

LIBRETTO D' USO E MANUTENZIONE

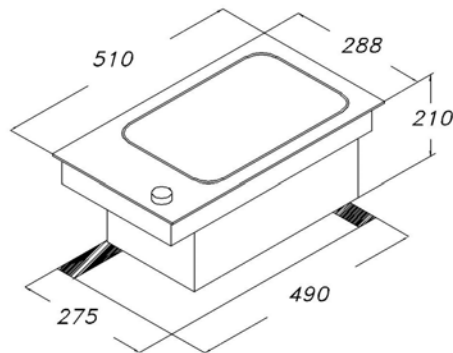
PIANI DI COTTURA DA INCASSO
DOMINO FRIGGITRICE

PCDVF11CPN

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

DATI TECNICI

MODELLI	PCDVF11CPN
Tensione	230V
Corrente	16A
Potenza massima W	2300



1. Montaggio

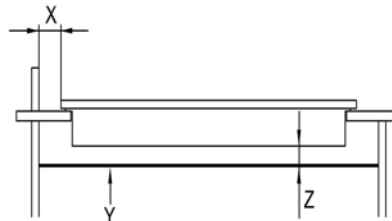
L'installazione è a carico dell'acquirente. La Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio. Gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice, se dipendono da un'errata installazione, non sono compresi nella garanzia.

I piani da incasso sono predisposti per l'installazione in top realizzati in qualsiasi materiale, purché resistente ad una temperatura di 100° C, e di spessore variabile fra 25 e 40 mm. Qualora il piano venga incassato in modo che sul suo lato sinistro o destro ci sia la parete di un mobile, la distanza fra la parete verticale ed il bordo del piano, deve essere almeno 150 mm; la distanza fra la parete posteriore ed il bordo del piano deve essere invece di almeno di 55mm. Tra il piano da incasso ed il vano sottostante deve essere inserita una parete di divisione in materiale isolante (legno o similari). Tale parete deve distare almeno 10 mm dal fondo della cassetta.

X = minimo 150 mm

Z = 10mm

Y = parete divisoria



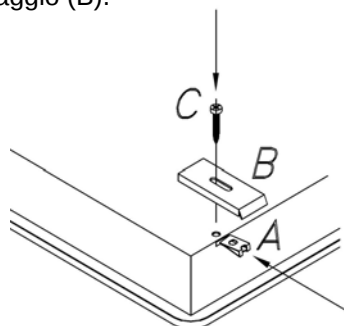
Fissaggio al mobile

Il fissaggio al mobile è ottenuto mediante staffe di fissaggio che vengono fornite come accessori. Nella parte inferiore della cassetta sono già predisposti i fori dove vengono inserite le spine (A) cui devono essere avvitate le apposite viti (C) che bloccano le staffe di fissaggio (B).

A = spina da inserire sul fondo del piano ad incasso

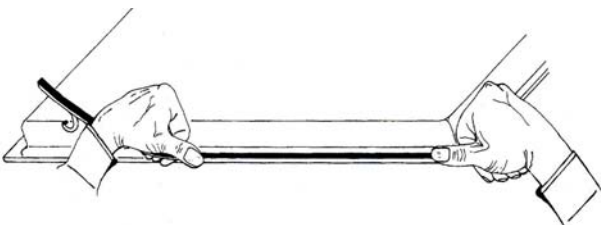
B = staffa di fissaggio

C = vite



Applicazione sigillante

Importante-La figura qui sotto indica come deve essere applicato il sigillante su tutto il perimetro. Quest'apparecchio è stato concepito per uso di tipo non professionale all'interno d'abitazioni.



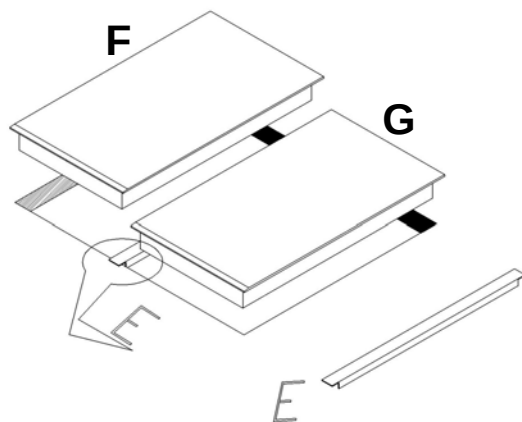
Accoppiamento di due o più pianeti domino

Eseguire un taglio sul piano di lavoro che permetta l'incasso di due o più piani domino.

Posizionare innanzitutto il supporto in acciaio (E) fornito in dotazione nell'imballo e successivamente inserire il piano di cottura (G) come indicato nella figura sottostante. Nello spazio rimasto libero inserire il piano di cottura (F).

Il supporto in acciaio, con la guarnizione presente sui due piani domino garantirà una chiusura ermetica contro l'eventuale infiltrazione di liquidi.

Il fissaggio dei domino al top è ottenuto mediante l'utilizzo del kit di staffe in dotazione.



Tra il piano ed una eventuale cappa aspirante deve esserci una distanza di almeno 70cm.

2. Collegamento elettrico

Controllare i dati riportati sulla targhetta posta sul fondo del piano di cottura, quindi accertarsi che tensione nominale di rete e potenza disponibili, siano adatte al suo funzionamento.

Prima di effettuare il collegamento verificare l'efficienza dell'impianto di messa a terra. La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per Legge. La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e a cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

Per eventuali modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targhetta. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. In ogni caso la spina deve essere accessibile.

Nel caso si desideri realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'apparecchio e la rete un dispositivo onnipolare con apertura minima fra i contatti di almeno 3 mm.

Per il collegamento del cavo con il piano di cottura è necessario allentare e rimuovere il coperchio della morsettiera sino ad arrivare ai contatti nel suo interno. Effettuato il collegamento, il cavo deve essere bloccato con il sistema di fissaggio in dotazione e il coperchio della morsettiera immediatamente richiuso.

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di 10mm rispetto ai conduttori di linea.

Utilizzare esclusivamente un cavo in gomma tipo H05RR-F, la sezione dei cavetti deve essere di 3x1.5 mm.

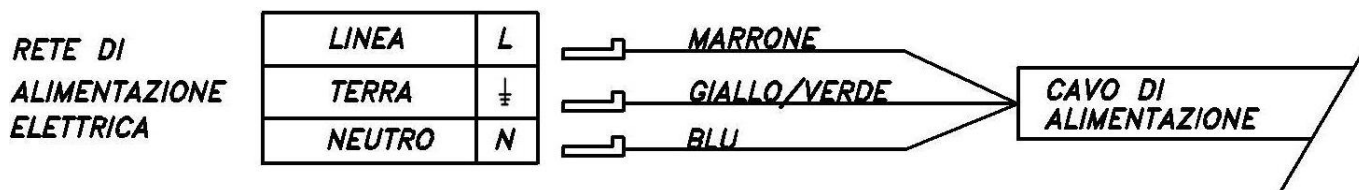
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Questo apparecchio, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della Dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92; sostituita dal Regolamento 1935/2004/EC.

Apparecchio conforme alle direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 204/108/CE, e successive modifiche.

ATTENZIONE: nel caso si renda necessario sostituire il cavo di alimentazione, assicurarsi di rispettare il seguente codice-colore durante il collegamento dei singoli fili:

Possibilità di collegamento



ISTRUZIONI PER L'USO

Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Importante: Prima di cucinare per la prima volta è necessario provvedere alla pulizia del piano di cottura. Lavare accuratamente la vasca e il cestello con acqua calda e detersivo liquido per piatti. Si passerà in seguito all'accensione dell'elemento riscaldante (resistenza) per 5 minuti alla massima gradazione di temperatura con la vaschetta dell'olio vuota. In questo modo si eliminerà il rischio che durante la cottura il cibo possa assorbire l'odore che la resistenza produrrà durante la prima accensione.

Per la cottura, la friggitrice deve essere messa in funzione solo dopo averla riempita di olio. Infatti, se riscaldata a vuoto per lungo tempo, interviene un dispositivo di sicurezza termico a riarmo manuale che ne interrompe il funzionamento.

Riempimento dell'olio

Versare l'olio nel recipiente facendo attenzione che il livello sia sempre compreso tra i riferimenti di massimo (-MAX) e di minimo (-MIN) indicati nel lato della vaschetta in acciaio. La quantità d'olio suggerita è compresa tra un massimo di 2.7 litri e un minimo di 2 litri.

I migliori risultati si ottengono utilizzando un buon olio di semi di arachide. Evitare di mescolare olii differenti.

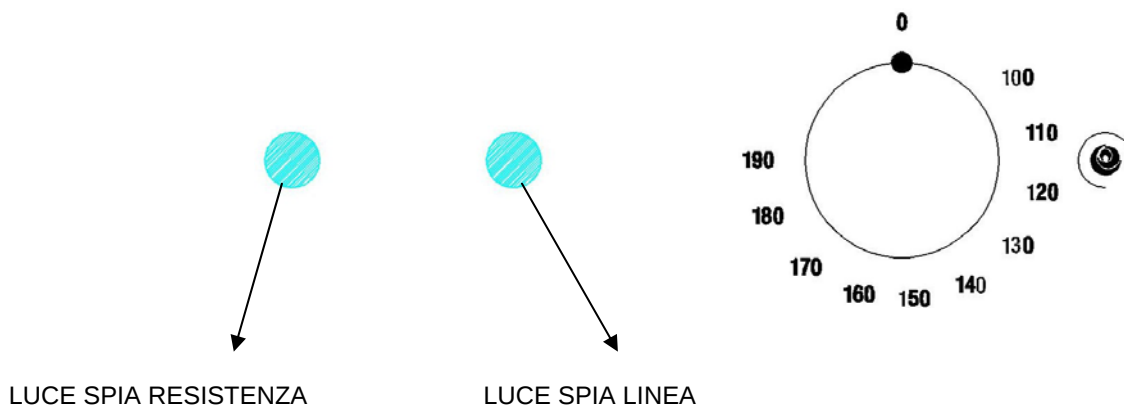
Inizio frittura

Mettere il cibo da friggere nel cestello, senza mai sovraccaricarlo. Per ottenere una frittura più omogenea, consigliamo di concentrare gli alimenti soprattutto sul perimetro del cestello, lasciando meno carico nella parte centrale.

Per iniziare la cottura si deve agire sulla manopola posta sulla parte frontale della friggitrice. Impostando la temperatura desiderata si accendono due luci spia:

-**luce spia di linea** indica l'accensione del piano di cottura

-**luce spia resistenza** indica il riscaldamento della resistenza alla temperatura preimpostata. Quando l'olio raggiunge la temperatura richiesta la luce spia resistenza si spegne.



Non appena la "luce spia resistenza" si spegne immergere il cestello con il cibo nell'olio caldo.

Consigli per la cottura

L'olio non deve mai scendere sotto il livello minimo.

La durata dell'olio dipende dal deterioramento, da quante volte viene riscaldato e da cosa si frigge. Si consiglia di sostituirlo completamente ogni 5:8 frittture se si frigge a basse temperature.

Gli alimenti da friggere devono essere immersi solo quando l'olio ha raggiunto la giusta temperatura, cioè quando la luce spia resistenza si spegne.

Se si cucina a temperatura troppo bassa, la frittura assorbe olio. A temperatura troppo alta si forma subito la crosta e l'interno rimane crudo. Controllare che gli alimenti siano sottili e di uguale spessore in quanto gli alimenti troppo spessi cuociono male all'interno, mentre quelli di spessore uniforme raggiungono contemporaneamente la cottura ideale.

