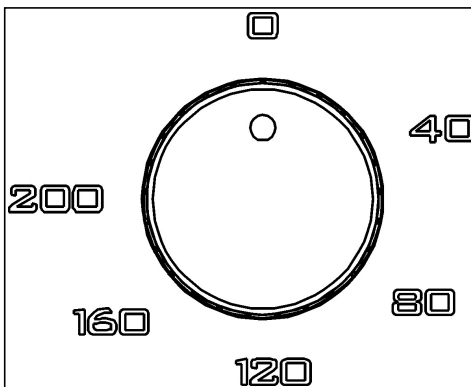


FIG. 1

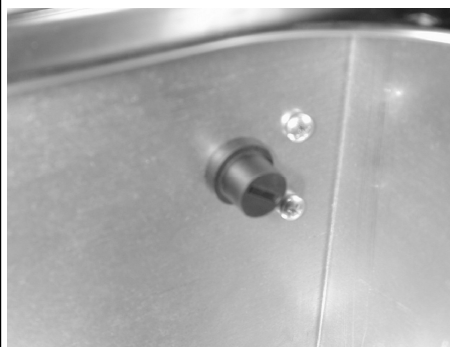


FIG. 2



FIG. 3

USE

CAUTIONS FOR FRYING

Only oil or vegetable fat should be used for frying.

Amount of oil / fat min. 2 - max. 2.5 l.

Avoid mixing different types of oil / fat. It is important to fry at the right temperature for good results.

- Temperature too low: the food to be fried cooks too slowly and absorbs oil / fat.
- Temperature too high: the food forms a dark crust too quickly and the inside is not cooked.
- Do not use the fryer cover when cooking.

Almost all foods can be fried, e.g. chicken, fish, meat, vegetables, fruit, potatoes. Watery products are less suitable.

Dry the food to be fried well before cooking, shake off any excess flour, press down bread-crumbs well.

If you intend to fry large quantities at any one time, it is wise to remove the basket after a few minutes, so that the oil can return quickly to its initial temperature. In this way food fried will be more crispy.

The oil must be changed when food no longer becomes crispy (even when the temperature is adjusted correctly) or when the oil turns slightly dark-coloured.

HOW TO FRY

First of all set the desired temperature and wait until the oil has reached this temperature.

Put the frying basket into the oil with the food to be fried. When frying is done, lift the basket and shake it lightly to drain off the excess oil.

Hook the basket on the hanging device to drain the remaining oil.

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

- ***shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;***
- ***do not touch the appliance surface;***
- ***do not use the appliance.***

USE

IMPORTANT ADVICE

- **Before frying for the first time**, wash the fryer kettle and basket with a sponge and soap and water (or use a product available on the market).
- Dry and polish with a clean dry cloth.
- Never leave the fryer unattended while in operation.
- As the surface of the fryer becomes hot during operation, children must be kept at a safe distance.
- Do not put plastic cutlery in the hot oil.
- Change dirty oil immediately as it is easily inflammable.

Warning!

At no time should the oil come in contact with water.

If in spite of all precautions taken the fryer should accidentally catch fire:

- switch off the fryer (or pull out the plug).
- Remove the basket.
- Cover it with the lid provided.

Never put out a fire with water!

- Do not place easily inflammable or deformable objects directly under the fryer.
- Make sure that the power cables of electric appliances do not come in contact with the hot fryer.

WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:

- **Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.**
- **If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.**
- **Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.**
- **Do not use the appliance barefoot.**
- **The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.**
- **During, and immediately after operation, some parts of the cooktop are very hot: avoid touching them.**
- **After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position.**

Warning: during operation the work surfaces of the cooking area become very hot: keep children away!

CLEANING

2) CLEANING THE FRYER

With the proper care the fryer will maintain its shine for a long time and will be easier to clean.

Use a sponge, water and soap (or a product available on the market) to clean stainless steel parts, but only when the appliance is cool. Then shine it with a clean dry cloth, or a chamois cloth for better results.

Warning! never empty oil into the water-pipe drainage system. Take it to a special collection centre for disposal. After use wait until the oil has cooled down completely, then lift up the resistance, remove the kettle and pour the oil into a suitable container.

Do not scrape and scour the appliance to avoid scratching it permanently. Use a soft brush to loosen tough deposits. After cleaning the appliance apply a metal cleaner.

For **everyday cleaning** use a damp cloth or with a some hot water and detergent. Rinse in cold water to remove any remaining detergent and dry the surface.

Water spots should be removed with vinegar or lemon, or with a lime removal product.

In the case of **tough deposits** clean with "Sidel for stainless steel" or with "Cerafix". Apply the undiluted cleaner with a paper towel. Let the product take effect, then remove it completely with cold water and dry the parts with a dry cloth.

Don't use steam jets for the equipment cleaning.

CERAMIC GLASS

It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid.

Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

Pay attention to not let fall sugar or element with sugar. In this case turn the switch off and clean the surface with hot water and a sponge.

Don't use steam jets for the equipment cleaning.

INSTALLATION

TECHNICAL DATA FOR INSTALLERS

Installation and maintenance listed in this section must only be carried out by qualified personnel.

A faulty installation can cause damage to persons, animals or objects, towards whom the manufacturer cannot be held responsible.

The cut-off or automatic control devices of the appliance can only be modified by the manufacturer or by a duly authorized supplier.

3) INSTALLING THE FRYER

Remove outer packaging and inner packing of the various loose parts, then make sure the fryer is not damaged. In case of doubt do not use the appliance and contact a qualified technician.

Packaging (cardboard, bags, expanded polystyrene, nails...) are potentially dangerous. Keep them out of the reach of children.

An opening in the top of the piece of modular furniture must be made with the dimensions indicated in fig. 4, making sure that the dimensions of the space required to install the appliance are observed (see fig. 5).

In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 170 mm from the top (see fig. 4/A)

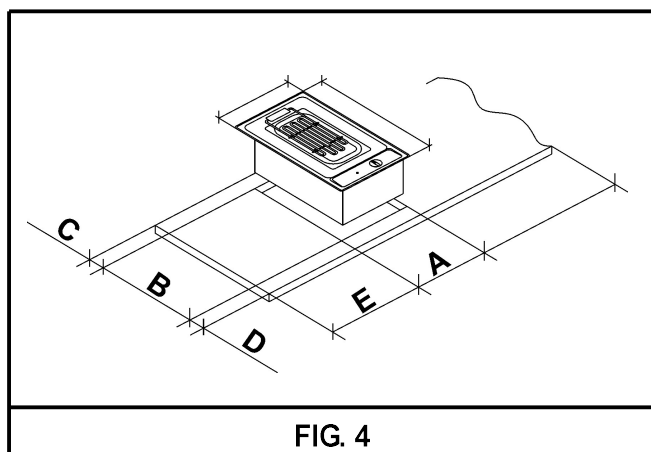


FIG. 4

CAUTION:

do not place the glass directly on the unit. The bottom of the hob must rest on the unit.

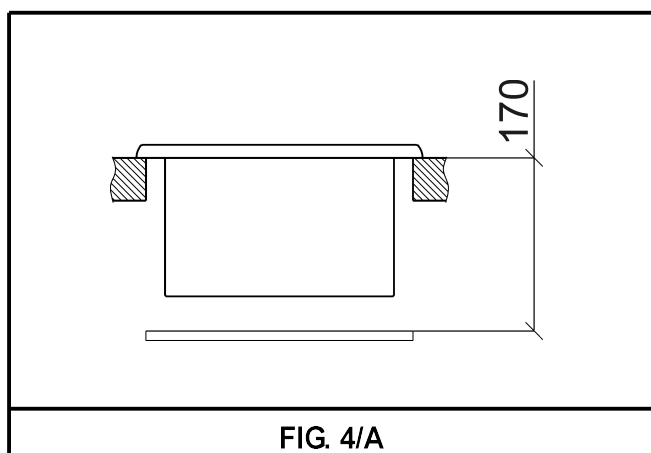


FIG. 4/A

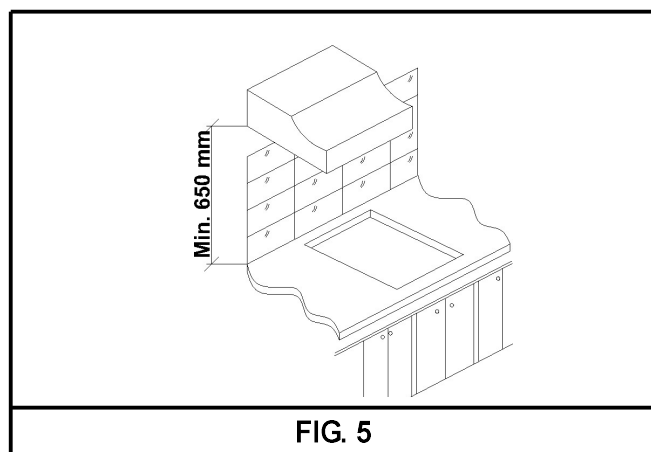


FIG. 5

INSTALLATION

4) SECURING THE FRYER

To secure the fryer to the worktop the fastening clamps accompanying this booklet must be assembled. The following procedures must be carried out to do this:

- remove all movable parts from the fryer;
- turn the appliance over taking care to place it on a soft surface to avoid damaging the external surfaces;
- remove the clamps "G" from the package and install them as in the diagram in fig. 6.

After these steps have been carried out, the special gasket that prevents liquids from leaking can be installed. To fit this gasket correctly, please strictly follow the directions below:

- detach the gasket strips from their support taking care that the transparent protection remains attached to the gasket;
- put the gasket "E" (fig. 6) in the correct position under the edge of the worktop, so that the outer side of the gasket fits perfectly with the external perimeter of the worktop. The ends of the strips must fit without overlapping;

- make sure the gasket adheres to the worktop evenly all around, press it down with your fingers, then remove the gasket's protection paper and position the fryer in the opening made in the worktop;
- secure the appliance by tightening the clamp screws "F" (see fig. 7).

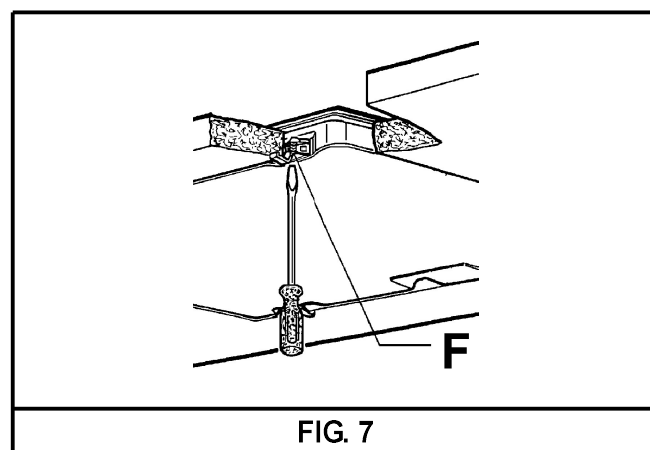
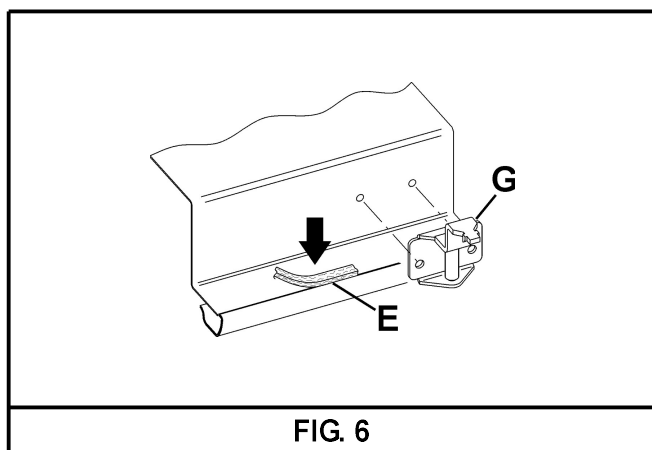
WARNING:

note that the adhesive which joins the plastic laminate to the worktop must be resistant to temperatures of no less than 150 °C to prevent the covering from detaching.

The installer is advised that the rear wall, adjoining and surrounding surfaces of the fryer must be resistant to a temperature of 90 °C.

USEFUL MEASUREMENTS (mm)

	A	B	C	D	E
FRYER	282	482	59	59	100 min.



INSTALLATION

5) ELECTRICAL CONNECTIONS

IMPORTANT: the appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.

The electrical connection must be made in conformity with current rules and regulations.

Before making a connection, check that:

- the capacity and outlets of the electrical installation are suitable for the maximum power output of the appliance (see the information label attached on the underside of the housing).
- The outlet or installation is provided with a good earth connection according to standards and provisions currently in force. All responsibility is declined for failure to comply with these provisions.
- If a power cord is not supplied with the appliance, connect a cable with a suitable section to the terminal board (see table in paragraph 6) keeping the earth wire longer than the lead wires, following the diagram in fig. 8.

When connection to the power circuit is made through an outlet:

- apply to power cable "C", if not provided, a standard plug suitable for the load indicated on the information label. Connect the wires as in the diagram in fig. 8 taking care to observe the responses listed below:

letter L (phase) = brown cable;

letter N (neutral) = blue cable;

symbol  (earth) = yellow-green cable.

- The power cord must be placed in a way that it does not reach an excess temperature of 90 °C in any position.
- To connect, do not use adaptors or switches as they may cause false contacts resulting in dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When connection is made directly to the power circuit:

- place a switch between the appliance and the circuit of an appropriate size for the load of the appliance and with a minimum aperture between contacts of 3 mm.
- Remember that the earth cable must not be broken by the switch.

- The electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential switch. It is strongly recommended that the yellow-green earth cable provided be connected to a good earth installation.

Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.

If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.