Asciugare perfettamente gli alimenti prima di immergerli nell'olio poiché se umidi, potrebbero risultare molli dopo la cottura.

Fine frittura

Se il cibo ha raggiunto un grado di doratura desiderato e ritenete che la cottura sia ultimata, spegnere l'apparecchio portando l'indice della manopola a "0". Fate sgocciolare l'olio in eccesso lasciando per un po' il cestello nell'interno della friggitrice, innestandolo nell'apposita sede posta nella parte centrale della vasca.

Filtraggio dell'olio

Consigliamo di eseguire questa operazione dopo ogni frittura poiché le particelle degli alimenti soprattutto quando sono impanati o infarinati, rimanendo nel liquido hanno tendenza a bruciare e quindi a provocare un'alterazione molto più rapida dell'olio.

Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo (attendere circa due ore) altrimenti si rischiano gravi scottature.

Filtrare l'olio dalla vasca di contenimento in acciaio della friggitrice facendolo defluire in un recipiente rimuovendo eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente. L'olio filtrato può essere conservato all'interno della friggitrice all'interno della vaschetta in acciaio. Tuttavia se tra una cottura e l'altra dovesse intercorrere molto tempo, è consigliabile conservare l'olio in un recipiente chiuso onde evitare il suo deterioramento. E' buona norma conservare separatamente l'olio usato per friggere pesce da quello usato per friggere altri cibi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Note importanti

Attenzione: le superfici delle zone di cottura diventano roventi durante l'uso. Per questo motivo è consigliabile mantenere i bambini lontano dalla loro portata.

Evitate di far cadere oggetti duri sulle superfici in vetro. Il materiale è in alcune condizioni sensibile ai carichi meccanici. Carichi d'urto puntiformi possono condurre alla rottura delle superfici. Nel caso che si provochino inavvertitamente rotture, crepe o incrinature sul piano in vetroceramica, è necessario interrompere immediatamente l'uso del piano di cottura e contattare l'assistenza clienti.

Inoltre è necessario assicurarsi che i cavi e le spine di eventuali elettrodomestici inserite in prese poste nelle vicinanze non vengano mai a contatto con le superfici di cottura calde.

Il piano di cottura in nessun caso deve essere pulito facendo uso di dispositivi di pulizia a vapore o simili.

Dopo l'uso è necessario pulire ogni volta il piano di cottura, aspettando prima che si raffreddi. Anche i più piccoli residui al successivo uso finirebbero per carbonizzarsi. Usate solamente i prodotti detergenti consigliati e reperibili in commercio. Le parti in acciaio devono essere pulite con prodotti idonei non abrasivi o corrosivi. Evitare prodotti a base di cloro (varechina, ecc.). La paglietta d'acciaio, le spugne abrasive e le polveri possono produrre graffi. I prodotti per la pulizia del forno non sono indicati perché corrosivi.

Lo sporco leggero può essere eliminato per mezzo di un panno umido o con soda calda. I residui di detergente devono essere eliminati con acqua fredda, e le superfici devono quindi essere accuratamente asciugate. Le macchie d'acqua resistenti all'acqua bollente possono essere eliminate con aceto e limone, o con liquidi anticalcare. Se uno di questi detergenti viene a contatto con la cornice o la vaschetta in acciaio, queste devono essere immediatamente pulite con un panno bagnato perché sono sostanze acide.

Il cestello e la vasca dell'olio possono essere messi in lavastoviglie.

Le incrostazioni sul vetro possono essere asportate agevolmente con un raschietto per vetro. Il manico del raschietto non deve essere di materiale plastico, che potrebbe incollarsi sulle superfici calde. Prestate attenzione durante il suo uso: pericolo di ferimento.



Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa d'un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita.

Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

ASSISTENZA TECNICA

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Se non si identificano le cause del mal funzionamento del prodotto, spegnere l'apparecchio (non manometterlo) e contattare il Servizio Assistenza.

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia.

In questo caso Lei potrà contribuire ad evitare trasferimenti inutili del tecnico, risparmiando.

LIVRET POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN

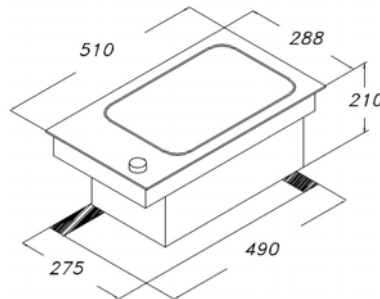
TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES **DOMINO FRITEUSE**

PCDVF11CPN

INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE

DONNÉES TECHNIQUES

MODELES	PCDVF11CPN
Tension	230V
Courant	16A
Puissance maximum W	2300



1. Montage

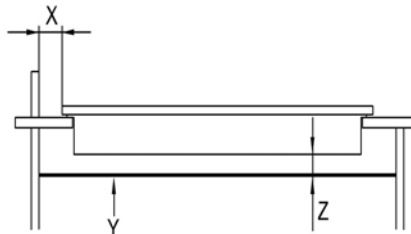
L'installation est à la charge de l'acheteur. Le Constructeur est exonéré de ce service. Les éventuelles interventions demandées au Constructeur, si elles dérivent d'une installation erronée, ne sont pas couvertes par la garantie.

Les tables de cuisson encastrables sont prévues pour l'installation sur des plans de travail réalisés dans n'importe quel matériau, à condition qu'il résiste à une température de 100 °C, et d'une épaisseur pouvant varier de 25 à 40 mm. Si la table de cuisson est encastrée de manière qu'il y ait, à droite ou à gauche, la paroi d'un meuble, la distance entre la paroi verticale et le bord du plan doit être d'au moins 150 mm ; tandis que la distance entre la paroi arrière et le bord du plan doit être au moins de 55 mm. Quand il y a sous la table de cuisson un volume accessible, il faut prévoir entre la table de cuisson et ce volume une épaisseur de matériau isolant (bois ou similaires). Cette couche d'isolation doit se trouver à au moins 10 mm du fond du caisson de la table de cuisson.

X = minimum 150 mm

Z = 10 mm

Y = couche d'isolation



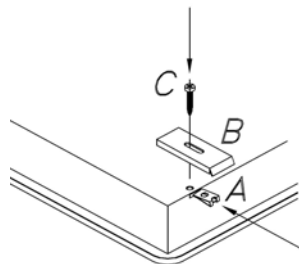
Fixation au meuble

La fixation au meuble est assurée par des pattes de fixation fournies comme accessoires. Des trous sont déjà prévus dans la partie inférieure du caisson dans lesquels il faut introduire les chevilles (A) où visser les vis (C) qui bloquent les pattes de fixation (B).

A = cheville à introduire sur le fond de la table de cuisson

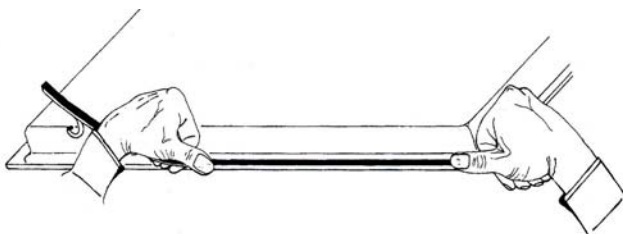
B = patte de fixation

C = vis



Application joint

Important - La figure ci-dessous indique comment appliquer le joint sur tout le périmètre.
Cet appareil a été conçu pour un usage de type non professionnel à l'intérieur d'habitations.

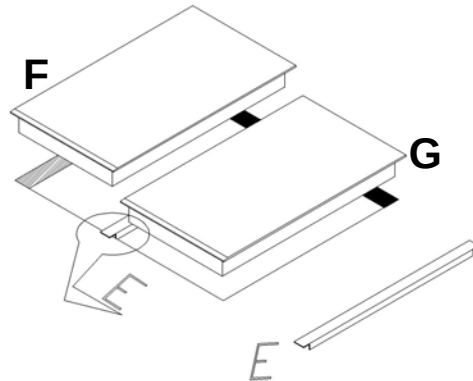


Juxtaposition de deux tables de cuisson domino ou plus

Effectuer une découpe dans le plan de travail de manière à pouvoir encastrer deux tables de cuisson domino ou plus. Tout d'abord, positionner le support en acier (E) fourni dans l'emballage puis encastrer la table de cuisson (G) comme l'indique la figure ci-dessous. Dans l'espace resté libre, encastrer la table de cuisson (F).

Le support en acier, avec le joint présent sur les deux tables de cuisson domino, garantira une fermeture étanche contre l'éventuelle infiltration de liquides.

La fixation des dominos au plan de travail s'effectue en utilisant les pattes de fixation fournies.



Entre la plaque et la hotte aspirante éventuelle on doit avoir une distance de 70 cm. au moins.

2. Branchement électrique

Contrôler les données figurant sur la plaque située sur le fond de la table de cuisson puis s'assurer que la tension nominale du secteur et la puissance disponibles sont adaptées à son fonctionnement.

Avant d'effectuer le branchement, vérifier l'efficacité de l'installation de mise à la terre. La mise à la terre de l'appareil est rendue obligatoire par la réglementation en vigueur. Le Constructeur décline toute responsabilité pour les éventuels dommages aux personnes ou aux choses dérivant de la non-observation de cette norme.

Pour les éventuels modèles dépourvus de fiche, monter sur le câble une fiche normalisée en mesure de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le conducteur de terre du câble est identifié par les couleurs jaune/vert. Dans tous les cas, la fiche doit être accessible.

Si l'on désire réaliser un branchement fixe et direct, il faudra intercaler, entre l'appareil et la ligne d'alimentation, un dispositif omnipolaire d'interruption avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm.

Pour connecter le câble d'alimentation électrique à la table de cuisson, il faut enlever le couvercle du bornier de manière à accéder aux bornes internes. Une fois la connexion effectuée, le câble doit être bloqué avec le système de fixation fourni et le couvercle du bornier doit être remis immédiatement.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, le conducteur de terre (jaune-vert) doit être obligatoirement plus long de 10 mm par rapport aux conducteurs de phase.

Utiliser exclusivement un câble en caoutchouc type H05RR-F, la section des conducteurs doit être de 3x1.5 mm.

DECLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil, sur les pièces qui peuvent être en contact avec des denrées alimentaires, est en conformité avec les exigences de la directive 89/109 CEE et la DL règlement d'application n° 108, 25/01/92, remplacée par le règlement n° 1935/2004/EC.

L'appareil s'est en conformité avec la directive Européenne 73/23CEE et 89/336/CEE, remplacée par le 2006/95/CE et 2004/108 CE et modifications successives.

ATTENTION: Si vous devez remplacer le câble d'alimentation, assurez-vous de respecter le code de couleurs suivant lors de la connexion des fils individuels:

Possibilité de connexion



INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes incapables ou sans aucune expérience pour l'utilisation du produit, sauf s'ils sont surveillés ou formés à l'utilisation par une personne responsable de leur sécurité.

S'il vous plaît suivre les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Important : Avant de cuisiner pour la première fois, il faut nettoyer le plan de cuisson. Laver soigneusement le bas et le panier avec de l'eau chaude et un détergent liquide pour vaisselle. Après cela, on passera à l'allumage de l'élément chauffant (résistance) pendant 5 minutes à la température maximum avec le bac de l'huile vide. On éliminera ainsi le risque que durant la cuisson la nourriture absorbe l'odeur que la résistance émanera au premier allumage.