WARNINGS:

all our products are conform with the European Norms and relative amendments. The product is therefore conform with the requirements of the European Directives in force relating to:

- compatibility electromagnetic (EMC);
- electrical security (LVD);
- restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

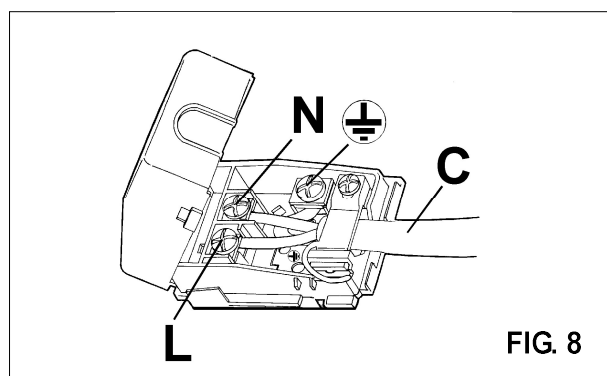


FIG. 8

MAINTENANCE

Before carrying out maintenance of any kind, disconnect the appliance from the mains. All maintenance must be carried out by authorized personnel only.

6) PART REPLACEMENT

To replace components located inside the fryer the resistance should be lifted up and secured in the vertical position. Take out the oil kettle and loosen the four screws that are under it (see fig. 8). The work surface can now be detached from the worktop giving access to all internal components.

To reassemble the work surface of the appliance take care not to damage the power cables and make certain that they are well positioned in the guides along the side of the appliance.

Note: in the event the power cord is replaced, the ground wire must be left longer than the lead wires (fig. 10) and the instructions in the paragraph "ELECTRICAL CONNECTIONS" must be observed.

To reassemble the appliance repeat the steps above in the reverse order.

7) TECHNICAL SPECIFICATIONS OF ELECTRICAL COMPONENTS

To facilitate the task of the installer a table with component specifications is included below.

ELECTRICAL COMPONENTS OUTPUT

Name	W
Heating resistance	2300

TYPE AND SECTION OF POWER CABLES

TYPE OF CABLE	TOTAL OUTPUT OF APPLIANCE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY 220-230 V~ / 220-240 V~
Neoprene H05 RN-F / H07 RN-F	2300 W	Section 3 x 1,5 mm ²



FIG. 9

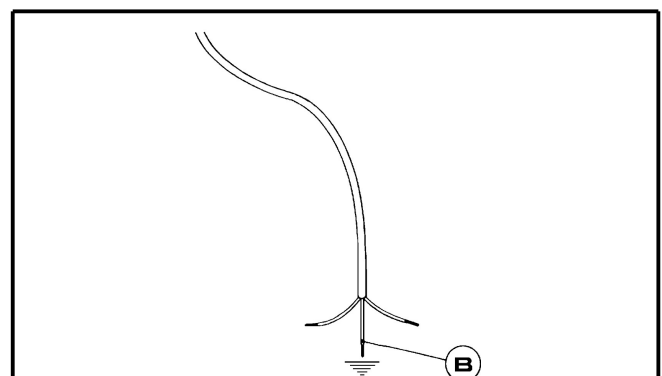


FIG. 10

TECHNICAL SPECIFICATIONS

FRYER	
Voltage	220 – 230 V ~ / 220-240 V~
Frequency	50 Hz / 50/60 Hz
Total nominal power	2300 W

WARNING:
MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED
BY AUTHORIZED PERSONS.

In case of failure or cut in the cable, please move away from the cable and do not touch it. Moreover the device must be unplugged and not switched on. Call the nearest authorized service center to fix the problem.

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this equipment was tested and adjusted by skilled personnel so as to guarantee the best operating results.

Original spare parts can only be found at our technical service centres and authorized stores. Every repair or adjustment necessary thereafter must be carried out with the greatest care by qualified personnel.

For this reason we recommend you always contact the dealer you purchased it from or our nearest service centre stating the make, model, series and type of problem experienced with the equipment. The relevant specifications are stamped on the information label attached on the underside of the appliance and on the label attached to the packing box. This information will allow the technician to procure the appropriate spare parts and guarantee that the right action is taken promptly. It is recommended that you note these specifications below so that they are readily available at all times.

MARK:

MODEL:

SERIES:

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.



AVERTISSEMENT: L'appareil et ses éléments accessibles deviennent chauds durant l'utilisation. Prenez soin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.

Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans sous surveillance constante.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances dès lors qu'elles sont supervisées ou instruites si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et à la compréhension des risques encourus. Veiller à ce que l'appareil et son câble soient hors de portée des enfants de moins de 8 an. L'utilisateur ne doit pas confier les opérations de nettoyage et d'entretien aux enfants.

L'appareil pour la cuisson doit être posé de façon stable, avec les poignées (éventuelles) positionnées de façon à empêcher les fuites de liquides très chauds.

AVERTISSEMENT: Il est dangereux de laisser des produits gras ou de l'huile cuire sur la table de cuisson sans surveillance, cela pourrait déclencher un incendie. En cas d'incendie, n'essayez JAMAIS de l'éteindre avec de l'eau: mettez l'appareil hors tension et étouffez la flamme, par exemple avec un couvercle de casserole ou une couverture anti-incendie.

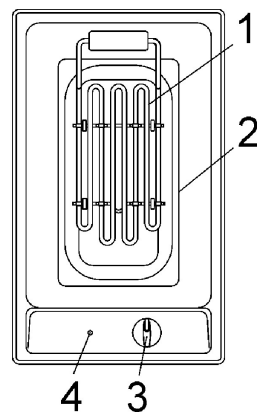
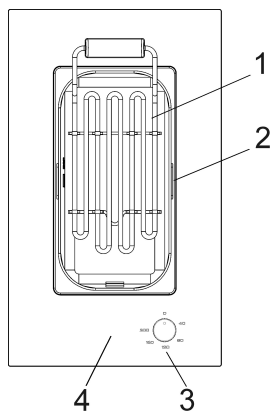
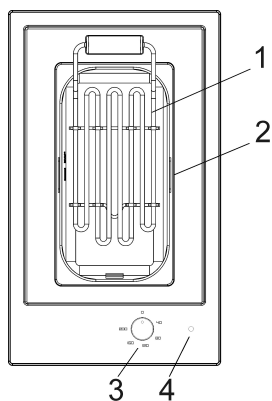
AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: ne laissez jamais aucun objet sur les surfaces chauffantes.

AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser un appareil pour le nettoyage à la vapeur.

AVERTISSEMENT: L'appareil n'a pas été conçu pour être commandé par l'intermédiaire d'une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.

DESCRIPTION FRITEUSE

EFX 30 FRYER-EFX 30.1 FRYER



1 Élément chauffant de 2300 W

2 Bac friteuse

3 Bouton de commande friteuse

4 Voyant de signalisation pour l'activation de l'appareil

Attention: cet appareil a été conçu pour un usage domestique seulement.

AVERTISSEMENT :

Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique ou analogue, comme par exemple :

- installations de cuisine à l'intérieur de magasins, bureaux, environnements de travail ;
- installations d'agritourisme ;
- installations pour la clientèle des hôtels, motels et autres
- Bed & Breakfast.

MODE D'EMPLOI

1) ACTIVATION DE LA FRITEUSE

La friteuse est commandée par un thermostat; pour la mettre en marche, il faut tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée (voir fig. 1-1/A). Un voyant de couleur rouge signale son activation.

Arrêt automatique de sécurité

L'appareil est muni d'un dispositif de sécurité qui intervient quand la température de l'huile dépasse la limite de sécurité. Ce dispositif interrompt le fonctionnement de la friteuse.

Pour que la friteuse reprenne son fonctionnement, il faut attendre que la température de l'huile diminue, puis il faut réarmer manuellement le thermostat de sécurité afin de remettre en marche l'appareil.

Pour exécuter cette opération, suivre les instructions suivantes:

- soulever la résistance jusqu'à la position verticale stable;
- enlever le bac de l'huile en veillant à ne pas se brûler;
- dévisser le bouchon situé sur la partie arrière du carter intérieur (fig. 2);
- appuyer sur le bouton rouge (fig. 3).

Si le bouton rouge ne se débloque pas, cela signifie que le capteur de la température du thermostat de sécurité n'est pas encore suffisamment froid. Attendre quelques minutes, puis essayer. Si le problème persiste même quand l'appareil est froid, contacter le Centre d'Assistance le plus proche.

ATTENTION!

En cas de rupture du verre du plan de cuisson:

- **éteindre immédiatement tous les feux et les éléments chauffants électriques, puis mettre l'appareil hors tension;**
- **ne pas toucher la surface de l'appareil;**
- **ne pas utiliser l'appareil.**

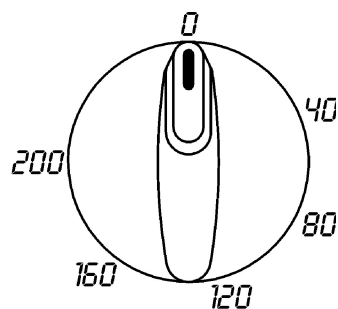


FIG. 1/A

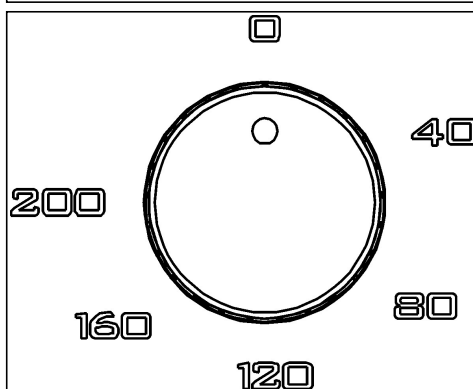


FIG. 1



FIG. 2



FIG. 3

MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX POUR LA CUISSON

Pour frire, il est conseillé d'utiliser uniquement de l'huile ou des graisses végétales.

Quantité d'huile/graisses min. 2 l - max. 2,5 l.

Éviter de mélanger différents types d'huile/graisses. Une température correcte est importante pour obtenir un excellent résultat de friture.

- Température trop basse: l'aliment à frire cuit trop lentement et absorbe trop d'huile/graisses.
- Température trop élevée: une croûte foncée se crée trop rapidement à l'extérieur, tandis que, à l'intérieur, l'aliment reste cru.
- Ne pas utiliser le couvercle pendant l'utilisation de la friteuse.

Presque tous les aliments peuvent être frits, par ex. volailles, poissons, viande, légumes, fruits, pommes de terre. Les produits très aqueux sont moins adaptés.

Essuyer avec soin les aliments à frire avant de les introduire, secouer la farine excédante, bien comprimer la chapelure.

Quand on veut frire une grande quantité d'aliments en une seule fois, il est conseillé d'extraire le panier après quelques minutes, de façon à ce que l'huile puisse retourner plus rapidement à sa température initiale. De cette façon, l'aliment frit devient plus croustillant.

Remplacer l'huile quand les aliments ne deviennent plus croustillants alors que la température a été réglée correctement ou quand l'huile a pris une couleur légèrement foncée.

COMMENT FRIRE

Tout d'abord, régler la température désirée et attendre que l'huile atteigne la température sélectionnée.

Plonger le panier avec l'aliment à frire dans l'huile. Une fois la cuisson terminée, soulever le panier en le secouant légèrement pour éliminer l'huile en excès.

Pour égoutter l'huile restante, on peut accrocher le panier sur le support prévu à cet effet.

MODE D'EMPLOI

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

- **Avant de frire pour la première fois**, nettoyer le bac de la friteuse et le panier avec une éponge et une solution d'eau savonneuse (ou avec un produit disponible dans le commerce).
- Essuyer et astiquer avec un chiffon propre et sec.
- Toujours surveiller la friteuse pendant son utilisation.
- La surface de la friteuse chauffe pendant le fonctionnement, il est donc indispensable de tenir à l'écart les enfants.
- Ne pas introduire des couverts en plastique dans l'huile chaude.
- Remplacer l'huile au bon moment: l'huile usagée est plus facilement inflammable.

Attention !

Éviter absolument que de l'eau entre en contact avec l'huile chaude.

Si, malgré toutes les précautions adoptées, la friteuse s'enflamme accidentellement:

- couper l'alimentation à la friteuse (extraire éventuellement la fiche);
- extraire le panier;
- poser dessus le couvercle fourni.

Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau!

- Ne pas ranger directement sous la friteuse des objets combustibles, facilement inflammables ou déformables avec la chaleur.
- Éviter également que les câbles de branchement des appareils électriques entrent en contact avec la friteuse chaude.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS

D'UTILISATION:

- **Ne jamais tenter de modifier les caractéristiques techniques du produit: cela pourrait s'avérer dangereux.**
- **Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un ancien modèle) avant de le porter à la démolition, il est recommandé de le rendre inutilisable comme le prévoient les réglementations en vigueur en matière de protection de la santé et de pollution de l'environnement.**
- **Pour ce faire, il faut rendre inoffensives les parties dangereuses, spécialement pour les enfants, qui pourraient vouloir jouer avec l'appareil hors d'usage.**
- **Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.**
- **Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.**
- **Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages imputables à des emplois incorrects, erronés ou irraisonnables.**
- **Pendant le fonctionnement, ou immédiatement après, certaines parties de la plaque de cuisson atteignent des températures très élevées: ne pas y toucher.**
- **Après avoir utilisé la plaque de cuisson, s'assurer que l'index des boutons soit en position de fermeture.**

Attention: pendant le fonctionnement, le plan de travail chauffe très fort à l'endroit de la cuisson: garder les enfants à distance de sécurité!

NETTOYAGE

2) NETTOYAGE DE LA FRITEUSE

Avec un entretien adapté, la friteuse maintient longtemps son brillant et le nettoyage est plus aisé.

Pour l'entretien des parties en acier, utiliser une éponge et de l'eau savonneuse (ou un produit spécifique disponible dans le commerce); cette opération doit être exécutée uniquement quand l'appareil est complètement froid. Astiquer ensuite avec un chiffon propre et sec ou, mieux encore, avec une peau de chamois.

Attention: ne jamais vider l'huile dans les évacuations d'eau, mais l'apporter pour l'élimination dans les centres de collecte prévus à cet effet. Après l'utilisation, attendre que l'huile ait complètement refroidi, puis soulever la résistance, extraire le bac et verser l'huile dans un récipient adapté.

Ne pas racler ni frotter l'appareil, afin d'éviter de le rayer de manière permanente. Détacher les salissures à l'aide d'une brosse souple.