Pour la cuisson, la friteuse ne devra être mise en fonction qu'après avoir été remplie d'huile. En effet, si elle est chauffée à vide pendant longtemps, un dispositif thermique de sécurité à réarmement manuel interrompt son fonctionnement.

Remplissage de l'huile.

Verser l'huile dans le récipient en faisant attention à ce que le niveau soit toujours compris entre les références de maximum (-MAX) et minimum (-MIN) indiquées sur le côté du bac en acier. La quantité d'huile suggérée est comprise entre un maximum de 2,7 litres et un minimum de 2 litres.

Les meilleurs résultats s'obtiennent en utilisant une bonne huile d'arachide. Éviter de mélanger des huiles différentes.

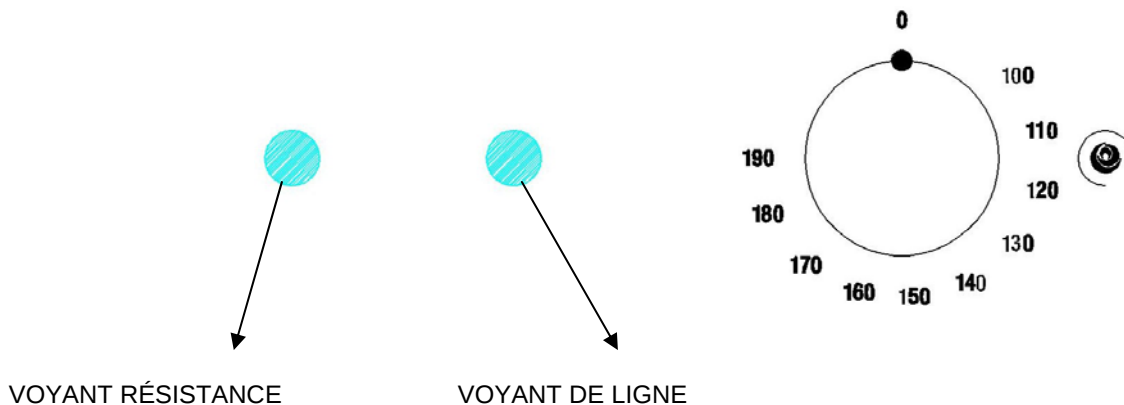
Commencer la friture

Mettre les aliments à frire dans le panier, sans jamais le surcharger. Pour obtenir une friture plus homogène, nous conseillons de concentrer les aliments surtout sur le périmètre du panier, en laissant la partie centrale moins chargée.

Pour commencer la cuisson, il faut agir sur le bouton placé sur la partie frontale de la friteuse. Lorsque la température désirée est préréglée, les deux voyants s'allument :

- **le voyant de ligne** indique l'allumage du plan de cuisson

- **le voyant de la résistance** indique le chauffage de la résistance à la température préréglée. Quand l'huile arrive à la température demandée, le voyant de la résistance s'éteint.



Dès que le « voyant résistance » s'éteint, plonger le panier contenant les aliments dans l'huile chaude.

Conseils de cuisson

L'huile ne doit jamais descendre en dessous du niveau minimum.

La durée de l'huile dépend de sa détérioration, du nombre de réchauffements qu'elle subit et de ce que l'on y frit. Nous conseillons de la remplacer complètement toutes les 5 :8 fritures, si la friture se fait à basses températures.

Les aliments à frire ne doivent être plongés dans l'huile que lorsqu'elle est à la bonne température, c'est à dire quand le voyant de la résistance s'éteint.

En cas de cuisson à températures réduites, la friture absorbe l'huile. À température trop élevée, une croûte se forme immédiatement et l'intérieur reste cru. Contrôler que les aliments sont fins et d'épaisseur égale parce que les aliments trop épais cuisent mal à l'intérieur, tandis que ceux qui ont une épaisseur uniforme arrivent ensemble à la cuisson idéale. Essuyer parfaitement les aliments avant de les plonger dans l'huile étant donné que, s'ils sont humides, ils pourraient devenir trop mous lors de la cuisson.

Fin de la friture

Si la nourriture a atteint le degré de dorure désiré et si vous pensez que la cuisson est terminée, éteindre l'appareil en amenant l'index du bouton sur « 0 ». Faites égoutter l'huile en excès en laissant quelques temps le panier dans la friteuse en l'enclenchant dans le siège prévu à cet effet dans la partie centrale du bac.

Filtrage de l'huile.

Nous conseillons d'effectuer cette opération après chaque friture parce que les particules des aliments, surtout quand ils sont panés ou enfarinés, qui restent dans le liquide, ont tendance à brûler et donc à provoquer une altération beaucoup plus rapide de l'huile.

Contrôler que l'huile est suffisamment froide (attendre environ deux heures) sinon il y a risque de graves brûlures.

Filtrer l'huile du bac en acier de la friteuse en le faisant couler dans un récipient et en enlevant les dépôts éventuels du bac à l'aide d'une éponge ou avec du papier absorbant. L'huile filtrée peut être conservée dans la friteuse à l'intérieur du bac en acier. Toutefois s'il s'écoule beaucoup de temps entre une friture et l'autre, nous conseillons de conserver l'huile dans un récipient fermé afin d'éviter sa détérioration.

Il est préférable de conserver séparément l'huile usée pour frire le poisson et celle pour frire d'autres aliments.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Notes importantes

Attention : Les surfaces des zones de cuisson deviennent brûlantes durant l'emploi. Pour cette raison il est conseillé de garder les enfants loin de leur portée.

Éviter de faire tomber des objets durs sur les surfaces en verre. En certaines conditions le matériau est sensible aux charges mécaniques. Des charges d'impact ponctuelles peuvent causer la rupture des surfaces. En cas de ruptures involontaires, de fissures ou de fêlures sur le plan en vitrocéramique, il faut interrompre immédiatement l'utilisation du plan de cuisson et contacter le service clients.

Il est en outre nécessaire de s'assurer que les câbles et les fiches des appareils ménagers éventuels, placés dans des prises voisines, n'entrent jamais en contact avec les surfaces chaudes.

Le plan de cuisson ne doit en aucun cas être nettoyé avec des dispositifs de nettoyages à la vapeur ou similaires,

Il faut chaque fois nettoyer le plan de cuisson après son utilisation, en attendant qu'il se soit refroidi. Même les plus petits résidus finiraient pas se carboniser à l'utilisation successive. N'utiliser que des produits détergents conseillés et commercialisés. Les parties en acier doivent être nettoyées avec des produits appropriés non abrasifs ou corrosifs. Éviter les produits à base de chlore (eau de Javel. etc.). Les pailles de fer, les éponges abrasives et les poudres peuvent rayer. Les produits de nettoyage du four ne sont pas appropriés parce qu'ils sont corrosifs.

La salissure légère peut être éliminée à l'aide d'un chiffon humide ou de la soude chaude. Les résidus de détergent doivent être éliminés à l'eau froide et les surfaces doivent ensuite être soigneusement essuyée. Les taches d'eau qui résistent à l'eau bouillante peuvent être éliminées avec du vinaigre et du citron ou avec des liquides anti-calcaires. Si un de ces détergents entre en contact avec le cadre ou le bac en acier, il faudra immédiatement les nettoyer avec un chiffon mouillé parce qu'il s'agit de substances acides.

Le panier et le bac de l'huile peuvent être mis au lave-vaisselle.

Les incrustations sur le verre peuvent être facilement enlevées à l'aide d'un racloir à verre. Le manche du racloir ne doit pas être en matière plastique parce qu'il pourrait coller aux surfaces chaudes. Faire attention durant son utilisation : risque de blessure.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

ASSISTANCE TECHNIQUE

SERVICE APRES VENTE

Si vous ne pouvez pas identifier la cause de l'anomalie de fonctionnement, éteignez l'appareil (ne pas le soumettre à un traitement erroné), et appelez le Service d'assistance.

NUMERO DE SERIE DU PRODUIT. Où puis-je le trouver?

Il est important de informer le Service Après Vente de votre code produit et du numéro de série (un code de 16 caractères, qui commence avec le chiffre 3), ce qui peut être trouvé sur le certificat de garantie ou sur la plaque située sur l'appareil.

Il contribuera à éviter déchets sur les voyages de techniciens, ainsi (et surtout) d'économiser les frais correspondantes pour les services après vente.

USE AND MAINTENANCE MANUAL

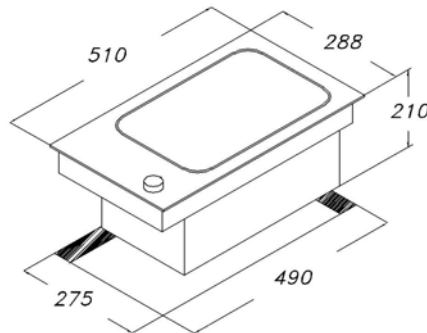
DOMINO DEEP-FAT FRYER **FLUSH-MOUNTED COOK TOPS**

PCDVF11CPN

INSTALLATION INSTRUCTIONS

TECHNICAL DETAILS

MODELS	PCDVF11CPN
Voltage	230V
Current	16A
Max power W	2300



1. Installation

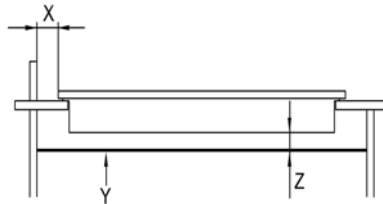
Installation is the buyer's responsibility. The manufacturer accepts no liability for this service. Any action that the manufacturer has to take due to an erroneous installation will not be covered by the guarantee.

The flush-mounted cook tops are designed for installation in work tops made of all kinds of material, providing they can withstand a temperature of 100°C, and are between 25 and 40 mm thick. If the cook top is installed in a position so that the side of a kitchen unit comes up against its left-hand or right-hand side, the distance between the vertical panel and the edge of the cook top must always be at least 150 mm. The distance between the back wall and the edge of the cook top must be at least 55 mm. A partition made of insulating material (wood or the like) must be inserted between the cook top and the space below. This partition must be at least 10 mm from the underside of the cook top tray.

X = minimum 150 mm

Z = 10 mm

Y = partition



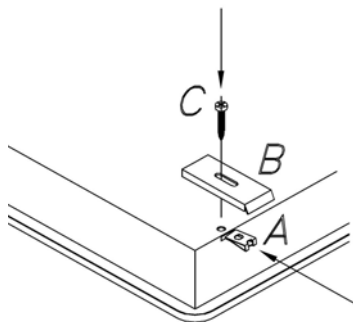
Fixing the cook top to the unit

The cook top is fixed to the unit by means of the brackets and accessories provided. Holes are provided in the bottom of the tray where the tabs (A) are inserted so that you can attach the screws (C) that hold the brackets (B) in place.

A = tab for inserting in the bottom of the cook top tray

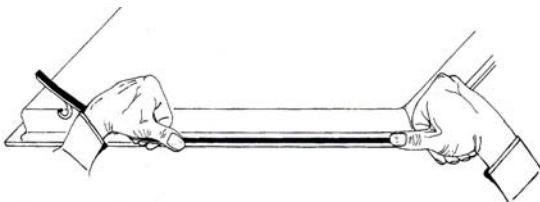
B = fixing bracket

C = screw



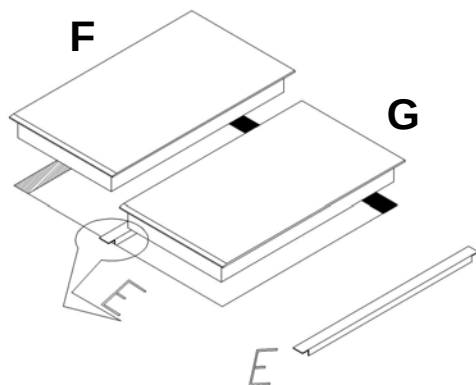
Applying the seal

Important - The figure below shows how the seal must be attached all around the perimeter. This cook top has been designed for non-professional, domestic use.



Coupling two or more Domino cook tops

Cut out the work top to allow for the flush mounting of two or more Domino cook tops. First of all, place the steel supporting element (E) provided in the package in position, then insert the cook top (G) as illustrated in the figure below., Insert the second cook top (F) in the remaining space. Together with the seal on the two Domino cook tops, the steel support will ensure that the top is watertight. The Domino cook tops are fixed to the work top using the kit of brackets provided.



Between the hob and any exhaust hood it must be a distance of 70 cm at least.

2. Electric connections

Check the details given on the nameplate situated on the underside of the cook top, then make sure that the rated mains voltage and power available are suitable for its operation.

Before making the electric connections, check the efficiency of the earthing system. Earthing of the cook top is compulsory by law. The manufacturer will accept no liability for any personal injury or damage to property deriving from failure to comply with this requirement.

For models without a plug, fit a standard plug capable of withstanding the specified load on the power cord. The cord's earthing conductor is colored yellow and green. The plug must be accessible.

If you prefer to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker with a breaking gap of at least 3 mm between the cook top and the mains.

To connect the cook top power cord, loosen and remove the cover on the terminal block in order to access the contacts inside. Make the connection, blocking the cord in place with the cable clamp provided and then close the terminal block cover again immediately.

If you have to change the cord, the earthing (yellow / green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.

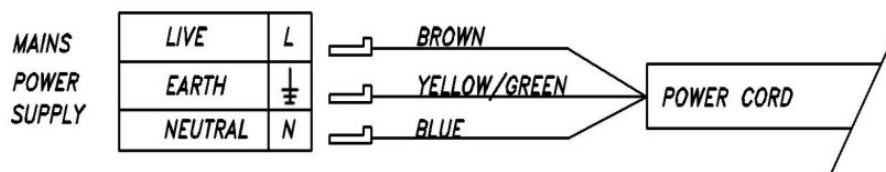
Use only rubber cable type H05RR-F; the cross-section of the wires must be 3x1.5 mm.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance, in the parts intended to come into contact with food, complies with the requirement of the Directive 89/109 EEC and the D.L. Implementing No. 108, 25/01/92; replaced by Regulation 1935/2004/EC.

This appliance complies with the requirement of the European Directive 73/23/CEE and 89/336/CEE, replaced by 2006/95/CE e 204/108/CE and following modifications and also to the European directive No. 93/68/CEE.

ATTENTION: If you need to replace the power cord, be sure to respect the following code-colour during the connection of individual wires:



INSTRUCTIONS FOR USE

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Important: Carefully clean the surface before using the deep-fat fryer for the first time. Wash the oil container and basket using hot water and washing-up liquid. After cleaning the appliance thoroughly, switch the heating element (resistance) on for 5 minutes at the maximum temperature without filling the container with oil. This will prevent any food cooked in the fryer from absorbing the smell the resistance will give off the first time it is switched on.

Only use the deep-fat fryer after it has been filled with oil. If the appliance is heated up for any length of time while empty, a thermal safety device will intervene and switch the deep-fat fryer off. The fryer must be switched on again manually.

Refilling the container with oil

Pour the oil into the container making sure that the oil level remains between the maximum (-MAX) and minimum (-MIN) levels shown on the stainless steel container. The manufacturers recommend a minimum of 2 and a maximum of 2.7 litres of oil.

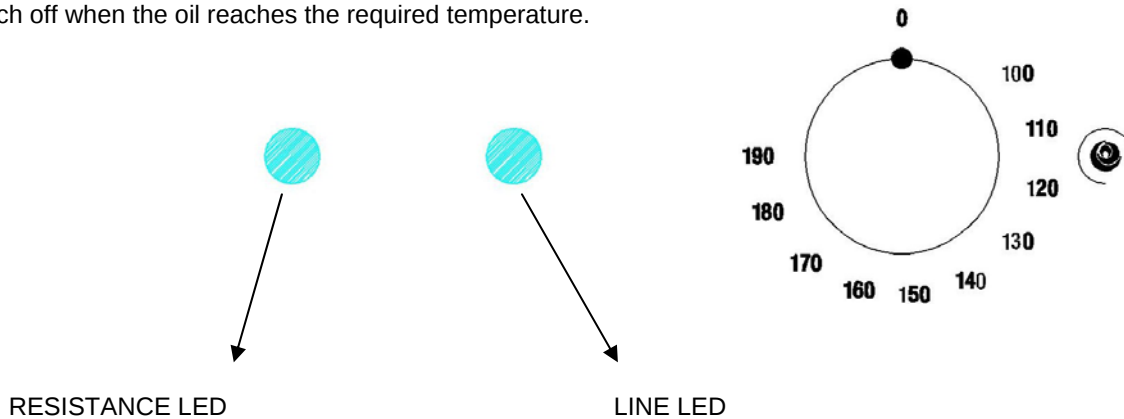
The best frying results will be achieved by using a good quality peanut oil. Do not mix different kinds of oil together.

Frying

Place the food in the basket without overfilling it. The manufacturers recommend the food be placed around the outermost edge of the basket in order to ensure it cooks uniformly. Place less food in the central part of the basket.

Operate the knob set on the front of the deep-fat fryer to start frying. Two LEDs will light up when the oil has reached the pre-set temperature:

- **line LED** indicates that the surface has been switched on;
- **resistance LED** indicates the heat of the resistance has reached the pre-set temperature. The resistance LED will switch off when the oil reaches the required temperature.



Lower the basket of food into the hot oil as soon as the “resistance LED” switches off.

Cooking advice

The oil must never drop to below the minimum level.

The useful life of the oil depends on its level of deterioration, how many times it has been heated and what it has been used to fry. The manufacturers recommend that oil used at low temperatures be replaced completely after 5-8 frying sessions.

Food must only be lowered into the oil when it has reached the correct cooking temperature, namely when the resistance LED goes off.

Food fried at too low a temperature will absorb oil. If fried at too high a temperature the outside surface of the food will crisp up quickly, while inside it will still be raw. Ensure that food is sliced thinly and uniformly. Thick pieces of food will not cook well on the inside. If the pieces of food are of a uniform size and thickness, however, they will cook both evenly and at the same time.

Ensure food is dried thoroughly before being lowered into the oil. Wet or damp food will become soggy after cooking.

After frying

If the food is golden brown on the outside and you consider it to be cooked through, switch the appliance off by turning the pointer on the knob to “0”. Drain off excess oil by placing the basket in the special seat in the central part of the container and leaving it there for a few minutes.

Filtering the oil

This operation should be carried out after each frying session as the small pieces of food, especially breaded or floured, which remain in the oil after frying will burn, and the quality of the oil will thus deteriorate much more quickly.

Wait approximately two hours for the oil to cool before starting this operation. Hot oil causes serious burns.

Filter the oil from the stainless steel container in the deep-fat fryer and drain it into another container. Remove any food deposits from the container using a sponge or kitchen towel. The filtered oil can be kept in the stainless steel container inside the deep-fat fryer. However, if the fryer is not used for long periods of time, the oil will keep better in a closed container.

Oil used for frying fish should be kept separate from the oil used for frying other foods.

CLEANING AND MAINTENANCE

Important

N.B. the surfaces of the cooking areas become red-hot during use. Keep the deep-fat fryer out of the reach of children.

Do not drop hard objects on the glass surfaces as under some conditions they are sensitive to mechanical loads. Pointed objects may, therefore, break these surfaces. If the glass-ceramic surface is accidentally broken or cracked, switch the appliance off immediately and contact the Customer Service Department.

Ensure that cables and plugs of other domestic appliances inserted in sockets positioned near the deep-fat fryer do not come into direct contact with hot cooking surfaces.

Do not, under any circumstances, clean the surface using steam cleaning appliances or similar.

The surface must be cleaned thoroughly after each cooking session. Wait until it has cooled completely. Even very small residues of food left on the surface will burn the next time the appliance is used. Use the recommended cleaning products currently on sale only. The stainless steel components of the appliance must be cleaned using non-abrasive, non-corrosive products. Do not use chlorine-based products such as bleach etc.. Steel wool, abrasive sponges and scouring powders may scratch the surface. Do not use oven-cleaning products to clean the appliance as they are corrosive.

Surface dirt can be removed using either a damp cloth or hot sodium carbonate. Remove residues of detergents using cold water, and carefully dry surfaces. Any remaining water stains which do not disappear using boiling water can be removed using vinegar or lemon, or lime-scale remover. Clean the frame or stainless steel container immediately using a wet cloth if they come into direct contact with one of these acid detergents.

The basket and oil container are dishwasher-proof.

Any encrustations which remain on the glass can easily be removed using a shave hook for glass. The handle of the shave hook must not be made of plastic as it could melt and stick to hot surfaces. Careless use of this implement may result in injury.



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

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

TECHNICAL ASSISTANCE

CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE

If you cannot identify the cause of the operating anomaly, switch off the appliance (do not subject it to wrong treatment) and contact the Assistance Service.

PRODUCT SERIAL NUMBER. Where can i find it?

It is important you to inform the Assistance Service of your product code and its serial number (a 16 character code which begins with the number 3); this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located on the appliance.

It will help to avoid wasted journeys to technicians, thereby (and most significantly) saving the corresponding callout charges.

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

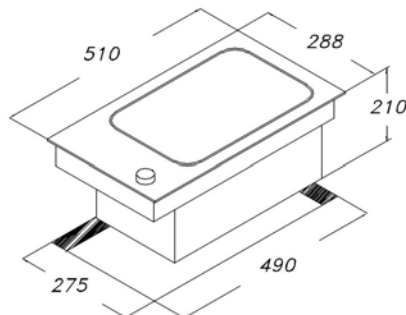
EINBAU-KOCHFELDER DOMINO FRITEUSE

PCDVF11CPN

MONTAGEANWEISUNGEN

TECHNISCHE DATEN

MODELLE	PCDVF11CPN
Spannung	230V
Strom	16A
Höchstleistung W	2300



1. Montage

Der Einbau geht zu Lasten des Käufers, der Hersteller ist nicht verpflichtet, diesen Service auszuführen. Eingriffe, die aufgrund von falschem Einbau notwendig sind und beim Hersteller angefordert werden, sind nicht durch Garantie gedeckt.

Die Einbau-Kochfelder können in Tops aus beliebigem Material eingebaut werden, das jedoch eine Wärmebeständigkeit von 100°C und eine Dicke zwischen 25 und 40 mm aufweisen muss. Wird das Kochfeld so eingebaut, dass sich an seiner linken oder rechten Seite eine Möbelwand befindet, so muss der Abstand zwischen vertikaler Wand und Rand des Kochfeldes mindestens 150 mm sein, wogegen der Abstand zwischen Rückwand und Rand des Kochfeldes mindestens 55 mm sein muss. Ist unter dem Kochfeld ein zugängliches Abteil vorhanden, so muss eine Trennwand aus Isolierstoff (Holz oder ähnliches) zwischen Einbau-Kochfeld und Abteil darunter eingebaut werden. Diese Trennwand muss mindestens 10 mm vom Boden des Kastens entfernt sein.