Après le nettoyage, astiquer l'appareil avec un nettoyant pour métaux.

En cas de **salissures légères**, nettoyer avec un chiffon humide ou avec une solution chaude d'eau et détergent. Rincer ensuite les résidus de détergent avec de l'eau froide et essuyer la surface.

Pour éliminer les taches laissées par l'eau, utiliser du vinaigre, du citron ou un produit détartrant. En cas de **salissures tenaces**, nettoyer avec des nettoyants spécifiques pour l'acier inox. Appliquer et frotter le nettoyant non dilué avec de l'essuie-tout. Laisser agir le produit, puis le rincer complètement avec de l'eau froide et essuyer avec un chiffon sec.

Ne pas utiliser des jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.

2) SURFACE EN CÉRAMIQUE

Nettoyez la table chaque fois que vous l'avez utilisée et lorsque le verre est encore tiède.

N'utilisez pas d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de spray corrosifs.

Nettoyez la table en fonction du degré de saleté:

- pour les taches légères, utilisez une éponge imbibée d'eau.

- Attention: ne laissez pas tomber de sucre ni d'aliments sucrés sur la table pendant la cuisson. Si cela devait vous arriver, éteignez la plaque et nettoyez immédiatement à l'eau chaude une éponge.

-N'utilisez pas les gicleurs de vapeur pour le nettoyage d'équipement.

INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES À L'ATTENTION DES INSTALLATEURS

L'installation et les opérations d'entretien indiquées dans cette partie doivent être exécutées exclusivement par du personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes, animaux ou choses dus à une installation erronée.

Pendant toute la durée de vie des appareils, leurs dispositifs de sécurité ou de réglage automatique ne peuvent être modifiés que par le fabricant ou par le fournisseur dûment autorisé.

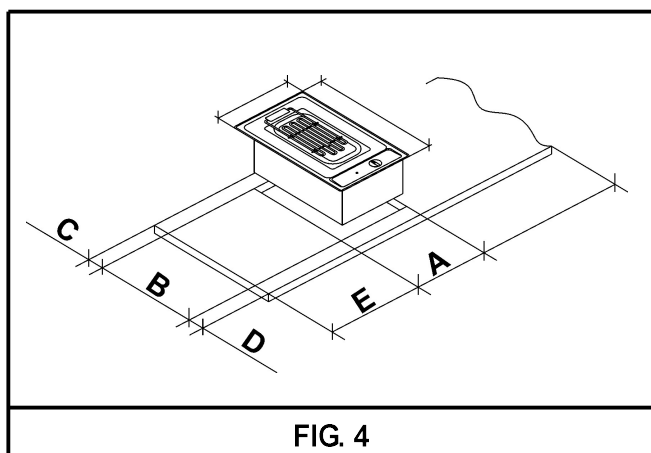
3) POSE DE LA FRITEUSE

Après avoir enlevé l'emballage externe et les emballages internes des différentes parties amovibles, s'assurer que la friteuse est intacte. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié.

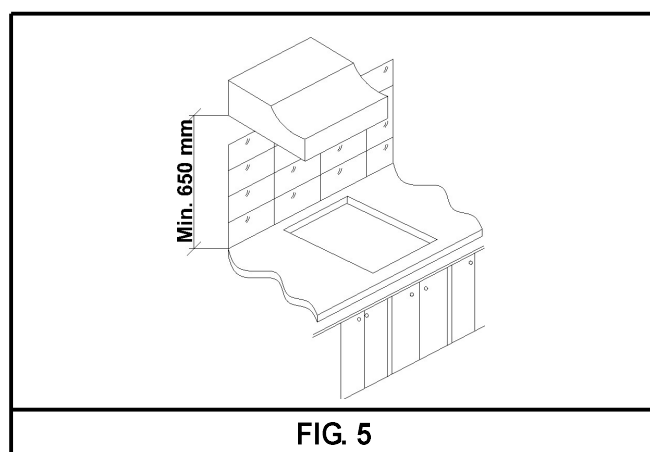
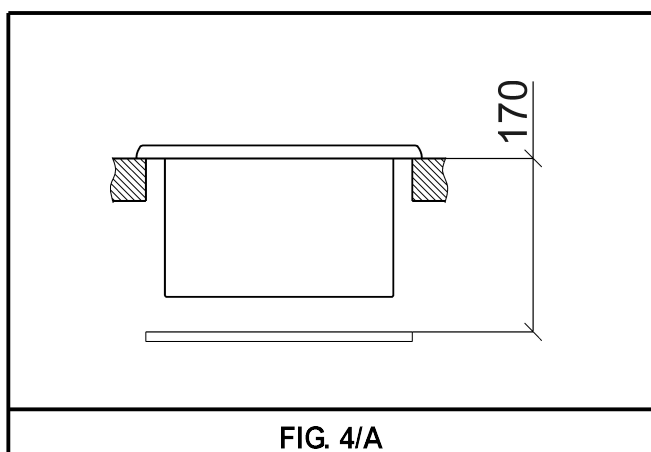
Les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils représentent une source potentielle de danger.

Il faut réaliser dans le plan du meuble une ouverture pour l'encastrement selon les dimensions indiquées dans la fig. 4, en veillant à ce que l'espace dans lequel l'appareil doit être installé respecte les dimensions critiques (voir fig. 5).

Il est nécessaire d'éviter le contact accidentel avec le fond de surchauffe de la fraise-mère, pendant le fonctionnement, de mettre une insertion en bois, fixée par des vis, à une distance minimum de 170 millimètres du dessus (voir la fig. 4/A).



ATTENTION: ne pas poser le verre directement sur le meuble, mais le fond de la table de cuisson.



INSTALLATION

4) FIXATION DE LA FRITEUSE

Pour fixer la friteuse au meuble, il faut monter les crochets de fixation qui se trouvent dans l'enveloppe qui contient également cette notice. Pour ce faire, il est important d'exécuter les opérations suivantes:

- enlever toutes les parties amovibles de la friteuse;
- retourner l'appareil en ayant soin de le poser sur une surface souple afin d'éviter d'endommager les surfaces externes;
- prendre les crochets "G" dans l'emballage et les installer selon le schéma de fig. 6;

Après avoir effectué ces opérations, on peut procéder à l'installation du joint spécial afin d'éviter toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement ce joint, il faut respecter scrupuleusement les instructions ci-dessous:

- détacher les bandes de joint de leur support en veillant à ce que la protection transparente reste attachée au joint;
- positionner correctement le joint "E" (fig. 6) sous le bord du plan, de façon à ce que le côté externe du joint coïncide parfaitement avec le bord périmétral extérieur du plan. Les extrémités des bandes doivent se toucher sans se surmonter;

- faire adhérer le joint au plan de façon uniforme et sûre, en appuyant dessus avec les doigts, puis enlever la bande de papier de protection du joint et positionner la friteuse dans le trou pratiqué sur le meuble;
- bloquer l'appareil en serrant les vis "F" de fixation des crochets (voir fig. 7).

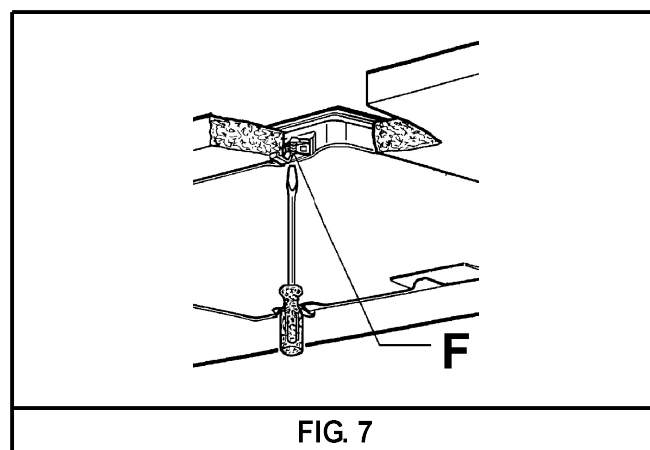
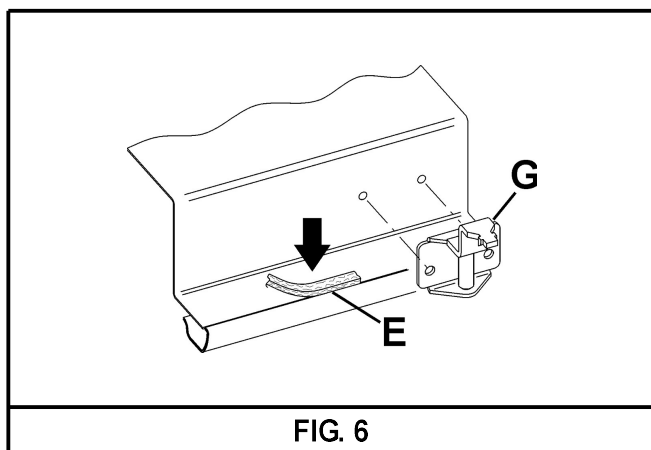
ATTENTION:

afin d'éviter que le revêtement se décolle, la colle qui unit le stratifié plastique au meuble doit résister à des températures d'au moins 150 °C.

L'installateur doit contrôler que le mur postérieur et les surfaces adjacentes et autour de la friteuse résistent à une température de 90 °C.

COTES À RESPECTER (mm)

	A	B	C	D	E
FRITEUSE	282	482	59	59	100 min.



INSTALLATION

5) BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

IMPORTANT: l'installation doit s'effectuer conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des blessures corporelles aux gens et aux animaux, ou des dégâts matériels dont le fabricant ne peut être tenu pour responsable.

Le branchement électrique doit être effectué conformément aux normes et dispositions de loi en vigueur.

Avant de procéder au branchement, vérifier que:

- la puissance électrique fournie de l'installation et des prises de courant est adaptée à la puissance maximum de l'appareil (voir étiquette informative appliquée dans la partie inférieure du bâti).
- La prise ou l'installation est munie d'un branchement à la terre efficace, conformément aux normes et dispositions de loi en vigueur. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces dispositions.
- Si l'appareil n'est pas pourvu du câble d'alimentation, brancher au bornier un câble de section adaptée (voir tableau paragraphe 6) en laissant le conducteur de terre plus long que les conducteurs de phase et en suivant le schéma de la fig. 8.

Quand le branchement au réseau d'alimentation est effectué au moyen d'une prise:

- Appliquer au câble d'alimentation "C", s'il n'en est pas déjà pourvu, une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette informative. Brancher les câbles selon le schéma de la fig. 8 en veillant à respecter les indications suivantes:

lettre L (phase) = câble couleur marron;

lettre N (neutre) = câble couleur bleue;

symbole $\oplus$ (terre) = câble couleur vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de façon à ce qu'il ne puisse atteindre en aucun point une température de 90 °C.

- Ne pas utiliser pour le branchement des réducteurs, adaptateurs ou shunts car ils peuvent provoquer des faux-contacts avec, en conséquence, de dangereuses surchauffes.

- Effectuer la pose de façon à ce que la prise reste accessible.

Quand le branchement est effectué directement au réseau électrique:

- interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné selon la charge de l'appareil, avec une ouverture minimum entre les contacts de 3 mm.
- Veiller à ce que le câble de terre ne soit pas interrompu par l'interrupteur.
- Le branchement électrique peut également être protégé avec un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

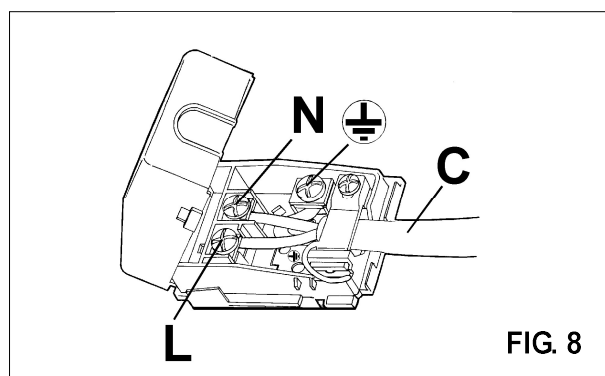
Il est vivement recommandé de fixer le câble de terre de couleur vert-jaune à une installation de terre efficace.

Si l'installation de l'appareil requiert des modifications de l'installation électrique domestique ou en cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, s'adresser à du personnel qualifié pour le remplacement. Ce dernier devra notamment vérifier que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

AVERTISSEMENTS :

tous nos produits sont conformes aux normes européennes et aux amendements correspondants. Le produit est donc conforme aux exigences des Directives européennes en vigueur en ce qui concerne :

- la compatibilité électromagnétique (CEM) ;
- la sécurité électrique (directive basse tension) ;
- la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses ;
- l'écoconception.



ENTRETIEN

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique. Ces opérations doivent obligatoirement être effectuées par du personnel autorisé.

6) REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

Pour remplacer les composants situés à l'intérieur de la friteuse, il faut soulever la résistance dans la position stable verticale, enlever le bac de l'huile et dévisser les quatre vis qui se trouvent au-dessous (voir fig. 9). Ensuite, il est possible de détacher le plan de l'appareil du meuble et d'accéder à tous les composants internes.

Quand on remonte le plan de l'appareil, il faut veiller à ne pas endommager les câbles d'alimentation et s'assurer qu'ils sont bien positionnés le long des passages latéraux de l'appareil.

N.B. En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur doit laisser le conducteur de terre plus long que les conducteurs de phase (fig. 9) et respecter les avertissements reportés dans le paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".

Pour remonter l'appareil, répéter dans l'ordre contraire les opérations indiquées ci-dessus.

7) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Afin de faciliter le travail de l'installateur, nous reportons ci-après un tableau avec les caractéristiques des composants.