X = mindestens 150 mm

Z = 10mm

Y = Trennwand



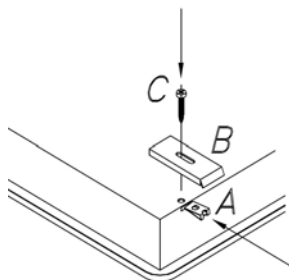
Befestigung am Möbel

Die Befestigung am Möbel erfolgt mit Befestigungsbügeln, die als Zubehör geliefert werden. Im unteren Teil des Kastens sind die Löcher für die Stifte (A), an denen die Schrauben (C) zum Blockieren der Befestigungsbügel (B) angeschraubt werden, bereits vorgebohrt.

A = Stift, der am Boden des Einbau-Kochfelds eingesteckt werden muss

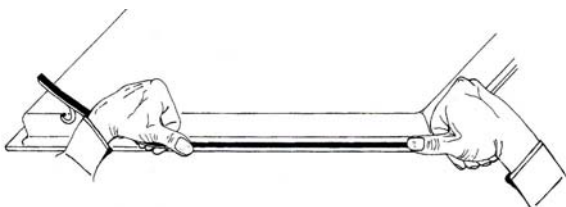
B = Befestigungsbügel

C = Schraube



Anbringen der Dichtung

Wichtig – In der Abbildung unten ist gezeigt, wie die Dichtung im gesamten Umfang angebracht werden muss. Dieses Gerät wurde für nicht professionellen Gebrauch in Wohnbereichen konstruiert.



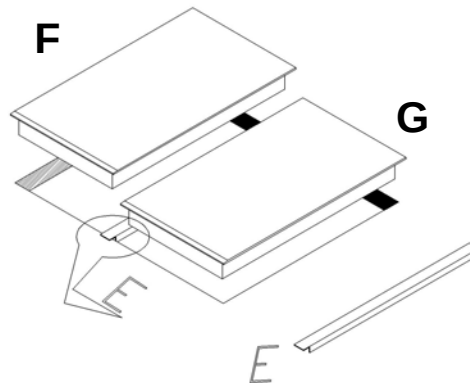
Verbindung von zwei oder mehreren Kochfeldern Domino

Einen Schnitt auf der Arbeitsfläche machen, so dass der Einbau von zwei oder mehreren Kochfeldern Domino möglich ist.

Zuerst die in der Verpackung mitgelieferte Stahlhalterung (E) montieren, dann das Kochfeld (G) wie auf der Abbildung unten gezeigt einbauen. Das Kochfeld (F) in den frei gebliebenen Raum einbauen.

Die Stahlhalterung mit der Dichtung an den beiden Kochfeldern Domino wird dank dem dichten Verschluss das Eindringen von Flüssigkeiten verhindern.

Die Befestigung der Kochfelder Domino am Top erfolgt mit dem mitgelieferten Bügelsatz.



Zwischen den Kochfelder und die eventuelle Abzugshaube muss es ein Abstand von 70 cm mindestens sein.

2. Elektrischer Anschluss

Die Daten kontrollieren, die auf dem Schild am Boden des Kochfelds angegeben sind, dann sicher stellen, dass zur Verfügung stehende Netz-Nennspannung und Leistung für den Betrieb des Kochfelds geeignet sind.

Vor dem Anschluss muss die Wirksamkeit der Erdungsanlage überprüft werden. Die Erdung des Geräts ist gesetzliche Pflicht. Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift verursacht werden.

Für Modelle ohne Stecker, einen genormten Stecker, welcher der auf dem Schild angegebenen Last standhält, an das Kabel montieren. Der Erdleiter des Kabels ist durch die Farben gelb und grün gekennzeichnet. Der Stecker muss auf jeden Fall zugänglich sein.

Falls man einen festen Netzanschluss wünscht, muss zwischen Gerät und Netz eine allpolige Schaltvorrichtung mit mindestens 3 mm Abstand zwischen den Kontakten eingebaut werden.

Zur Verbindung des Kabels mit dem Kochfeld muss der Klemmenbrettdeckel losgeschraubt und entfernt werden, so dass die Kontakte im Klemmenbrett zugänglich sind. Nach Durchführung des Anschlusses das Kabel mit dem mitgelieferten Befestigungssystem blockieren und den Klemmenbrettdeckel sofort wieder schließen.

Falls das Stromkabel ausgewechselt werden muss, so muss der Erdleiter (gelb-grün) 10 mm länger als die Linienleiter sein.

Ausschließlich ein Gummikabel Typ H05RR-F mit Leiterquerschnitt 3x1.5 mm verwenden.

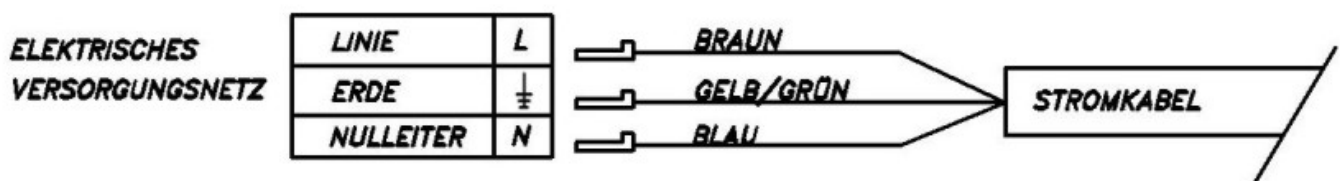
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät, in den Teilen mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, ist im Einklang mit den Anforderungen der Richtlinie 89/109 EWG und der DL Durchführungsverordnung Nr. 108, 25/01/92; ersetzt durch die Verordnung Nr. 1935/2004/EC.

Dieses Gerät ist im Einklang mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 73/23/CEE und 89/336/CEE, ersetzt durch.

ACHTUNG: Wenn Sie brauchen, den Kabel zu ersetzen, achten Sie darauf, die folgenden Code-Farben während der Verbindung der einzelnen Drähte zu folgen:

Möglicher Anschluss



GEBRAUCHSANWEISUNG

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung von Kindern und von unfähigeren Menschen ohne Erfahrung in der Nutzung des Produktes vorgesehen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen überwacht und ausgebildet werden. Bitte Kinder überwachen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Wichtig: Vor dem Erstgebrauch ist das Kochfeld zu reinigen. Ölwanne und Fritierkorb sorgfältig mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Dann bei leerer Ölwanne das Heizelement (Widerstand) 5 Minuten auf höchster Stufe einschalten. Dadurch vermeidet man, dass die Speisen während des Fritierens den Geruch annehmen, den der Widerstand beim Erstgebrauch erzeugt.

Öl einfüllen und dann erst die Friteuse in Betrieb setzen. Wird die Friteuse über längere Zeit erhitzt, aktiviert sich ein Wärmeschutzschalter, der den Betrieb unterbricht, und manuell wieder rückgestellt werden kann.

Einfüllen von Öl

Das Öl in die Ölwanne gießen. Der Füllstand muss sich immer im Bereich zwischen der Höchstmenge (-MAX) und der Mindestmenge (-MIN) bewegen. Siehe Markierungen an der Seite des Stahlbehälters. Die empfohlene Ölmenge liegt zwischen max. 2.7 Liter und min. 2 Liter.

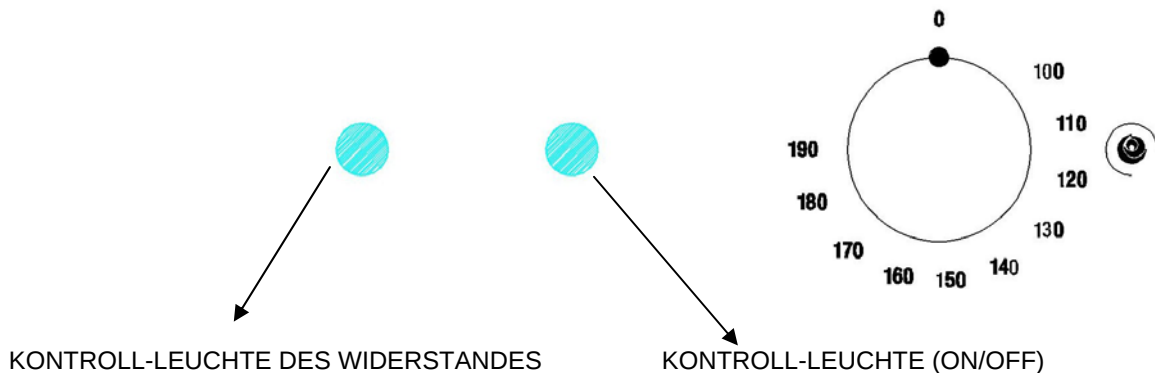
Beste Ergebnisse erzielt man mit qualitativ hochwertigem Erdnussöl. Ein Mischen verschiedener Öle sollte man vermeiden.

Fritieren

Das Fritiergut in den Korb geben. Den Korb niemals überfüllen. Um ein gleichmäßiges Fritierergebnis zu erzielen empfehlen wir, die Lebensmittel vorwiegend in den Randbereich des Korbes zu legen und die Mitte eher frei zu lassen. Zum Fritieren den Temperaturregler auf der Frontseite der Friteuse einschalten. Nach dem Einstellen der gewünschten Temperatur leuchten zwei Kontroll-Leuchten auf:

-**Kontrollleuchte (ON/OFF)** zeigt an, ob das Kochfeld eingeschaltet ist

-**Kontrollleuchte des Widerstandes** gibt die Erwärmung des Widerstandes bei der voreingestellten Temperatur an. Wenn das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt die Kontroll-Leuchte des Widerstandes.



Sobald die "Kontroll-Leuchte des Widerstandes" erlischt, den Korb mit dem Fritiergut in das heiße Öl tauchen.

Tipps zum Kochen

Das Öl sollte niemals unter die Mindestmenge sinken.

Wie lange man das Öl verwenden kann, hängt von seiner Haltbarkeit, der Häufigkeit des Fritierens und dem Fritiergut ab. Nach 5:8 Fritiervorgängen sollte das Öl erneuert werden, sofern man bei niedrigen Temperaturen fritiert.

Das Fritiergut darf erst dann eingetaucht werden, wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontroll-Leuchte des Widerstandes erlischt.

Bei zu geringer Temperatur des Öls saugen sich die Speisen mit Fett an. Bei zu hoher Temperatur des Öls bildet sich sofort eine Kruste und das Innere wird nicht richtig gar. Das Fritiergut sollte dünn sein. Ist es sehr dick, dann wird es im Inneren schlecht gegart. Bei gleichmäßiger Stärke des Fritiergutes erzielt man die ideale Kochdauer.

Fritiergut vor dem Fritieren gut abtrocknen. Feuchtes Fritiergut verhindert, dass die Speisen knusprig werden.

Nach dem Fritieren

Hat das Fritiergut die gewünschte Farbe angenommen bzw. Sie glauben, dass die Fritierzeit ausreichend war, dann stellen Sie den Temperaturregler auf "0". Den Fritierkorb in die Vorrichtung in der Mitte der Ölwanne stecken und das Fritiergut abtropfen lassen.

Filtern des Öls

Es ist ratsam, nach jedem Fritieren das Öl zu filtern, da Fritiergutreste im Öl, insbesondere wenn es paniert oder eingemehlt wurde, verkohlen können und das Öl somit rasch verändern. Das Öl ausreichend lang abkühlen lassen (rund zwei Stunden abwarten). Verbrennungsgefahr!

Das Öl aus der Stahlwanne der Friteuse in einen Behälter filtern. Rückstände in der Wanne mit einem Schwamm oder Küchenrolle entfernen. Das gefilterte Öl kann in der Friteuse in der Stahlwanne aufbewahrt werden. Wenn man nicht so häufig fritiert, dann sollte man das Öl in einem geschlossenen Behälter aufbewahren, damit es nicht verdirbt.

Öl zum Fritieren von Fisch sollte getrennt von dem Öl aufbewahrt werden, das zum Fritieren anderer Speisen verwendet wird.

REINIGUNG UND WARTUNG

Wichtige Hinweise

Achtung: die Kochflächen werden glühend heiß. Kinder dürfen sich daher nicht in Reichweite des Gerätes aufhalten. Keine harten Gegenstände auf die Glasflächen fallen lassen. Das Material ist - unter gewissen Bedingungen - bei mechanischen Belastungen empfindlich. Stöße können zum Bruch der Flächen führen. Sollten plötzlich Brüche, Risse oder Sprünge auf dem Glaskeramikkfeld auftreten, die Kochfläche sofort ausgeschaltet und den Kundendienst kontaktieren.

Kabel und Stecker von allfälligen E-Geräten, die in der Nähe des Gerätes eingesteckt sind, dürfen nicht mit den heißen Kochflächen in Berührung kommen.

Die Kochfläche darf keinesfalls mit Dampfreinigern oder ähnlichem gereinigt werden.

Nach jedem Gebrauch die Kochfläche im abgekühlten Zustand reinigen. Selbst kleine Überreste würden beim nächsten Gebrauch verkohlen. Verwenden Sie nur empfohlene handelsübliche Reinigungsmittel. Die Teile aus Stahl müssen mit entsprechenden Produkten gereinigt werden. Sie dürfen weder scheuern noch ätzen. Vermeiden Sie chlorhaltige Produkte (Chlorbleiche, etc.). Topfkratzer, Scheuerschwämme und Scheuermittel können zu Kratzern führen. Ofenreiniger sind nicht geeignet, weil sie eine ätzende Wirkung haben.

Leichte Verschmutzungen lassen sich mittels eines feuchten Lappens oder mit warmem Natriumkarbonat entfernen. Die Reinigungsmittelrückstände müssen mit kaltem Wasser entfernt werden und die Flächen müssen sorgfältig getrocknet werden. Wasserflecken, die sich mit sehr heißem Wasser nicht entfernen lassen, sollte man mit Essig und Zitrone oder mit flüssigen Kalkentfernern beseitigen. Sollte eines dieser Reinigungsmittel mit dem Gestell oder der Stahlplatte in Berührung kommen, dann müssen diese sofort mit einem feuchten Lappen abgewischt werden, weil die Substanzen säurehaltig sind.

Der Fritierkorb und die Ölwanne sind spülmaschinenecht.

Verkrustungen am Glas können leicht mit einem Glasschaber entfernt werden. Der Griff des Schabers darf nicht aus Plastik sein, weil er sonst an den heißen Flächen ankleben könnte.

Lassen Sie Vorsicht während des Gebrauchs walten: Verletzungsgefahr.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

KUNDEN-SERVICE-UNTERSTÜTZUNG

Wenn Sie die Ursache der Betriebsanomalie nicht ermitteln können, schalten Sie das Gerät aus (um eine falsche Behandlung zu vermeiden), und wenden Sie sich an den Kunden Service.

PRODUKT-SERIENNUMMER. Wo kann ich ihn finden?

Es ist wichtig, daß Sie den Service- Kundendienst über Ihren Produkt-Code und die Seriennummer (16-stelligen Code mit der Nummer 3 am Anfang) informieren; es befindet sich auf die Garantie-Zertifikat oder auf dem Typenschild auf dem Geräte.

Es wird die Verschwendung von Fahrten der Techniker vermeiden, damit (und die meisten deutlich) speichernd der Kosten für die entsprechenden Service-Kundendienste .

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

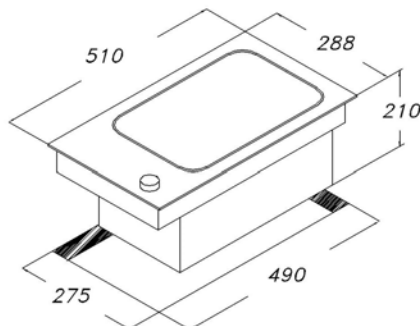
PLACA DE COZINHA DE ENCASTRAR **DOMINO**

PCDVF11CPN

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELOS	PCDVF11CPN
Voltagem	230V
Corrente	16A
Potência máxima W	2300



1. Montagem

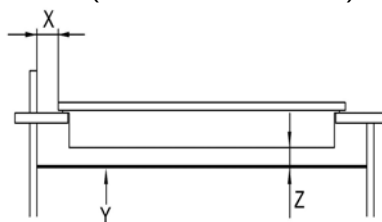
A instalação é de responsabilidade do comprador. O fabricante é dispensado deste serviço. As eventuais intervenções solicitadas ao Fabricante, necessárias devido a instalação incorrecta, não estão ao abrigo da garantia.

As placas de encastrar são previstas para a instalação em tampos realizados em qualquer material, à condição que resistente a uma temperatura de 100 °C, e de espessura variável entre 25 e 40 mm. Se a placa for encastrada de modo que no seu lado esquerdo ou direito esteja a parede de um móvel, a distância entre a parede e a borda da placa deve ser de pelo menos 150 mm, e a distância entre a parede posterior e a borda da placa deve ser de pelo menos 55 mm. Entre as bocas e qualquer escape capuz que deve ser uma distância de 70 cm, pelo menos. Quando sob a placa houver um compartimento acessível, entre a placa de encastrar e o compartimento inferior deve ser inserido um painel divisor em material isolante (madeira ou similares). Este painel deve ficar a pelo menos 10 mm do fundo da caixa.

X = mínimo 150 mm

Z = 10mm

Y = painel divisor



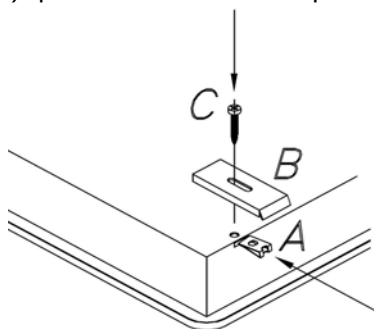
Fixação no móvel

A fixação no móvel é feita mediante uniões que são fornecidas como acessórios. Na parte inferior da caixa encontram-se os furos onde inserir as plaquetas (A) que devem ser fixadas pelos respectivos parafusos (C) para bloquear as uniões de fixação (B).

A = plaqueta a inserir no fundo da placa de encastrar

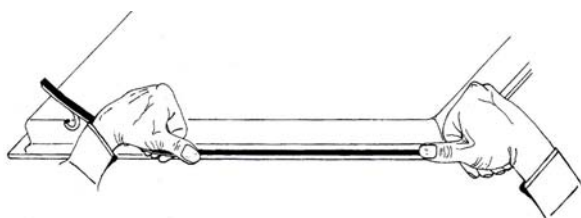
B = união de fixação

C = parafuso



Aplicação da junção de vedação

Importante – A figura abaixo indica como deve ser aplicada a junção de vedação em todo o perímetro. Este aparelho foi concebido para o uso não profissional no interior de habitações.



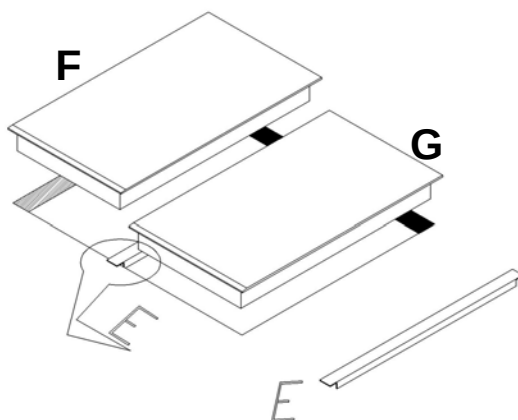
Acoplamento de duas ou mais placas Domino

Corte o tampo para encastrar duas ou mais placas Domino.

Primeiro posicione o suporte de aço (E) fornecido na embalagem e em seguida coloque a placa de cozinha (G) conforme ilustra a figura abaixo. No espaço que ficou livre, coloque a outra placa de cozinha (F).

O suporte de aço juntamente com a junção existente nas duas placas Domino garantirá a estanquidade contra a eventual infiltração de líquidos.

A fixação das placas Domino no tampo é feita utilizando o kit de uniões de fixação fornecido.



2. Ligação eléctrica

Controle as características na plaqueta que foi aplicada no fundo da placa de cozinha, e então verifique se a tensão nominal da rede e a potência disponíveis são apropriadas para o seu funcionamento.

Antes de fazer a ligação, verifique se o sistema de terra é eficiente. A ligação à terra do aparelho é obrigatória por lei. O fabricante declina toda responsabilidade por eventuais danos a pessoas ou coisas derivantes da inobservância desta norma.

Para modelos que não possuem ficha, monte no cabo uma ficha em conformidade com a norma, que seja capaz de suportar a carga indicada na plaqueta. O condutor de terra do cabo está marcado com as cores amarelo-verde. A ficha deve ficar numa posição acessível.

Se se deseja fazer uma ligação fixa à rede, deve-se interpor entre o aparelho e a rede um dispositivo onipolar de corte com distância entre os contactos de pelo menos 3 mm.

Para ligar o cabo à placa de cozinha, é necessário soltar e retirar a tampa do terminal até chegar aos contactos no seu interior. Terminada a ligação, o cabo deve ser bloqueado com o sistema de fixação fornecido e a tampa do terminal deve ser fechada imediatamente.

Em caso de substituição do cabo eléctrico, o condutor de terra (amarelo-verde) deve obrigatoriamente ser maior de 10mm em relação aos condutores de linha.

Utilize somente um cabo de borracha tipo H05RR-F, cuja secção dos fios seja de 3x1.5 mm.

Declaração de conformidade

Este aparelho, nas partes destinados a entrar em contacto com os alimentos, cumpre o requisito da Directiva 89/109 CEE e do DL Implementar No. 108, de 25/01/92; substituído pelo Regulamento 1935/2004/EC.

Este dispositivo está em conformidade com a exigência da Autoridade Europeia para a Directiva 73/23/CEE e 89/336/CEE, 2006/95/CE e substituído por 204/108/CE e seguintes modificações e também para a directiva europeia N ° 93/68 / EC0.

ATENÇÃO: Se você precisa de substituir o cabo de alimentação, certifique-se de respeitar o seguinte código de cores durante a ligação de cada um dos fios:

Possibilidade de ligação



INSTRUÇÕES DE USO

Este aparelho não está indicado para ser utilizado por crianças e por pessoas incapazes ou inexperientes no que toca à utilização do produto, excepto se forem devidamente supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser vigiadas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

Importante: Antes de cozinhar pela primeira vez, é necessário limpar a placa de cozinha. Lave muito bem a cuba e o cesto com água quente e detergente líquido para pratos. De seguida, acenda a resistência por 5 minutos à temperatura máxima com a cuba de óleo vazia. Deste modo, elimina-se o risco que, durante a cozedura, o alimento possa absorver o odor que a resistência produz ao ser ligada pela primeira vez.

Para a cozedura, a fritadeira deve ser ligada só após a ter enchido de óleo. De facto, se aquecida vazia por muito tempo, activa-se um dispositivo de segurança térmica, de restabelecimento manual, que interrompe o seu funcionamento.

Enchimento com óleo

Deite o óleo no recipiente e preste atenção para o nível fique sempre compreendido entre os índices de máximo (-MAX) e de mínimo(-MIN) indicados no lado da cuba de aço. A quantidade de óleo sugerida é de no máximo 2.7 litros e no mínimo 2 litros.