PUISSANCES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Dénominations	W
Élément chauffant	2300

TYPE ET SECTION DES CÂBLES D'ALIMENTATION

Type de câble	Puissance totale appareil	Alimentation monophasée 220-230 V ~ / 220 - 240 V~
H05 RN-F / H07 RN-F	2300 W	3 X 1.5 mm ² (*)

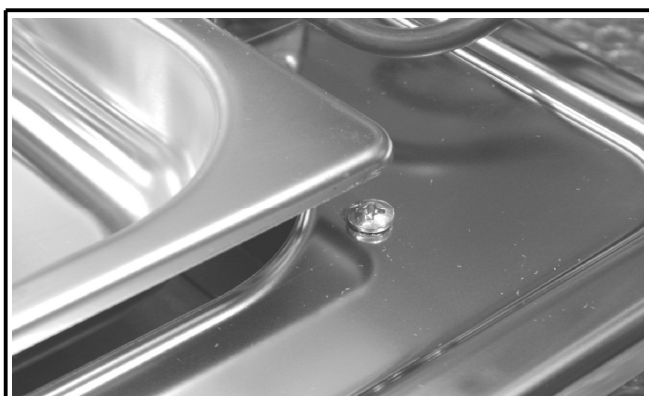


FIG. 9

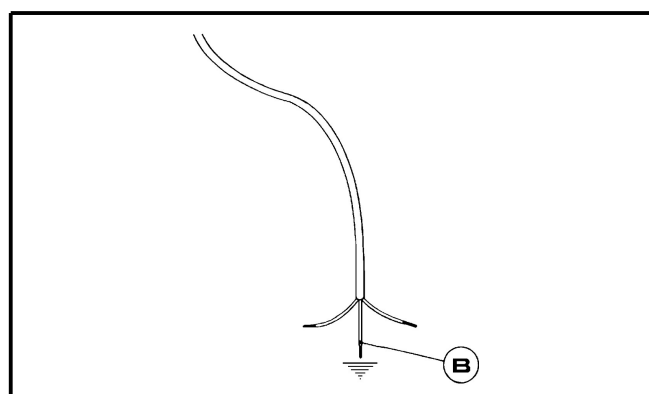


FIG. 10

DONNÉES TECHNIQUES

FRITEUSE	
Tension	220-230 V~ / 220-240 V ~
Fréquence	50 Hz - 50/60 Hz
Puissance totale nominale	2300 W

En cas de panne ou de couper le câble, s'il vous plaît s'éloigner du câble et ne pas toucher. En outre, le dispositif doit être débranché et pas allumé. Appelez le centre de service agréé le plus proche pour résoudre le problème.

**ATTENTION L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE CONFIÉ
EXCLUSIVEMENT À DU PERSONNEL AGRÉÉ.**

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par du personnel expert et spécialisé, de façon à garantir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Les pièces de rechange originales ne sont disponibles qu'auprès de nos Centres d'assistance Technique et magasins agréés.

Toute réparation ou mise au point nécessaire après l'installation doit être effectuée avec le plus grand soin et par du personnel qualifié.

C'est pourquoi il est recommandé de toujours s'adresser au Concessionnaire qui a vendu l'appareil ou au Centre d'Assistance le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série de l'appareil et le type de problème rencontré. Les données correspondantes sont estampillées sur l'étiquette informative appliquée sur la partie inférieure de l'appareil et sur l'étiquette appliquée sur le carton d'emballage.

Ces informations permettent au technicien de se munir des pièces de rechange nécessaires et de garantir ainsi une intervention rapide et ciblée. Il est conseillé de reporter ci-dessous ces données de façon à toujours les avoir à portée de main:

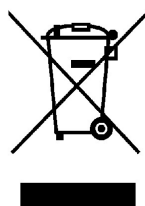
MARQUE:

MODÈLE:

SÉRIE:

Cet appareil dispose du marquage aux termes de la directive européenne 2002/96/CE en matière d'équipements électriques et électroniques (déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE).

Cette directive définit les normes pour la collecte et le recyclage des appareils à éliminer valables sur tout le territoire de l'Union Européenne.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της γίνονται καυτά κατά τη χρήση.

Πρέπει να φροντίζετε ώστε να μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία. Αυτή η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 0 έως 8 ετών.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών αν υπάρχει συνεχής επίβλεψη.

Αυτή η οικιακή συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικά, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν υπάρχει επίβλεψη ή καθοδήγηση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανόηση των ενδεχόμενων κινδύνων. Κρατήστε τη συσκευή και τα καλώδια της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήσης δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά.

Η οικιακή συσκευή για μαγείρεμα πρέπει να είναι τοποθετημένη σταθερά, με τις λαβές (αν υπάρχουν) προς τα μέσα ώστε να αποφευχθεί η διαρροή πολύ καυτών υγρών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε εστία με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια πυρκαγιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και έπειτα καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι κατσαρόλας ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

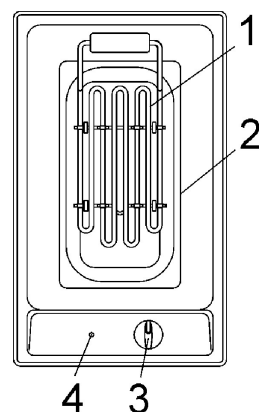
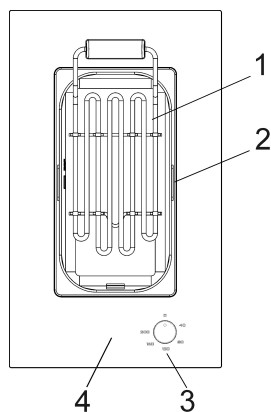
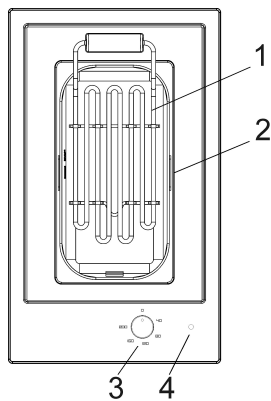
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην φυλάτε αντικείμενα επάνω στις εστίες μαγειρέματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: δεν χρησιμοποιούν μια μονάδα καθαρισμού με ατμό της για σόμπες εστίες και φούρνους.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ο κόμβος δεν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί με ένα εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ένα απομακρυσμένο σύστημα ελέγχου.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΦΡΙΤΕΖΑΣ

EFX 30 ΦΡΙΤΕΖΑ- EFX 30.1ΦΡΙΤΕΖΑ



- 1 Θερμική αντίσταση 2300 W
- 2 Βραστήρας φριτέζας
- 3 Περιστρεφόμενος διακόπτης χειρισμού φριτέζας
- 4 Λυχνία ένδειξης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης συσκευής

Προσοχή: αυτή η συσκευή σχεδιάστηκε μόνο για ιδιωτική οικιακή χρήση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Αυτή η οικιακή συσκευή σχεδιάστηκε για οικιακή χρήση ή παρόμοια χρήση, όπως:

- χώρους κουζίνας μέσα σε καταστήματα, γραφεία, χώρου εργασίας.
- φάρμα διακοπών.
- δωμάτια ξενοδοχείων, μοτέλ ή άλλα καταλύματα.
- σε πανσιόν.

ΧΡΗΣΗ

1) ΑΝΑΜΜΑ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ

Ο χειρισμός της φριτέζας γίνεται από έναν θερμοστάτη και μπορεί να ανάψει γυρίζοντας τον διακόπτη δεξιόστροφα στην επιθυμητή θέση (βλ. εικόνα 1-1/A) Μια λυχνία ένδειξης κόκκινου χρώματος ανάβει.

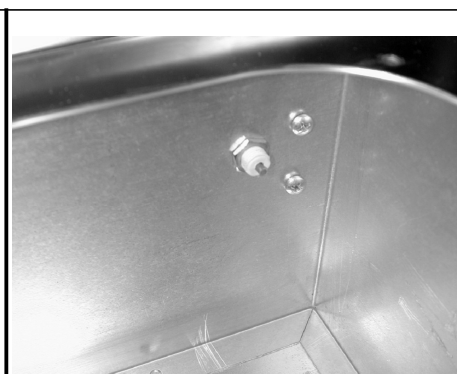
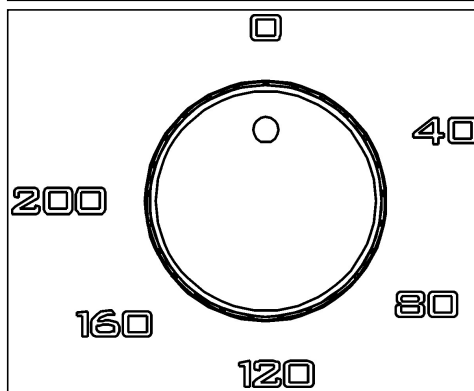
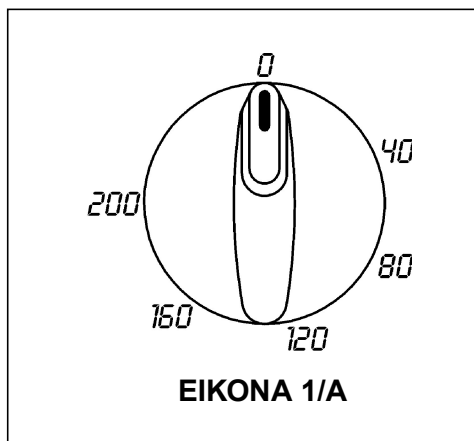
Διακόπτης αυτόματης αποκοπής

Η οικιακή συσκευή παρέχεται με μια συσκευή αποκοπής η οποία παρεμβαίνει αν η θερμοκρασία του λαδιού υπερβεί το όριο ασφαλείας. Αυτή η συσκευή διακόπτει τη λειτουργία της φριτέζας. Για να λειτουργήσει ξανά η φριτέζα, πρέπει να περιμένετε έως ότου η θερμοκρασία του λαδιού πέσει. Μετά ελευθερώστε χειροκίνητα τον διακόπτη αποκοπής ώστε να ξεκινήσει η οικιακή συσκευή ξανά τη λειτουργία της.

Για να πραγματοποιήσετε αυτήν τη διαδικασία, ακολουθήστε τις οδηγίες παρακάτω:

- ανασηκώστε την αντίσταση και ασφαλίστε την στην κάθετη θέση.
- Αφαιρέστε τον βραστήρα που περιέχει το λάδι και προσέξτε να μην καείτε.
- Ξεβιδώστε το πώμα που βρίσκεται στο πίσω μέρος του εσωτερικού περιβλήματος (εικόνα 2).
- Πιέστε το κόκκινο κουμπί (εικόνα 3).

Αν το κόκκινο κουμπί δεν ελευθερωθεί, σημαίνει ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας του θερμοστάτη σβησίματος δεν έχει κρυώσει επαρκώς. Περιμένετε μερικά λεπτά και προσπαθήστε ξανά. Αν το πρόβλημα συνεχίζει ακόμα και όταν η οικιακή συσκευή είναι κρύα, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο σε εσάς κέντρο σέρβις.



ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

Μόνο λάδι ή λίπος λαχανικών θα πρέπει να χρησιμοποιείται για τηγάνισμα.

Ποσότητα λαδιού / λίπους ελάχ. 2 - μέγ. 2,5 l.

Αποφύγετε την ανάμιξη διαφορετικών τύπων λαδιού / λίπους. Είναι σημαντικό να τηγανίζετε στη σωστή θερμοκρασία για καλά αποτελέσματα.

- Πολύ χαμηλή θερμοκρασία: η τροφή για τηγάνισμα μαγειρεύεται πολύ αργά και απορροφά λάδι / λίπος.
- Πολύ υψηλή θερμοκρασία: η τροφή σχηματίζει μια σκούρα κρούστα πολύ γρήγορα και το εσωτερικό δεν έχει μαγειρευτεί.
- Μην χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της φριτέζας κατά το μαγείρεμα.

Σχεδόν όλα τα τρόφιμα μπορούν να τηγανιστούν, π.χ. κοτόπουλο, ψάρι, κρέας, λαχανικά, φρούτα, πατάτες. Τα υγρά προϊόντα είναι λιγότερο κατάλληλα. Στεγνώστε καλά ο τρόφιμο προς τηγάνισμα πριν το μαγείρεμα, απομακρύνετε το περίσσιο αλεύρι, πατήστε καλά τα ψίχουλα ψωμιού.

Αν σκοπεύετε να τηγανίσετε μεγάλες ποσότητες, πρέπει να απομακρύνετε το καλάθι μετά από μερικά λεπτά, ώστε το λάδι να επιστρέψει γρήγορα στην αρχική του θερμοκρασία. Έτσι, το τρόφιμο που τηγανίζεται θα είναι πιο τραγανό.

Το λάδι πρέπει να αλλάζει όταν το τρόφιμο σταματά να γίνεται τραγανό (ακόμα και όταν η θερμοκρασία έχει ρυθμιστεί σωστά) ή όταν το λάδι επιστρέφει ελαφρώς σκουρόχρωμο.

ΤΡΟΠΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Αρχικά, ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία και περιμένετε έως ότου το λάδι φτάσει σε αυτήν τη θερμοκρασία.

Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος μέσα στο λάδι με το τρόφιμο προς τηγάνισμα. Όταν το τηγάνισμα ολοκληρωθεί, ανασηκώστε το καλάθι και ανακινήστε το ελαφρά για να αποστραγγίσει το υπερβολικό λάδι. Αγκιστρώστε το καλάθι στη συσκευή αγκύρωσης για να αποστραγγίσετε το λάδι που απομένει.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

μην τοποθετείτε το γυαλί απευθείας επάνω στη μονάδα. Το κάτω μέρος της εστίας πρέπει να ακουμπάει επάνω στη μονάδα.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Σε περίπτωση σπασίματος γυάλινης εστίας:

- σβήστε αμέσως όλους τους καυστήρες και κάθε ηλεκτρικό θερμικό στοιχείο και μονώστε την οικιακή συσκευή από την παροχή τροφοδοσίας.
- Μην αγγίζετε την επιφάνεια της οικιακής συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε την οικιακή συσκευή.

ΧΡΗΣΗ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

- **Πριν τηγανίσετε για πρώτη φορά**, πλύνετε τον βραστήρα της φριτέζας και το καλάθι με ένα σφουγγάρι και με σαπούνι και νερό (ή χρησιμοποιήστε ένα προϊόν που υπάρχει διαθέσιμο στην αγορά).
- Στεγνώστε και γυαλίστε με ένα καθαρό και στεγνό πανί.
- Ποτέ μην αφήνετε τη φριτέζα χωρίς επίβλεψη ενώ λειτουργεί.
- Καθώς η επιφάνεια της φριτέζας γίνεται καυτή, τα παιδιά πρέπει να μένουν σε απόσταση ασφαλείας.
- Μην βάζετε πλαστικά μαχαιροπήρουνα στο καυτό λάδι.
- Αλλάξτε το βρώμικο λάδι αμέσως καθώς είναι ιδιαίτερα εύφλεκτο.

Προειδοποίηση!

Σε καμία περίπτωση θα πρέπει το λάδι να έρχεται σε επαφή με νερό.

Σε περίπτωση όλων των προφυλάξεων που λαμβάνονται, η φριτέζα μπορεί τυχαία να πιάσει φωτιά:

- σβήστε τη φριτέζα (ή τραβήξτε την πρίζα).
- Αφαιρέστε το καλάθι.
- Καλύψτε το με το καπάκι της κατσαρόλας που παρέχεται.

Ποτέ μην σβήνετε την πυρκαγιά με νερό!

- Μην τοποθετείτε ιδιαίτερα εύφλεκτα ή παραμορφώσιμα αντικείμενα απευθείας κάτω από τη φριτέζα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια τροφοδοσίας των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με την καυτή φριτέζα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΧΡΗΣΤΗ:

Μην επιχειρείτε να αλλάξετε τα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος επειδή μπορεί να είναι επικίνδυνο.

- **Εάν δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε αυτήν την οικιακή συσκευή πλέον (ή να αντικαταστήσετε ένα παλιό μοντέλο), πριν την απορρίψετε, διακόψτε τη λειτουργία της σύμφωνα με την τρέχουσα νομοθεσία για την προστασία της υγείας και την αποφυγή περιβαλλοντικής μόλυνσης, καθιστώντας τα επικίνδυνα εξαρτήματα της συσκευής ακίνδυνα, ειδικά για παιδιά που ίσως παίξουν με μια εγκαταλελειμμένη οικιακή συσκευή.**
- **Μην αγγίζετε την οικιακή συσκευή όταν τα χέρια ή τα πόδια σας είναι υγρά ή βρεγμένα.**
- **Μην χρησιμοποιείτε την οικιακή συσκευή ξυπόλητοι.**
- **Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί από ακατάλληλη, λανθασμένη ή παράλογη χρήση.**
- **Κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη λειτουργία, ορισμένα μέρη της κουζίνας είναι εξαιρετικά καυτά: αποφύγετε να τα ακουμπάτε.**
- **Μετά τη χρήση της συσκευής μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι ο περιστρεφόμενος διακόπτης βρίσκεται στη θέση κλειστό.**

Προειδοποίηση: Κατά τη λειτουργία οι επιφάνειες εργασίας στην περιοχή μαγειρέματος θα είναι καυτές: κρατήστε τα παιδιά μακριά!

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

2) ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ

Με τη σωστή φροντίδα η φριτέζα θα διατηρήσει τη γυαλάδα της για πολύ καιρό και θα καθαρίζεται ευκολότερα.

Χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι, νερό και σαπούνι (ή ένα προϊόν που υπάρχει διαθέσιμο στην αγορά) για να καθαρίσετε τα μέρη από ανοξείδωτο χάλυβα, αλλά μόνο όταν η οικιακή συσκευή είναι κρύα. Τότε γυαλίστε με ένα καθαρό, στεγνό πανί ή ένα πανί σαμουά για καλύτερα αποτελέσματα.

Προειδοποίηση! Ποτέ μην αδειάζετε το λάδι στο σύστημα αποστράγγισης νερού. Ρίξτε το στο ειδικό κέντρο συλλογής για απόρριψη. Μετά τη χρήση, περιμένετε έως ότου το λάδι κρυώσει εντελώς, μετά αναστηλώστε την αντίσταση, αφαιρέστε τον βραστήρα και χύστε το λάδι σε ένα κατάλληλο δοχείο.

Μην ξύνετε και τρίβετε την οικιακή συσκευή ώστε να αποφύγετε το μόνιμο γδάρισμα. Χρησιμοποιήστε μια μαλακή βούρτσα για να μαλακώσετε τα σκληρά υπολείμματα. Μετά τον καθαρισμό της οικιακής συσκευής απλώστε ένα καθαριστικό μετάλλων.

Για **ημερήσιο καθαρισμό** χρησιμοποιήστε ένα πανί με λίγο καυτό νερό και απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε με κρύο νερό για να αφαιρέσετε τυχόν υπόλειμμα απορρυπαντικού και στεγνώστε την επιφάνεια.

Οι κηλίδες του νερού θα πρέπει να αφαιρούνται με ξύδι ή λεμόνι ή ένα προϊόν αφαίρεσης που περιέχει λάιμ.

Σε περίπτωση **σκληρών υπολειμμάτων** καθαρίστε με «Sidel for stainless steel» ή με «Cerafix». Απλώστε το αδιάλυτο καθαριστικό με ένα χαρτί.

Αφήστε το προϊόν να δράσει, έπειτα αφαιρέστε το εντελώς με κρύο νερό και στεγνώστε τα μέρη με ένα στεγνό πανί.

Μην χρησιμοποιείτε ατμό για τον καθαρισμό της συσκευής.

ΓΥΑΛΙΝΗ ΚΕΡΑΜΙΚΗ

Είναι πολύ σημαντικό να καθαρίσει την επιφάνεια αμέσως μετά από κάθε χρήση, όταν το γυαλί είναι ακόμα χλιαρό.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγάρια, λειαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικά σπρέι.

Δώστε προσοχή να μην αφήσουμε να πέσει ζάχαρη ή στοιχείο με τη ζάχαρη. Στην περίπτωση αυτή, γυρίστε το διακόπτη off και καθαρίστε την επιφάνεια με ζεστό νερό και ένα σφουγγάρι.

Μη χρησιμοποιείτε πίδακες ατμού για τον καθαρισμό του εξοπλισμού.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Η εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να διεξάγονται μόνο από εξειδικευμένο ειδικό προσωπικό.

Η εσφαλμένη εγκατάσταση θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά σε άτομα, ζώα και αντικείμενα, για τα οποία ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος.

Οι συσκευές αποκοπής ή αυτόματου χειρισμού της οικιακής συσκευής επιδέχονται τροποποίησης μόνο από τον κατασκευαστή ή από πλήρως εξουσιοδοτημένο προμηθευτή.

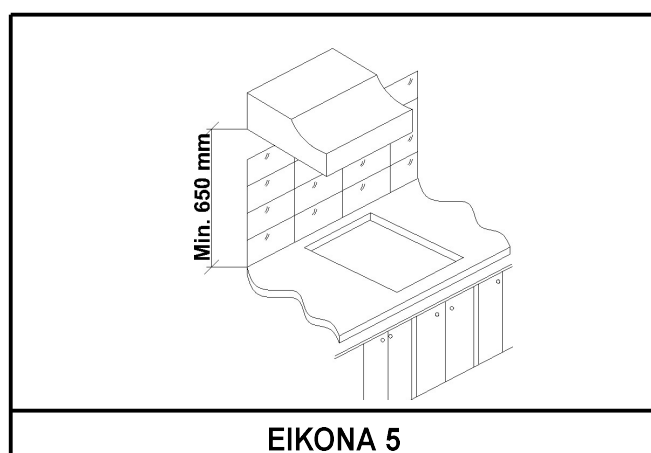
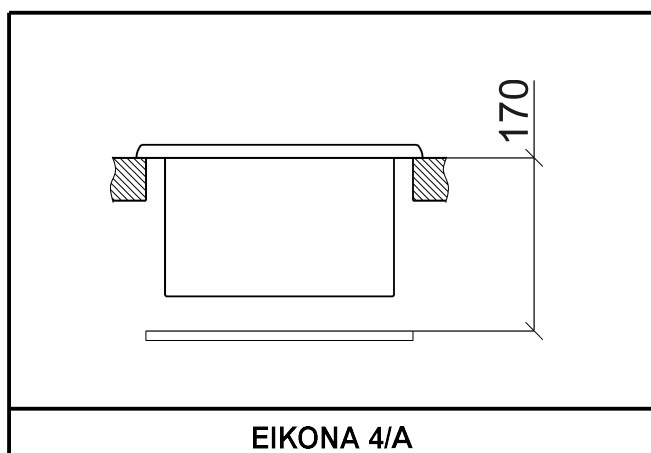
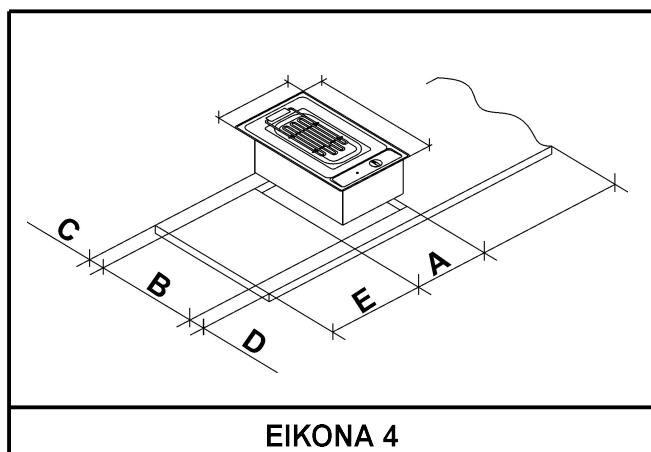
3) ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ

Αφαιρέστε την εξωτερική συσκευασία και την εσωτερική συσκευασία των διαφόρων ελεύθερων μερών, κι έπειτα βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα δεν έχει καταστραφεί. Σε περίπτωση αμφιβολίας, μην χρησιμοποιείτε την οικιακή συσκευή και απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό.

Τα υλικά της συσκευασίας (χαρτοκιβώτιο, σακούλες, διογκωμένη πολυστερίνη, καρφιά, κ.λπ.) είναι δυνητικά επικίνδυνα. Κρατήστε τα μακριά από παιδιά.

Πρέπει να δημιουργηθεί ένα άνοιγμα στην επάνω επιφάνεια του προσαρμοζόμενου επίπλου με τις δύο διαστάσεις που υποδεικνύονται στην εικόνα 4, και να βεβαιωθείτε ότι έχουν τηρηθεί οι διαστάσεις του απαιτούμενου χώρου για την εγκατάσταση της οικιακής συσκευής (βλ. εικόνα 5).

Για να μην αγγίξετε κατά λάθος το υπερβολικά καυτό κάτω μέρος της εστίας, κατά τη λειτουργία, είναι απαραίτητο να βάλετε ένα ξύλινο πρόσθετο, στερεωμένο με βίδες, σε ελάχιστη απόσταση 170 χλστ. από την κορυφή (βλ. εικόνα 4/A)



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

4) ΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ

Για να ασφαλίσετε τη φριτέζα στον πάγκο εργασίας πρέπει να συνδέσετε τους σφιγκτήρες στερέωσης που συνοδεύουν αυτό το φυλλάδιο. Οι ακόλουθες διαδικασίες πρέπει να πραγματοποιούνται:

- Αφαιρέστε όλα τα κινούμενα μέρη από τη φριτέζα.
- Αναποδογυρίστε την οικιακή συσκευή και φροντίστε να την ακουμπήσετε σε μαλακή επιφάνεια ώστε να αποφύγετε πιθανή ζημιά στις εξωτερικές επιφάνειες.
- Αφαιρέστε όλους τους σφιγκτήρες τύπου «G» από τη συσκευασία και τοποθετήστε τους σύμφωνα με το διάγραμμα στην εικόνα 6.

Μετά από αυτά τα βήματα, πρέπει να τοποθετηθεί το ειδικό καλάθι για αποφυγή διαρροών. Για να τοποθετήσετε το καλάθι σωστά, ακολουθήστε κατά γράμμα τις παρακάτω οδηγίες:

- Αποσπάστε τις λωρίδες της φλάντζας από το στήριγμά τους φροντίζοντας το διαφανές προστατευτικό να παραμένει προσκολλημένο στη φλάντζα.
- Τοποθετήστε τη φλάντζα τύπου «E» (εικόνα 6) στη σωστή θέση κάτω από το άκρο της επιφάνειας του τραπεζιού, ώστε οι εξωτερική πλευρά της φλάντζας

να προσαρμόζει τέλεια με την εξωτερική περίμετρο του πάγκου εργασίας. Τα άκρα των λωρίδων πρέπει να εφαρμόζουν χωρίς να δημιουργούνται κενά.

- Βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα προσκολλάται όμοια σε ολόκληρο τον πάγκο εργασίας, πατήστε την με τα δάκτυλά σας, κι έπειτα αφαιρέστε την προστατευτική λωρίδα της φλάντζας και τοποθετήστε τη φριτέζα στο άνοιγμα που έχετε φτιάξει στον πάγκο εργασίας.
- Ασφαλίστε την οικιακή συσκευή σφίγγοντας τις βίδες σύσφιξης «F» (βλ. εικόνα 7).

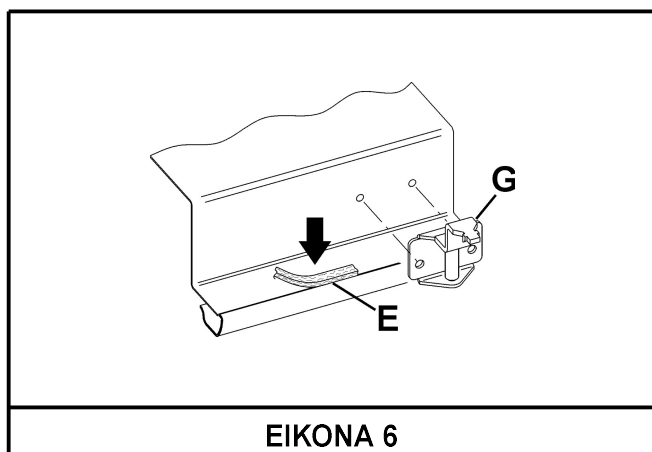
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Σημειώστε ότι η κολλητική ταινία που ενώνει την πλαστική μελαμίνη στην επιφάνεια εργασίας πρέπει να είναι ανθεκτική σε θερμοκρασίες μεγαλύτερες από 150 °C ώστε να αποτρέψετε την αποκόλληση του καλύμματος.