Os melhores resultados obtêm-se utilizando um bom óleo de semente de amendoim. Evite misturar óleos diferentes.

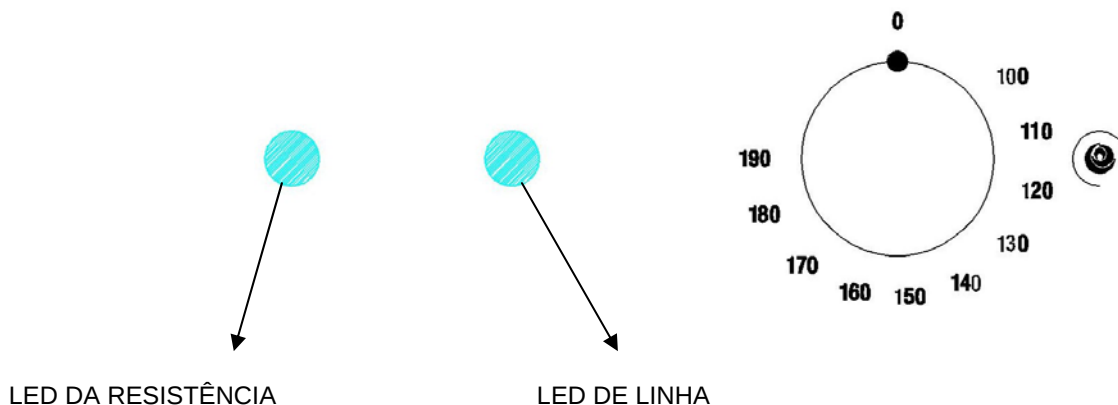
Início da fritura

Coloque o alimento a fritar no cesto, sem nunca o sobrecarregar. Para obter uma fritura mais homogénea, recomendamos concentrar os alimentos principalmente no perímetro do cesto, deixando mais livre a parte central.

Para iniciar a cozedura, deve-se ligar o botão da parte frontal da fritadeira. Ao programar a temperatura desejada, acendem-se dois leds:

-**led de linha** indica que a placa de cozinha está ligada

-**led da resistência** indica que a resistência está a se aquecer até à temperatura programada. Quando o óleo alcança a temperatura desejada, o led da resistência se apaga.



Assim que o "led da resistência" se apagar, mergulhe o cesto com o alimento no óleo quente.

Conselhos para a cozedura

O óleo nunca deve descer abaixo do nível mínimo.

A duração do óleo depende da deterioração, do número de vezes que é aquecido e do que se fritar. Recomenda-se substituí-lo completamente a cada 5:8 frituras se se fritar a baixas temperaturas.

Os alimentos a fritar devem ser imersos só quando o óleo alcançou a temperatura correcta, ou seja, quando o led da resistência se apagar.

Se se cozinha a temperaturas demasiado baixas, a fritura absorve óleo. A temperaturas demasiado altas, forma-se logo a casca e no interior continua cru. Controle se os alimentos são finos e de espessura igual, pois os alimentos demasiado grossos cozinham mal no interior, enquanto os de espessura uniforme alcançam simultaneamente a cozedura óptima.

Seque perfeitamente os alimentos antes de os imergir no óleo, pois se estiverem húmidos, podem ficar moles após a cozedura.

Fim da fritura

Se o alimento está dourado como deseja e considera que a cozedura terminou, desligue o aparelho. Para tal, coloque o índice do botão em "0". Deixe o cesto no interior da fritadeira, engatado na respectiva sede da parte central da cuba, para que o óleo em excesso possa escorrer por um pouco de tempo.

Filtragem do óleo

Recomendamos fazer esta operação após cada fritura, pois as partículas dos alimentos, principalmente quando são empanados ou enfarinhados, permanecem no líquido e têm a tendência de queimar e provocar uma alteração mais rápida do óleo.

Controle se o óleo está suficientemente frio (aguarde aproximadamente duas horas), pois há grave perigo de queimaduras.

Filtre o óleo da cuba de aço da fritadeira deixando-o escorrer para um recipiente e retirando eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou papel absorvente. O óleo filtrado pode ser conservado no interior da fritadeira dentro da cuba de aço. Mas se entre uma cozedura e a outra passar muito tempo, recomenda-se conservar o óleo num recipiente fechado para evitar a sua deterioração.

Recomenda-se conservar separadamente o óleo usado para fritar peixe do usado para fritar outros alimentos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Observações importantes

Atenção: as superfícies das zonas de cozedura ficam quentes durante o uso. Por este motivo, recomenda-se manter tais superfícies longe do alcance das crianças.

Evite deixar cair objectos duros nas superfícies de vidro. O material é, em algumas condições, sensível às cargas mecânicas. Cargas de choque pontiagudas podem partir as superfícies. Se a placa de vitrocerâmica se partir ou se forem feitas fissuras ou ranhuras acidentalmente, é necessário interromper imediatamente a utilização da placa de cozinha e recorrer à assistência aos clientes.

Para além disso, é necessário assegurar-se de que os cabos e as fichas de eventuais electrodomésticos das proximidades nunca entrem em contacto com as superfícies de cozedura quentes.

A placa de cozinha não deve absolutamente ser limpa com aparelhos de limpeza a vapor ou similares.

Após o uso, é necessário limpar sempre a placa de cozinha, mas aguarde que esfrie. Mesmo os mais pequenos resíduos carbonizam-se ao utilizar novamente a placa. Use somente os produtos detergentes aconselhados e vendidos no comércio. As partes de aço devem ser limpas com produtos apropriados não abrasivos ou corrosivos. Evite produtos à base de cloro (lixívia, etc.). Palha de aço, esponjas abrasivas e pós podem riscar a superfície. Os produtos para a limpeza do forno não são indicados, pois corrosivos.

Os pequenos resíduos podem ser eliminados com um pano húmido ou com soda quente. Os resíduos de detergente devem ser eliminados com água fria e deve-se secar as superfícies muito bem. As nódoas de água resistentes à água em ebulição podem ser eliminadas com vinagre e limão ou com líquidos anticalcário. Se um destes detergentes entrar em contacto com o caixilho ou com a cuba de aço, deverão ser imediatamente limpos com um pano molhado, pois são substâncias ácidas.

O cesto e a cuba do óleo podem ser colocados na máquina de lavar loiça.

As incrustações no vidro podem ser retiradas facilmente com uma espátula para vidro. A pega da espátula nunca deve ser de material plástico, pois pode se colar nas superfícies quentes. Preste atenção durante o seu uso: pois há perigo de lesões.



Este electrodoméstico está marcado de acordo com o disposto na directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Ao assegurar que este produto seja correctamente eliminado, estará a prevenir eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento incorrecto deste produto, quando eliminado.

O símbolo patente neste produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no centro de recolha apropriado, para reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

A eliminação deste produto deve ser levada a cabo de acordo com os regulamentos localmente aplicáveis à eliminação e ao tratamento de lixo e resíduos.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com a entidade municipal competente, com o serviço de eliminação de lixos e resíduos ou com o estabelecimento comercial onde adquiriu o produto.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Serviço de Assistência ao Cliente

Se não for possível identificar a causa da anomalia de funcionamento, desligue o aparelho (não é sujeita a tratamento errado) e entrar em contato com o Serviço de Assistência.

PRODUTO número de série. Onde posso encontrar?

É importante que você informar o Serviço de Assistência seu código do produto e seu número de série (um personagem código 16, que começa com o número 3); este podem ser encontrados no certificado de garantia ou na placa de identificação situada no próprio aparelho.

Ele irá ajudar a evitar a deslocação inútil para técnicos, assim (e, mais significativamente) salvando o callout encargos correspondentes.

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

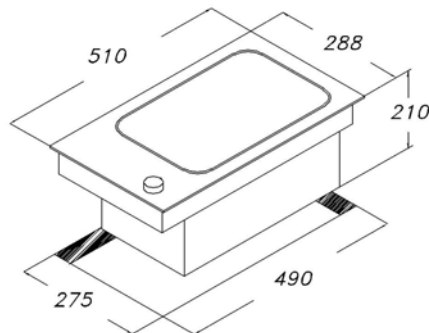
ENCIMERAS EMPOTRABLES **DOMINO FREIDORA**

PCDVF11CPN

INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE

DATOS TÉCNICOS

MODELOS	PCDVF11CPN
Tensión	230V
Corriente	16A
Potencia máxima W	2400



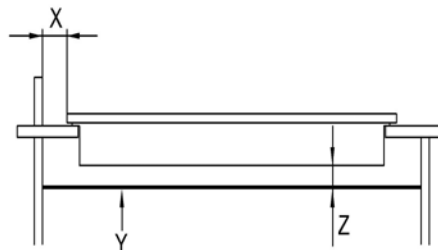
1. Montaje

La instalación es a cargo del comprador. El Fabricante no tiene la obligación de efectuar dicho servicio. Los servicios requeridos al Fabricante, si dependen de una instalación incorrecta, no están incluidos en la garantía. Las placas empotrables están preparadas para ser instaladas en encimeras de cualquier material, siempre y cuando resistan a una temperatura de 100°C, y tengan un grosor entre 25 y 40 mm. Si la placa se monta en una posición en que su lado izquierdo o derecho quede cerca de una pared de un mueble, la distancia entre la pared vertical y el borde de la placa debe ser de 150 mm como mínimo; mientras que la distancia entre la pared trasera y el borde de la placa debe ser de 55 mm como mínimo. Entre la encimera y la campana cualquier escape se debe a una distancia de 70 cm como mínimo. Si abajo de la placa hay un espacio utilizable, entre la placa y dicho espacio debe haber una pared divisoria de material aislante (madera o similar). Dicha pared debe estar a 10 mm, como mínimo, del fondo de la placa.

X = mínimo 150 mm

Z = 10 mm

Y = pared divisoria



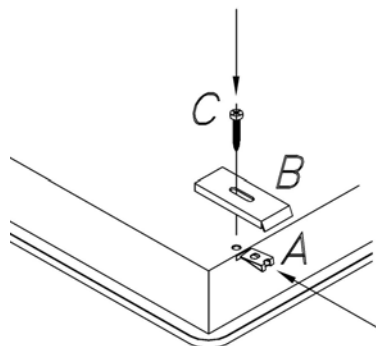
Fijación al mueble

La fijación al mueble se realiza con soportes de fijación que se entregan como accesorios. En la parte inferior de la placa hay agujeros en donde se introducen las espigas (A) en donde se enroscan los tornillos (C) que bloquean los estribos de fijación (B).

A = espiga a introducir en el fondo de la placa empotrable

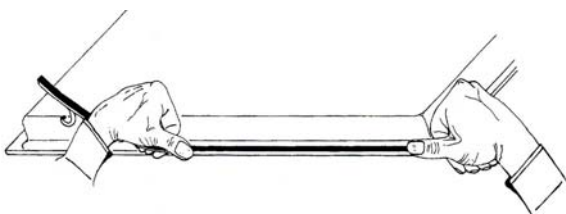
B = estribo de fijación

C = tornillo



Aplicación de la junta

Importante - La figura de abajo indica el modo de aplicar el sellador en todo el perímetro. Este aparato ha sido fabricado para uso no profesional doméstico.