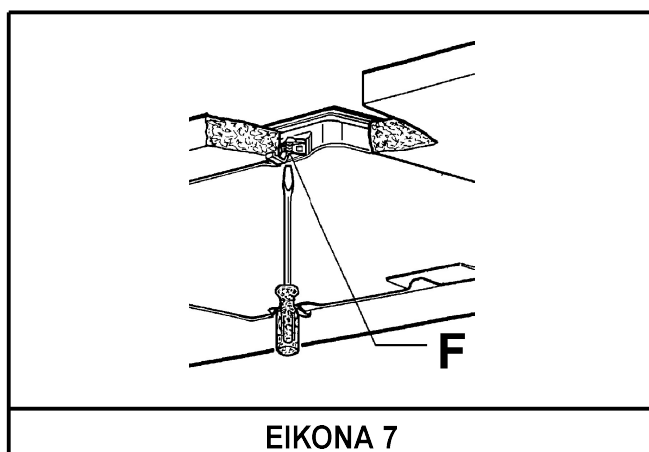
Ο ειδικός εγκατάστασης πρέπει να γνωρίζει ότι ο πίσω τοίχος, οι γειτονικές και οι τριγύρω επιφάνειες της φριτέζας πρέπει να είναι ανθεκτικές σε θερμοκρασία των 90 °C.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ (χλστ.)

	A	B	C	D	E
ΦΡΙΤΕΖΑ	282	482	59	59	100 ελάχ.



ΕΙΚΟΝΑ 6



ΕΙΚΟΝΑ 7

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

5) ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Η οικιακή συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τον τραυματισμό ατόμων ή ζώων ή υλικών ζημιών που προκαλούνται από εσφαλμένη εγκατάσταση.

Η ηλεκτρολογική σύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται σε συμμόρφωση με τους ισχύοντες κανόνες και κανονισμούς.

Πριν από την πραγματοποίηση σύνδεσης, ελέγξτε τα εξής:

- Η ικανότητα και οι πρίζες της ηλεκτρικής εγκατάστασης είναι κατάλληλες για τη μέγιστη ισχύ ρεύματος της οικιακής συσκευής (βλ. την τοποθετημένη ετικέτα στοιχείων κάτω από το περίβλημα).
- Η πρίζα ή η εγκατάσταση παρέχονται με γείωση σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Δεν υπάρχει καμία ευθύνη για αδυναμία τήρησης συμμόρφωσης με αυτές τις διατάξεις.
- Αν ένα καλώδιο ρεύματος δεν παρέχεται με την οικιακή συσκευή, συνδέστε ένα καλώδιο με την κατάλληλη διατομή στον πίνακα ακροδεκτών (βλ. τον πίνακα στην παράγραφο 6) διατηρώντας το καλώδιο της γείωσης μακρύτερο από τα σύρματα των απαγωγών σε συμμόρφωση με το διάγραμμα στην εικόνα 8.

Όταν η σύνδεση στο κύκλωμα ρεύματος πραγματοποιείται μέσω πρίζας:

- τοποθετήστε το καλώδιο ρεύματος τύπου «C», εάν δεν παρέχεται, τοποθετήστε μια τυπική πρίζα κατάλληλη για το φορτίο που υποδεικνύεται στην ετικέτα στοιχείων. Συνδέστε τα σύρματα όπως στο διάγραμμα στην εικόνα 8 και φροντίστε να διαβάσετε τις απαντήσεις που αναγράφονται παρακάτω:

Γράμμα L (φάση) = καλώδιο καφέ χρώματος,

γράμμα N (ουδέτερο) = καλώδιο μπλε χρώματος,

σύμβολο (γείωση) = καλώδιο κίτρινου χρώματος.

- Το καλώδιο ρεύματος πρέπει να είναι τοποθετημένο με τέτοιον τρόπο ώστε να μην φθάνει στην υπερβολική θερμοκρασία των 90 °C σε καμία θέση.
- Για σύνδεση, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς ή διακόπτες καθώς υπάρχει πιθανότητα πρόκλησης εσφαλμένων επαφών που οδηγούν σε επικίνδυνη υπερθέρμανση.
- Η πρίζα πρέπει να είναι προσβάσιμη με την ολοκλήρωση του εντοιχισμού.

Όταν η σύνδεση πραγματοποιείται απευθείας στο κύκλωμα ρεύματος:

- Τοποθετήστε έναν διακόπτη ανάμεσα στην οικιακή συσκευή και το κύκλωμα κατάλληλου μεγέθους για το φορτίο της οικιακής συσκευής και με4 ελάχιστο

άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 χλστ.

- Να θυμάστε ότι το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη.
- Η ηλεκτρική σύνδεση ενδέχεται επίσης να προστατεύεται από έναν διαφορικό διακόπτη υψηλής ευαισθησίας.

Συνιστάται το καλώδιο γείωσης κίτρινου-πράσινου χρώματος που παρέχεται να συνδέεται σε καλή εγκατάσταση γείωσης.

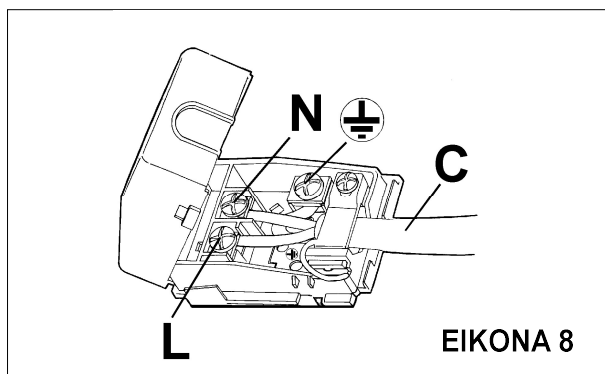
Πριν πραγματοποιήσετε οποιοδήποτε σέρβις στο ηλεκτρικό μέρος της οικιακής συσκευής, πρέπει οπωσδήποτε να την αποσυνδέσετε από το ρεύμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

όλα τα προϊόντα μας συμμορφώνονται με τις Ευρωπαϊκές προδιαγραφές και τις σχετικές τροποποιήσεις. Ως εκ τούτου, το προϊόν είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις των Ευρωπαϊκών Οδηγιών που ισχύουν σχετικά με:

- την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (EMC),
- την ηλεκτρική ασφάλεια (LVD),
- τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) και τον
- Οικολογικό σχεδιασμό (ERP).

Εάν η εγκατάσταση απαιτεί τροποποιήσεις στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο ή εάν η πρίζα δεν είναι συμβατή με το βύσμα της οικιακής συσκευής, απευθυνθείτε σε κάποιον εξειδικευμένο επαγγελματία τεχνικό για να πραγματοποιήσει τις αλλαγές ή τις αντικαταστάσεις. Συγκεκριμένα, αυτό το άτομο πρέπει επίσης να βεβαιώσει ότι η διατομή των καλωδίων της πρίζας είναι κατάλληλη για το ρεύμα που απορροφάται από την οικιακή συσκευή.



ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν από οποιαδήποτε συντήρηση, αποσυνδέστε την οικιακή συσκευή από το ρεύμα. Όλες οι εργασίες συντήρησης πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

6) ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Για να αντικαταστήσετε εξαρτήματα που βρίσκονται στο εσωτερικό της φριτέζας, πρέπει να ανασηκωθεί η αντίσταση και να ασφαλιστεί στην κάθετη θέση. Βγάλτε τον βραστήρα λαδιού που περιέχεται στην πέτρα λάβας και ξεσφίξτε τις τέσσερις βίδες από κάτω (βλ. εικόνα 8). Η επιφάνεια εργασίας τώρα μπορεί να αποκολληθεί από τον πάγκο εργασίας παρέχοντας πρόσβαση σε όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα.

Για να μοντάρετε ξανά την επιφάνεια εργασίας της οικιακής συσκευής, φροντίστε να μην προκαλέσετε ζημιά στα καλώδια ρεύματος και βεβαιωθείτε ότι όλα

έχουν τοποθετηθεί σωστά στους οδηγούς κατά μήκος της οικιακής συσκευής.

Σημείωση: Σε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου ρεύματος, το καλώδιο γείωσης πρέπει να παραμείνει μακρύτερο από τα σύρματα απαγωγών (εικόνα 10) και πρέπει να τηρηθούν οι οδηγίες στην παράγραφο «ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ».

Για επανασύνδεση της οικιακής συσκευής, επαναλάβετε τα βήματα παραπάνω με την αντίστροφη σειρά.

7) ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Για διευκόλυνση της εργασίας του ειδικού εγκατάστασης, παρακάτω περιλαμβάνεται ένας πίνακας με τις προδιαγραφές των εξαρτημάτων.

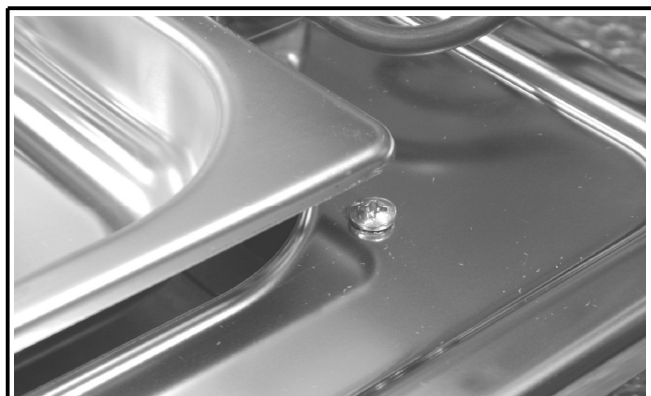
ΠΡΙΖΑ ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Όνομα	W
Θερμική αντίσταση	2300

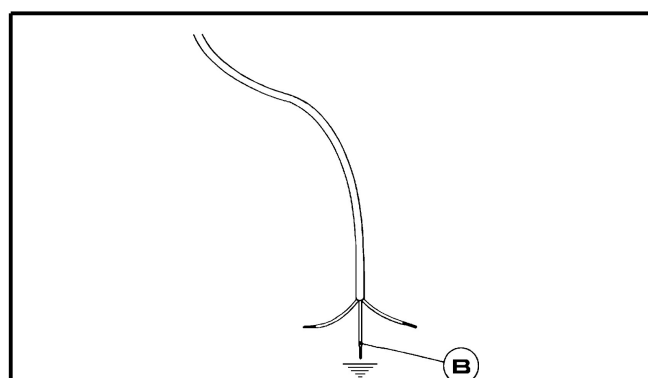
ΤΥΠΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΟΜΗ ΤΩΝ ΚΑΛΩΔΙΩΝ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

ΤΥΠΟΣ ΚΑΛΩΔΙΟΥ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΙΣΧΥΣ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ 220-230 V~ / 220-240 V~
Νεοπρένιο H05 RN-F / H07 RN-F	2300 W	Διατομή 3 x 1,5 mm ²

Σε περίπτωση αποτυχίας λειτουργίας ή κοψίματος στο καλώδιο, απομακρυνθείτε από το καλώδιο και μην το αγγίζετε. Επίσης, η συσκευή πρέπει να παραμένει εκτός πρίζας και να μην είναι αναμμένη. Καλέστε το πλησιέστερο σε εσάς εξουσιοδοτημένο κέντρο για να διορθώσετε το πρόβλημα.



ΕΙΚΟΝΑ 9



ΕΙΚΟΝΑ 10

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΦΡΙΤΕΖΑ	
Τάση	220 – 230 V ~ / 220-240 V~
Συχνότητα	50 Hz / 50/60 Hz
Σύνολο ονομαστικής ισχύος	2300 W

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Η ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΟΝΟ
ΑΠΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΑ ΑΤΟΜΑ.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Πριν φύγει από το εργοστάσιο, αυτός ο εξοπλισμός δοκιμάστηκε και ρυθμίστηκε από εξουσιοδοτημένο προσωπικό με σκοπό την εγγύηση των καλύτερων δυνατών αποτελεσμάτων λειτουργίας.

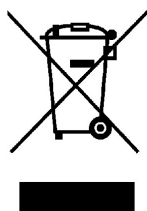
Τα αυθεντικά ανταλλακτικά είναι διαθέσιμα μόνο στα τεχνικά κέντρα σέρβις της εταιρείας μας και εξουσιοδοτημένα καταστήματα. Επομένως, κάθε απαραίτητη επισκευή ή ρύθμιση πρέπει να πραγματοποιείται με την μέγιστη δυνατή φροντίδα από εξειδικευμένο προσωπικό.

Για αυτόν τον λόγο, συνιστούμε να επικοινωνείτε πάντα με τον αντιπρόσωπό που έχετε αγοράσει τον εξοπλισμό ή από το πλησιέστερο κέντρο σέρβις δηλώνοντας την κατασκευή, το μοντέλο, τη σειρά και τον τύπο του προβλήματος που παρουσιάζει ο εξοπλισμός. Οι σχετικές προδιαγραφές αναγράφονται στην ετικέτα στοιχείων που υπάρχει κάτω από την οικιακή συσκευή και στην ετικέτα που υπάρχει στο κουτί συσκευασίας. Αυτά τα στοιχεία θα επιτρέψουν στον τεχνικό να προμηθευτεί τα κατάλληλα ανταλλακτικά και να εγγυηθεί ότι έχουν ληφθεί οι κατάλληλες ενέργειες. Συνιστάται να σημειώσετε αυτές τις προδιαγραφές παρακάτω ώστε να είναι άμεσα διαθέσιμες συνεχώς.

ΜΑΡΚΑ:

ΜΟΝΤΕΛΟ:

ΣΕΙΡΑ:



Η παρούσα οικιακή συσκευή είναι σύμφωνη με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ αναφορικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE).