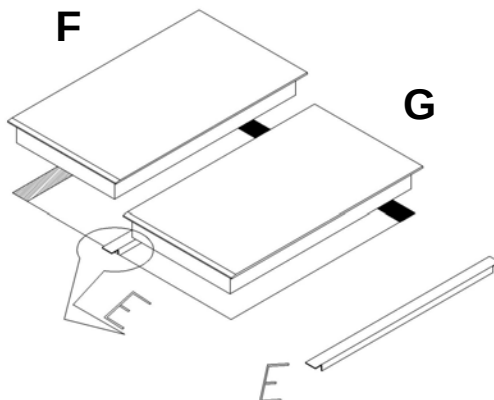
Acoplamiento de dos o varias encimeras domino

Realice un corte en la encimera que permita encastrar dos o varias placas domino.

En primer lugar hay que colocar el soporte de acero (E), entregado en el embalaje, y luego introducir la placa (G) como indicado en la figura de abajo. En el espacio que queda libre, introduzca la placa (F).

El soporte de acero, junto la junta montada en las dos placas domino, garantizarán un cierre hermético contra las filtraciones de líquidos.

Las placas domino se fijan a la encimera con el juego de estribos suministrado.



2. Conexión eléctrica

Controle los datos indicados en la placa situada en el fondo de la encimera y verifique que la tensión nominal de línea y potencia disponibles sean adecuadas para su funcionamiento.

Antes de efectuar la conexión, controle la eficiencia de la instalación de puesta a tierra. La puesta a tierra del aparato es obligatoria por Ley. El Fabricante no se asume ninguna responsabilidad por posibles lesiones a personas o daños a cosas causados por la inobservancia de dicha norma.

Para los modelos sin enchufe, instale en el cable un enchufe normalizado que soporte la carga indicada en la placa de características. El conductor de tierra del cable es de color amarillo-verde. De todas maneras, el enchufe debe ser accesible.

Si se desea realizar una conexión fija a la línea, habrá que colocar entre el aparato y la línea, un dispositivo omnipolar de corte con una distancia entre los contactos de 3 mm como mínimo.

Para conectar el cable a la encimera hay que aflojar y quitar la tapa de la regleta para llegar a los contactos. Una vez efectuada la conexión, bloquee el cable con el sistema de fijación y cierre la tapa de la regleta.

Si hubiera que sustituir el cable de alimentación, el conductor de tierra (amarillo-verde) debe ser, obligatoriamente, 10 mm más largo que los conductores de línea.

Use sólo un cable de goma tipo H05RR-F, la sección de los cables internos debe ser de 3x1,5 mm.

LA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Esta aplicación, en las partes relacionadas con el contacto de los alimentos, cumple con la exigencia de la CEE de la Directiva 89/109 y el D.L. implementando el No 108, 25/01/92; sustituido según la Regulación 1935/2004/EC.

Esta aplicación cumple con la exigencia de la Directiva 73/23/CEE y 89/336/CEE europea, sustituida por la e 2006/95/CE 204/108/CE y las siguientes modificaciones y también a la directiva europea el No 93/68/CEE.

ATENCIÓN:

Si usted tiene que sustituir el cable eléctrico, debe estar seguro de respetar el color del siguiente código durante la conexión de cables individuales:

Posibilidad de conexión



INSTRUCCIONES DE USO

Este aparato no está destinado a ser usado por niños, personas discapacitadas o inexpertas en su uso a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Vigile a los niños de manera que se asegure que no juegan con el aparato.

Importante: antes de cocinar por primera vez, es necesario limpiar la encimera. Lave perfectamente la cubeta y la cesta con agua caliente y detergente líquido para platos. Después encienda el elemento calentador (resistencia) durante 5 minutos a la temperatura máxima, con la cubeta del aceite vacía, a fin de eliminar el riesgo de que al cocinar los alimentos absorban el olor que la resistencia emanará durante el primer encendido.

Para la cocción, ponga en funcionamiento la freidora sólo tras haberla llenado de aceite. De funcionar sin aceite por mucho tiempo, se activa un dispositivo de seguridad térmico de rearme manual que interrumpe su funcionamiento.

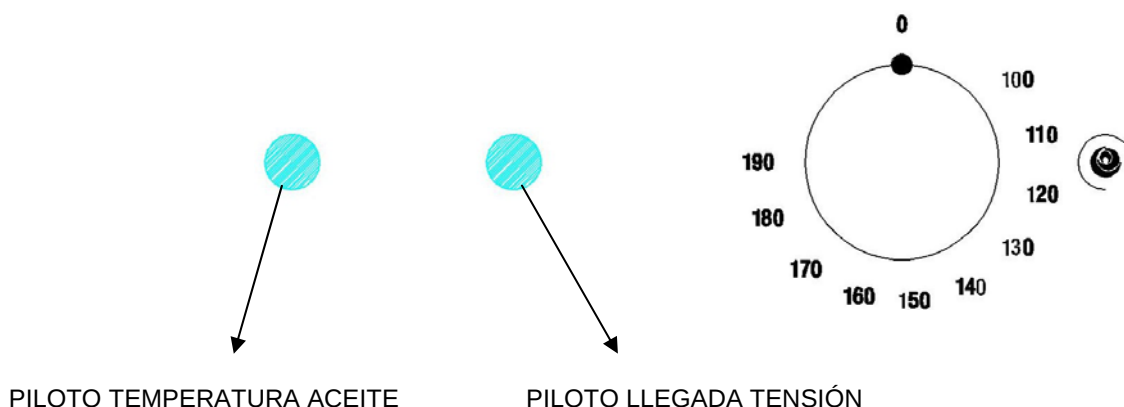
Llenado de aceite

Vierta el aceite en el recipiente procurando que el nivel esté comprendido entre las marcas máximo (-MAX) y mínimo (-MIN) indicadas en la pared de la cubeta de acero. La cantidad de aceite aconsejada es de 2,7 máximo y 2 litros mínimo. Los mejores resultados se obtienen utilizando un buen aceite de semillas de maní. Procure no mezclar aceites diferentes.

Comienzo de la fritura

Coloque la comida a freír dentro de la cesta, sin sobrecargar esta última. Para obtener una fritura homogénea aconsejamos concentrar los alimentos sobre todo en el perímetro de la cesta, dejando menos carga en la parte central. Para comenzar la cocción, gire el mando situado en la parte delantera de la freidora. Al configurar la temperatura deseada se encienden dos pilotos:

- **piloto de llegada tensión** indica el encendido del aparato
- **piloto de temperatura aceite** indica el calentamiento de la resistencia a la temperatura predeterminada. Cuando el aceite ha alcanzado la temperatura requerida, el piloto se apaga.



Tan pronto como el “piloto temperatura aceite” se apague, sumerja la cesta con la comida en el aceite caliente.

Consejos para la cocción

El aceite nunca debe estar por debajo del nivel mínimo.

La duración del aceite depende de su degradación, de la cantidad de veces que se lo calienta y de aquello que se fríe. Se aconseja cambiarlo por completo cada 5 - 8 frituras si se fríe a temperaturas bajas.

Los alimentos por freír deben sumergirse solamente cuando el aceite haya alcanzado la temperatura justa, es decir cuando el piloto de la temperatura del aceite se apaga.

Si se cocina a temperatura muy baja, la fritura absorbe el aceite. A temperatura muy alta se forma de inmediato una costra y el interior queda crudo. Controle que los alimentos sean delgados o del mismo espesor, puesto que los alimentos demasiado gruesos se cocinan mal en el interior, y aquellos de espesor uniforme alcanzan contemporáneamente la cocción ideal.

Seque muy bien los alimentos antes de sumergirlos en el aceite, porque si están húmedos podrían quedar blandos una vez cocidos.

Acabado de la fritura

Si la comida ha alcanzado el grado de doradura deseado y usted considera que la cocción ha concluido, apague el aparato colocando el mando en “0”. Deje gotear el aceite excedente dejando la cesta un poco adentro de la freidora, enganchándola en el alojamiento situado en la parte central de la cubeta.

Filtración del aceite

Aconsejamos filtrar el aceite, porque después de cada fritura las partículas de alimento, sobre todo de aquellos empanados o enharinados, al quedar en el líquido tienden a quemarse y alteran el aceite mucho más rápidamente.

Controle que el aceite esté lo bastante frío (espere alrededor de dos horas), porque usted podría sufrir quemaduras graves.

Filtre el aceite de la cubeta de aceite de la freidora vertiéndolo en un recipiente y después elimine los posibles restos que queden depositados en la cubeta, utilizando una esponja o papel absorbente. El aceite filtrado puede conservarse en el interior de la freidora en la cubeta de acero. Sin embargo, si entre una cocción y la siguiente transcurriera mucho tiempo, se aconseja conservar el aceite en un recipiente cerrado para que no se degrade.

Se aconseja conservar por separado el aceite utilizado para freír pescado y aquel utilizado para freír otros alimentos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Notas importantes

Atención: las superficies de la zona de cocción se ponen incandescentes durante su uso. Por tal razón, se aconseja mantener alejados a los niños.

Procure que no caigan objetos duros sobre las superficies en vidrio. En ciertas condiciones, el material es sensible a las cargas mecánicas. Los choques con objetos puntiagudos pueden provocar la rotura de las superficies. Si inadvertidamente se produjeran roturas o grietas en la superficie de vitrocerámica, interrumpa de inmediato el uso y contacte al servicio de asistencia clientes.

También es necesario controlar que los cables y enchufes de otros electrodomésticos, conectados en tomacorrientes cercanos, no tengan nunca contacto con superficies de cocción calientes.

Nunca debe limpiarse la encimera utilizando dispositivos de limpieza por vapor o similares.

Después de su uso, limpie la encimera una vez que se haya enfriado, porque incluso los residuos más pequeños terminarían por carbonizarse al utilizar nuevamente el aparato. Utilice exclusivamente los productos detergentes comerciales aconsejados. Las piezas de acero deben limpiarse con productos idóneos no abrasivos ni corrosivos. Evite utilizar productos a base de cloro (lejía, etc.). Los estropajos de acero, esponjas abrasivas o polvos pueden producir rayaduras. No utilice los productos para la limpieza del horno, porque son corrosivos.

La suciedad ligera puede eliminarse por medio de un paño húmedo o con sosa caliente. Los residuos de detergente deben eliminarse con agua fría y las superficies deben secarse correctamente. Las manchas de agua, resistentes al agua hirviendo, pueden eliminarse con vinagre o limón o con líquidos antical. Si uno de tales productos tiene contacto con el marco o con la cubeta de acero, limpie los mismos de inmediato con un trapo mojado, porque son sustancias ácidas.

La cesta y la cubeta del aceite pueden lavarse en el lavavajillas.

Las incrustaciones en el vidrio pueden eliminarse fácilmente con una rasqueta para vidrio. El mango de la rasqueta no debe ser de plástico, porque podría pegarse sobre las superficies calientes. Tenga cuidado durante su uso, porque podría lastimarse.



Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto

El símbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su lugar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos.

Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina competente (del departamento de ecología y mediomabiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

SERVICIO DE AYUDA AL CLIENTE

Si usted no identifica la causa de la anomalía operativa, apague el aparato (no realice un tratamiento incorrecto) y póngase en contacto con el Servicio de Ayuda al Cliente.

NÚMERO DE SERIE DE PRODUCTO. ¿Dónde puedo encontrarlo?

Es importante que se informe en el Servicio de Ayuda al Cliente de su código de producto y de su número de serie (una cifra con 16 caracteres el cual comienza con el número 3); esto lo puede encontrar en el certificado de garantía o sobre la placa de datos localizada sobre el aparato.

Esto ayudará a evitar viajes innecesarios de los técnicos, con el correspondiente ahorro.