Αυτή η κατευθυντήρια οδηγία αποτελεί πλαίσιο μιας Ευρωπαϊκής ισχύος επιστροφής και ανακύκλωσης σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE).

AVISO: Este aparelho não deve ser utilizado por crianças entre os 0 e 8 anos de idade. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade se forem constantemente supervisionadas.

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas ou tiverem recebido instruções prévias sobre a utilização do aparelho em condições de segurança e que entendam os riscos envolvidos. Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade. A limpeza e a manutenção atribuída ao utilizador não devem ser efetuadas por crianças.

AVISO: Os aparelhos para cozinhar devem ser posicionados de forma estável, com as pegas, (se presentes) posicionadas de modo a evitar a fuga de líquidos que são muito quentes.

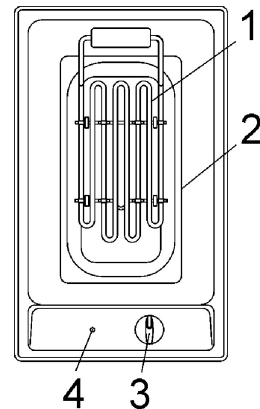
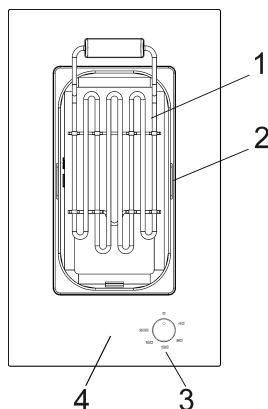
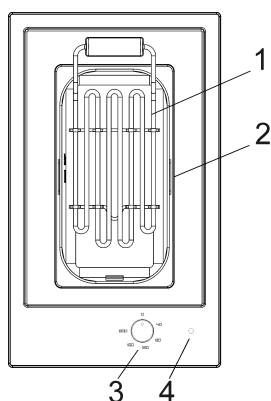
AVISO: Perigo de incêndio: não coloque objetos sobre as superfícies de cozedura.

AVISO: Não se deve usar um aparelho de limpeza a vapor.

AVISO: O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

DESCRIÇÃO DA FRITADEIRA

EFX 30 FRYER - EFX 30.1 FRYER



- 1 Resistência de aquecimento de 2300 W
- 2 Cuba fritadeira
- 3 Manípulo de comando da fritadeira
- 4 Luz de sinalização da ligação do aparelho

Atenção: este aparelho foi concebido para uso doméstico, em ambientes e por sujeitos privados.

AVISO:

Este aparelho foi projetado para uso doméstico ou similar, por exemplo:

- cozinhas dentro de lojas, escritórios ou locais de trabalho;
- instalações de férias fazenda;
- instalações para clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- em estabelecimentos de cama e pequeno-almoço.

USO

LIGAÇÃO DA FRITADEIRA

A fritadeira é comandada por um termostato e realiza-se a ligação rodando o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio até a posição desejada (ver fig. 1-1/A). Uma luz de aviso vermelha assinala a sua ligação.

Interrupção de segurança automática

O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança que se acciona se a temperatura do óleo superar o limite de segurança. Tal dispositivo interrompe o funcionamento da fritadeira. Para que a fritadeira recomece a funcionar, é necessário aguardar que a temperatura do óleo desça e é preciso desbloquear manualmente o interruptor de segurança para repor o aparelho a funcionar.

Para realizar esta operação respeitar as seguintes instruções:

- levantar a resistência e posicioná-la estavelmente em vertical;
- extrair a cuba que contém o óleo prestando atenção para não se queimar;
- desaparafusar a tampa posta na parte traseira do cárter interno (fig. 2);
- carregar no botão vermelho (fig. 3).

Se o botão vermelho não se desbloquear significa que o sensor da temperatura do termostato de segurança não se arrefeceu suficientemente. Aguardar alguns minutos e tentar de novo. Se o problema persistir mesmo com o aparelho arrefecido consultar o Centro de Assistência mais próximo.

O aparelho não deve ser colocado em função mediante um temporizador externo ou um sistema de comando a distância separado.

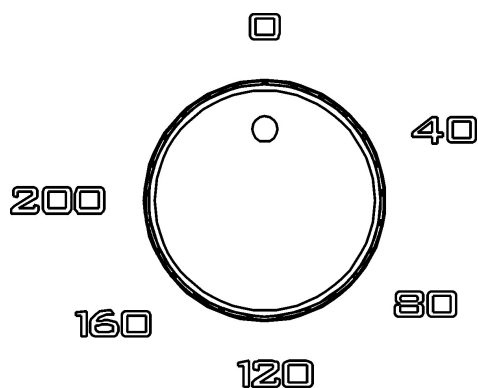


FIG. 1/A

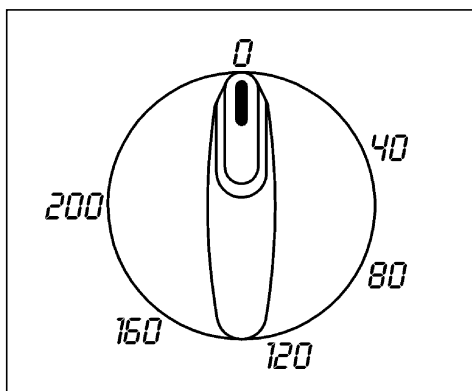


FIG. 1

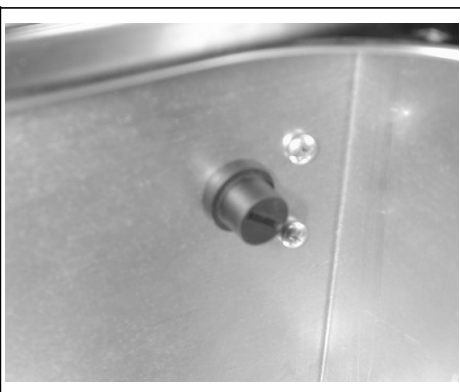


FIG. 2



FIG. 3

USO

ADVERTÊNCIAS GERAIS PARA A FRITURA

Para fritar deve-se usar só óleos ou gorduras vegetais.

Quantidades de óleo/gorduras mínimo 2 l – máximo 2,5 l.

Evitar misturas de vários tipos de óleos/gorduras.

O importante para um bom resultado de uma fritura é a temperatura certa:

- Temperatura demasiado baixa: o alimento que está sendo frito cozinha muito lentamente e absorve muito óleo/gorduras.
- Temperatura demasiado alta: forma-se muito rapidamente uma crosta escura e, por dentro, o alimento fica cru.
- Durante o uso da fritadeira não utilizar a tampa.

Quase todos os alimentos podem ser fritos, tasi como, por exemplo: aves, peixes, carnes, verduras, frutas, batatas. São menos indicados os produtos muito aquosos. Enxugar muito bem os alimentos a serem fritos antes de introduzi-los, sacudir a farinha em excesso, prensar bem a farinha de rosca.

Se quiser fritar uma grande quantidade de uma só vez, é aconselhável extrair o cesto após alguns minutos, de modo que o óleo possa voltar mais rapidamente para a sua temperatura inicial. Deste modo o alimento frito torna-se mais crocante. O óleo deve ser substituído quando os alimentos não se tornarem mais crocantes (mesmo se a temperatura estiver regulada correctamente) ou o se o óleo ficar levemente escuro.

COMO FRITAR

Antes de tudo regular a temperatura desejada e aguardar que o óleo alcance esta temperatura. Introduzir no óleo o cesto para fritura com o alimento que deve ser frito. Uma vez terminada a fritura, levantar o cesto e sacudi-lo levemente para eliminar o óleo em excesso. Para fazer gotejar o óleo residual pode-se enganchar o cesto no respectivo dispositivo de suporte pendente.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

- **Antes de fritar pela primeira vez**, limpar a cuba da fritadeira e o cesto com uma esponja e uma solução de água e sabão (ou com um produto adequado que se encontra no comércio).
- Enxugar e polir com um pano limpo e seco.
- A fritadeira deve funcionar só sob constante vigilância.
- Já que durante o funcionamento a superfície da fritadeira se aquece, é indispensável manter as crianças distantes.
- Não introduzir talheres de plástico no óleo quente.
- Substituir o óleo imediatamente, pois, o óleo sujo é mais facilmente inflamável.

Atenção!

Evitar absolutamente o contacto do óleo quente com a água. Se, apesar de ter tomado todas as precauções, a fritadeira acidentalmente se inflamar:

- desligar a fritadeira (eventualmente desprender a ficha da corrente eléctrica).
- Extrair o cesto.
- Pôr a respectiva tampa.

Nunca apagar o fogo com água!

- Não colocar directamente embaixo da fritadeira objectos combustíveis, são facilmente inflamáveis ou deformáveis.
- Evitar também que os cabos de ligação de aparelhos eléctricos entrem em contacto com a fritadeira quente.

LIMPEZA

2) LIMPEZA DA FRITADEIRA

Com um cuidado adequado a fritadeira conserva por muito tempo o seu brilho e a limpeza torna-se mais fácil.

Para tratar das partes em aço, usar uma esponja e água ensaboada (ou um produto adequado que se encontra no comércio), mas só quando o aparelho estiver completamente arrefecido. Polir depois com um pano limpo e seco ou, ainda melhor, com uma pele de camurça.

Atenção: nunca escoar o óleo nas tubagens de descarga da água, ma entregá-lo para ser eliminado nos apropriados centros de recolha.

Após o uso, aguardar que o óleo arrefeça completamente, depois, levantar a resistência, extrair a cuba e deitar o óleo num contentor adequado.

Evitar raspar e esfregar o aparelho, para não provocar aranhões permanentes. Eliminar a sujeira resistente só com uma escova macia.

Após a limpeza, cuidar do aparelho com um produto limpa metais. No caso de **sujeira leve** limpar com um pano húmido ou com uma solução quente de água e detergente. Lavar depois os resíduos de detergente com água fria e enxugar a superfície.

Deve-se remover as manchas de água com vinagre ou limão, ou com produtos descalcificadores. No caso de **sujeira intensa** limpar com “Sidel especial para aço inox”, “Stahlfix” ou com “Cerafix”. Aplicar e esfregar o limpa metais não diluído com uma toalha de papel para uso doméstico. Deixar agir o produto e depois removê-lo completamente com água fria e enxugar as partes com um pano seco.

LIMPEZA DA FRITADEIRA VITROCERÂMICA

É muito importante limpar a placa após cada utilização com o vidro ainda morno. Não utilize esponjas metálicas, abrasivos em pó ou sprays corrosivos.

- Para manchas leves basta usar uma esponja humedecida.
- **Preste atenção em não deixar cair na placa durante a cozedura, açúcar ou alimentos açucarados. Se isto acontecer, desligue a fritadeira e limpe imediatamente com água quente e use uma esponja humedecida.**
- **Não utilize jactos de vapor para limpar a placa**

INSTALAÇÃO

NOTÍCIAS TÉCNICAS DEDICADAS AOS INSTALADORES

A instalação e as manutenções descritas nesta parte devem ser realizadas exclusivamente por pessoal qualificado (lei nº 46 e D.P.R. 447). Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou coisas, em relação aos quais o fabricante não pode ser considerado responsável. Os dispositivos de segurança ou de regulação automática dos aparelhos, durante a vida do sistema, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

Os elementos da embalagem (papelão, sacos, esferovite expandido, pregos...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois, constituem potenciais fontes de perigo.

Deve-se efectuar na superfície do móvel componível, uma abertura para o encastre com as dimensões indicadas na fig. 4, controlando que sejam respeitadas as dimensões críticas do espaço onde o aparelho deve ser instalado (ver fig. 5).

3) LIGAÇÃO DA FRITADEIRA

Após ter retirado a embalagem externa e as embalagens internas das várias partes soltas, controlar a integridade da fritadeira. No caso de dúvidas não utilizar o aparelho e consultar pessoal qualificado.

ATENÇÃO:

Em caso de ruptura do vidro da placa de cozedura:

- *desligue imediatamente todos os fogões e os elementos elétricos de aquecimento e, em seguida, desligue a alimentação elétrica do aparelho,*
- *não toque na superfície do aparelho,*
- *não utilize o aparelho.*

ATENÇÃO: não apoie a vidro directamente contra o móvel, e sim, o fundo da placa de cozedura contra o móvel.

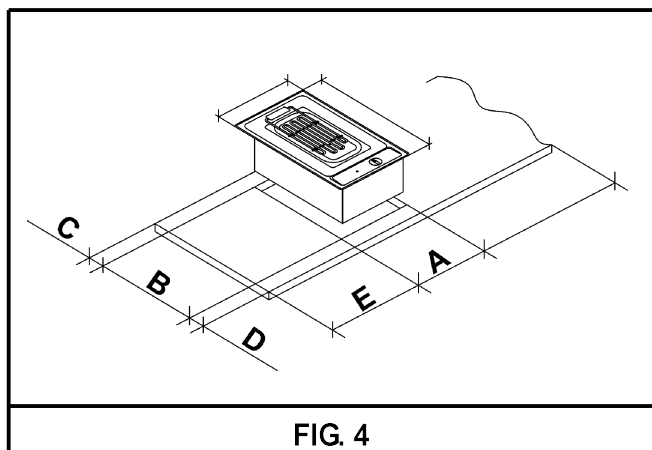


FIG. 4

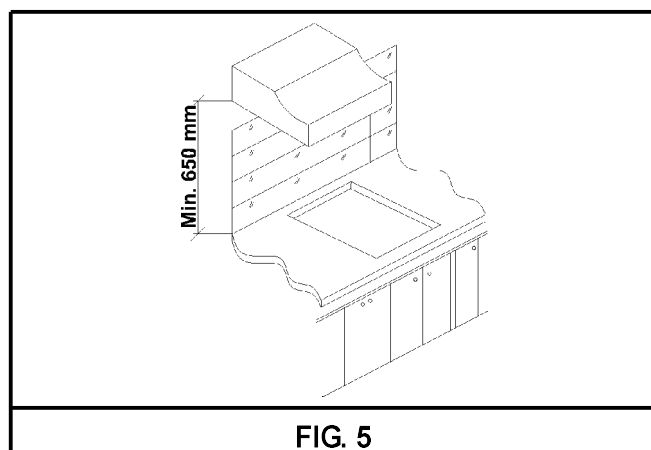


FIG. 5

INSTALAÇÃO

4) FIXAÇÃO DA FRITADEIRA

Para fixar a fritadeira no móvel é necessário montar os ganchos de fixação que se encontram no envelope junto a este manual. Para isto é importante realizar as seguintes operações:

- extrair todas as partes soltas da fritadeira;
- virar o aparelho prestando atenção em apoiá-lo sobre uma superfície macia para evitar de danificar as superfícies externas;
- extrair os ganchos "G" da embalagem e instalá-los segundo o esquema da fig. 6.

Uma vez realizadas estas operações pode-se efectuar a instalação da guarnição especial para evitar qualquer infiltração de liquido no móvel. Para aplicar correctamente esta guarnição, respeitar escrupulosamente as especificações abaixo descritas:

- desprender as fitas da guarnição dos seus suportes prestando atenção para que a protecção transparente fique grudada na própria guarnição;

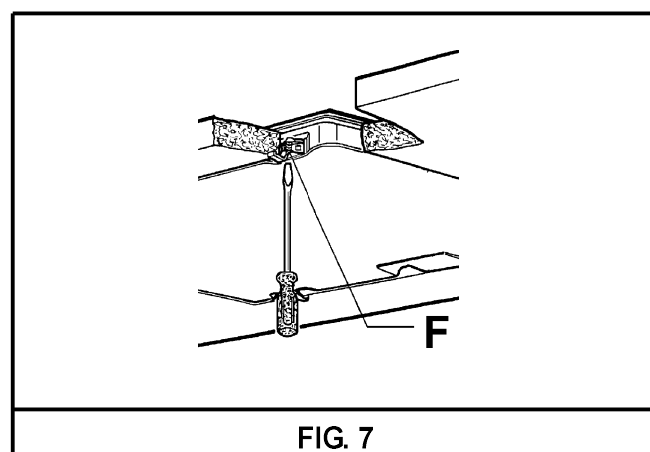
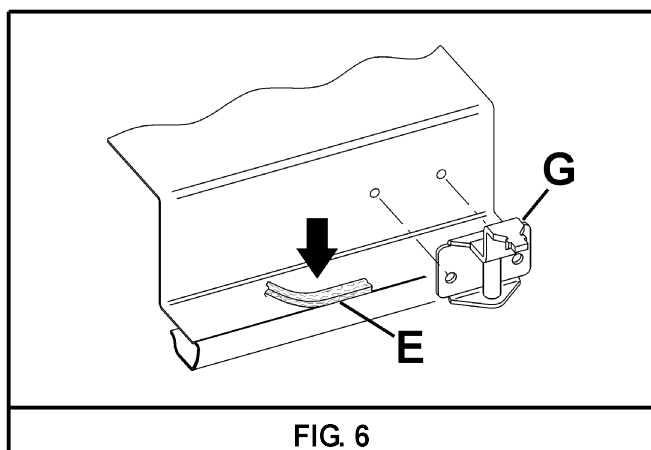
- Posicionar correctamente a guarnição "E" (fig. 6) embaixo da borda da superfície, de modo que o lado externo da própria guarnição coincida perfeitamente com a borda perimetral externa da superfície. As extremidades das fitas devem coincidir sem se acavalar;
- fazer aderir a guarnição na superfície de modo uniforme e seguro, prensando-a com os dedos, depois extrair a fita de papel de protecção da guarnição e posicionar a fritadeira na abertura efectuada no móvel;
- bloquear o aparelho apertando os parafusos "F" de fixação dos ganchos (ver fig. 7).

ATENÇÃO:

recorda-se que o colante que une o laminado plástico no móvel deve resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C para evitar o descolamento do próprio revestimento. Assinala-se ao instalador que a parede traseira e as superfícies adjacentes e circunstantes ala fritadeira devem resistir a uma temperatura de 90 °C.

MEDIDAS A SEREM RESPEITADAS (mm)

	A	B	C	D	E
FRITADEIRA	282	482	59	59	100 min.



INSTALAÇÃO

5) LIGAÇÃO ELÉCTRICA

IMPORTANTE: o aparelho deve ser instalado segundo as instruções do fabricante. Este não se responsabiliza por danos causados a pessoas, animais ou objectos, resultantes de uma instalação incorrecta.

A ligação eléctrica deve ser efectuada em conformidade com as normas e as disposições de lei em vigor.

Antes de efectuar a ligação, verificar que:

- a capacidade eléctrica do sistema e das tomadas de corrente sejam adequadas à potência máxima do aparelho (ver etiqueta de características aplicada na parte inferior da caixa).
- A tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação ea seção dos cabos eléctricos podem suportar a carga, também indicado na placa.
- A tomada ou a instalação possua uma eficaz ligação à terra em conformidade com as normas e as disposições de lei actualmente em vigor. Declina-se qualquer responsabilidade pela inobservância destas disposições.
- Se o aparelho não tiver o cabo de alimentação, conectar na régua de bornes um cabo com secção adequada (ver tabela parágrafo 6) mantendo o condutor de terra mais longo em relação aos condutores de fase e, seguindo o esquema da fig. 8.

Quando a ligação na rede de alimentação for efectuada por meio de tomada:

- Aplicar no cabo de alimentação "C", se este não a possuir, uma ficha normalizada adequada à carga indicada na etiqueta de características. Efectuar a ligação dos cabos segundo o esquema da fig. 8 prestando atenção em respeitar as relações abaixo indicadas:

letra L (fase) = cabo castanho;

letra N (neutro) = cabo azul;

símbolo (terra)  = cabo verde-amarelo.

- O cabo de alimentação deve ser posicionado de modo que não alcance, em nenhum ponto, um excesso de temperatura de 90 °C.
- Não utilizar, para efectuar a ligação, reduções, adaptadores ou derivadores, pois, podem provocar falsos contactos com consequente perigo de superaquecimento.
- A tomada deve ser acessível após o built-in.

Quando a ligação for efectuada directamente na rede eléctrica:

- interpor entre o aparelho e a rede um interruptor

omnipolar, dimensionado para a carga do aparelho, com abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

- Recordar que o cabo de terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- Como alternativa, a ligação eléctrica pode ser também protegida com um interruptor diferencial de alta sensibilidade.

Recomenda-se vivamente fixar o cabo de terra verde-amarelo num sistema de aterramento eficiente.

Antes de efectuar qualquer serviço na parte eléctrica do aparelho deve obrigatoriamente desligá-la da rede de alimentação.

AVISOS:

todos os nossos aparelhos estão em conformidade com as Normas Europeias e sucessivas modificações. Portanto, o aparelho está em conformidade com os requisitos das Diretivas Europeias em vigor em matéria de:

- **compatibilidade eletromagnética (CEM);**
- **segurança eléctrica (LVD);**
- **limitação de utilização de determinadas substâncias perigosas (RoHS);**
- **conceção ecológica (ERP).**

Se for necessário efectuar modificações na instalação eléctrica existente ou se a tomada não for compatível com a ficha, todas as alterações deverão ser efectuadas por pessoal qualificado. Em particular a pessoa deve verificar a secção dos fios.

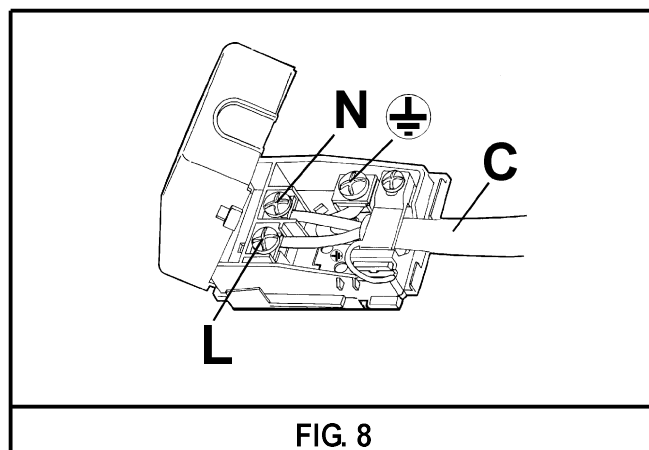


FIG. 8

MANUTENÇÃO

Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, desligar o aparelho da rede de alimentação eléctrica. Estas operações deverão ser taxativamente efectuadas por pessoal autorizado.

6) SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

Para substituir os componentes situados dentro da fritadeira é necessário levantar a resistência estavelmente em posição vertical, extrair a cuba que contém o óleo e desaparafusar os quatro parafusos que se encontram situados por baixo (ver fig. 9). Depois isto é possível desprender a superfície de trabalho do móvel e alcançar todos os componentes internos. Ao remontar a superfície de trabalho do aparelho prestar atenção para não danificar os cabos de alimentação mas controlar que os mesmos estejam bem posicionados ao longo das guias laterais do

próprio aparelho.
N.B. no caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá manter o condutor de terra mais longo em relação aos condutores de fase (fig. 10) e respeitar as advertências indicadas no parágrafo "LIGAÇÃO ELÉCTRICA".

Para remontar o aparelho repetir, de modo inverso, as operações acima descritas.

7) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

Para facilitar a tarefa do instalador fornecemos uma tabela com as características dos componentes.

POTÊNCIAS DOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

Denominações	W
Resistência de aquecimento	2300 W

TIPO E SECÇÃO DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

TIPO DE CABO	POTÊNCIA TOTAL DO APARELHO	ALIMENTAÇÃO MONOFÁSICA 220 – 230 V ~ / 220-240 V~
H05 RN-F - H07 RN-F	2300 W	3 x 1.5 mm ² (*)

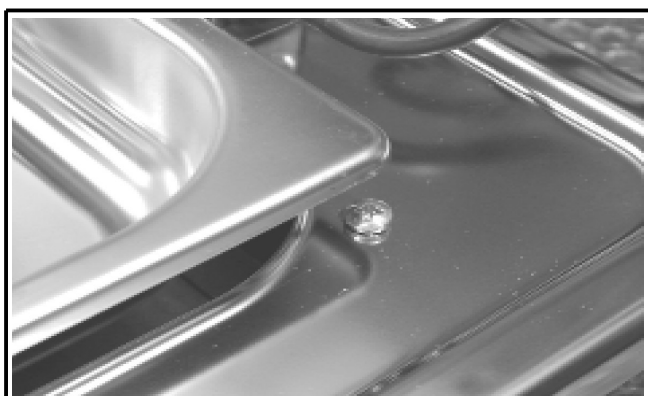


FIG. 9

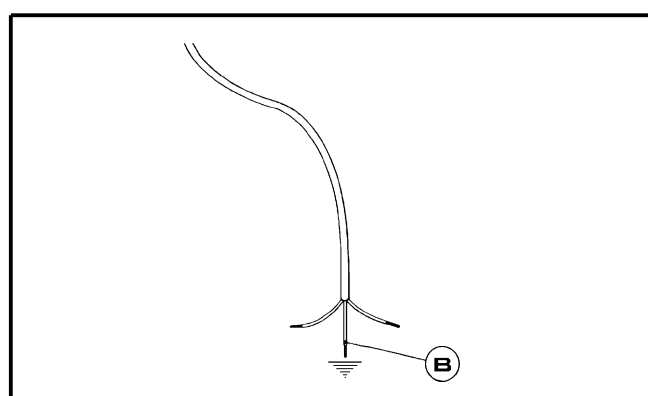


FIG. 10

DADOS TECNICOS

FRITADEIRA	
Tensão	220 – 230 V ~ / 220-240 V~
Frequência	50 Hz / 50/60 Hz
Potência total nominal	2300 W

Em caso de falha ou corte no cabo, por favor, afastar-se do cabo e não tocá-lo. Além disso, o dispositivo deve ser desligado e não ligado. Ligue para o centro de serviço autorizado mais próximo para corrigir o problema.

NOTA: A MANUTENÇÃO DEVE SER EFECTUADA APENAS POR PESSOAL AUTORIZADO

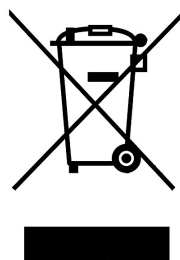
ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal experiente e especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento. As peças originais podem ser encontradas só junto aos nossos Centros de Assistência Técnica e lojas autorizadas. Qualquer reparação ou regulação sucessiva, que se tornar necessária, deverá ser efectuada com o máximo cuidado e atenção por pessoal qualificado. Por este motivo, aconselhamos sempre contactar o Concessionário onde o aparelho foi comprado ou ao nosso Centro de Assistência mais próximo especificando a marca, o modelo, o número de série e o tipo de problema do seu aparelho. Estes dados estão indicados na etiqueta de características aplicada na parte inferior do aparelho e na etiqueta aplicada na caixa de embalagem. Estas informações permitem ao assistente técnico providenciar as peças de reposição adequadas e garantir consequentemente uma assistência rápida e específica. Aconselha-se transcrever estes dados de modo que os mesmos estejam sempre à disposição:

MARCA:

MODELO:

SÉRIE:



INFORMAÇÃO AOS UTILIZADORES

Nos termos do art. 13 do Decreto Legislativo 25 de julho de 2005, n. 151 "Actuação das Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e electrónicos, como na eliminação dos resíduos".

O símbolo do caixote de lixo barrado com uma cruz indicado no aparelho ou na embalagem indica que o produto, no fim própria vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos. O utilizador deverá, para tanto, entregar o aparelho, que alcançou o fim de vida, aos centros de recolha selectiva dos resíduos electrónicos e electrotécnicos, ou entregá-lo ao revendedor no momento da compra de um novo aparelho de tipo equivalente, na base de um por um. A adequada recolha diferenciada do aparelho em desuso e o sucessivo encaminhamento da mesmo para a reciclagem, o tratamento e a eliminação compatível com o ambiente, contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o ambiente e para a saúde e favorece a reutilização e/ou a reciclagem dos materiais que o compõem. A eliminação abusiva do produto efectuada pelo utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.

TEKA



www.teka.com

CÓD. 04048E1 - 06.02.2019