

GB

English

FR

Français

ES

Español

PT

Português

AR

عربي

IR

Persian

DK F (IX)

Index

Instructions for use

Installation, 4
Use, 4
Maintenance, 4

Instructions for the installer

Installation, 5
Positioning, 5
Electrical connection, 5

Assistance, 6

TECHNICAL DATA

Power supply	~230 V
Power	2300 W
Supply cable	H05RN-F (3x1,5 mm ²)

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

Dear customer,

We thank you and congratulate you on your choice. This new carefully de-signed product, manu-factured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands. We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start. May we wish you all the very best with your modern appliance!

THE MANUFACTURER

Instructions for the user

GB

Installation

All the operations relating to the installation (electrical connection) must be carried out by qualified personnel according to the regulations in force.

Use (Fig.1)

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

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

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

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

- before putting oil in for the first time, carefully clean the steel parts and the resistance, so as to remove any residue left from manufacture.
- Never turn on the apparatus with the resistance turned out of the bowl.
- Never turn on the apparatus unless there is oil in the bowl.
- Always use vegetable oil suitable for frying: we do not recommend oil from assorted seeds or sunflower.
- The quantity of oil contained in the bowl varies from a minimum of 2 litres to a maximum of 2,7 litres. If, during use, the oil level should drop below the minimum, fresh oil must be added.

It is advisable to add oil of the same type. The minimum and maximum levels are shown by two marks cut into the vertical side of the bowl.

- The oil can be used several times, but we recommend

it is filtered between one cooking and the next, so as to eliminate deposits which can occur.

- It is best to change the oil very often, however, because, even if it is well filtered, small residual particles can catch fire during cooking.
- Before putting the food into the fryer, check that it is perfectly dry. Wait until the oil has reached the required temperature.
- For frozen food, it is advisable to defrost it at a low temperature and then fry it at high temperature.
- In preparing certain dishes (fried potatoes) you will get the best results by precooking at a temperature of 160 °C, and then subsequently cooking at 180 °C.
- During cooking, it is often necessary to add salt or flavourings. Avoid, if at all possible, doing this directly into the fryer, because salt, by falling into the oil, has its quality reduced.
- In the case of a breakdown, before calling a technician, try resetting the safety thermostat, by pressing the button visible, after having removed the oil bowl and unscrewed the safety plug on the front, interior side.

Maintenance

Before doing any operation, cut off the electricity from the apparatus.

In order to give your equipment a long life, it is vital to thoroughly clean it all over, remembering the following points:

- the steel and/or painted parts must be cleaned using suitable products (available on the market) which are not abrasive or corrosive. Avoid products based on chlorine (bleach, etc);
- avoid leaving acids or alkalis on the work surface (vinegar, salt, lemon-juice, etc.)

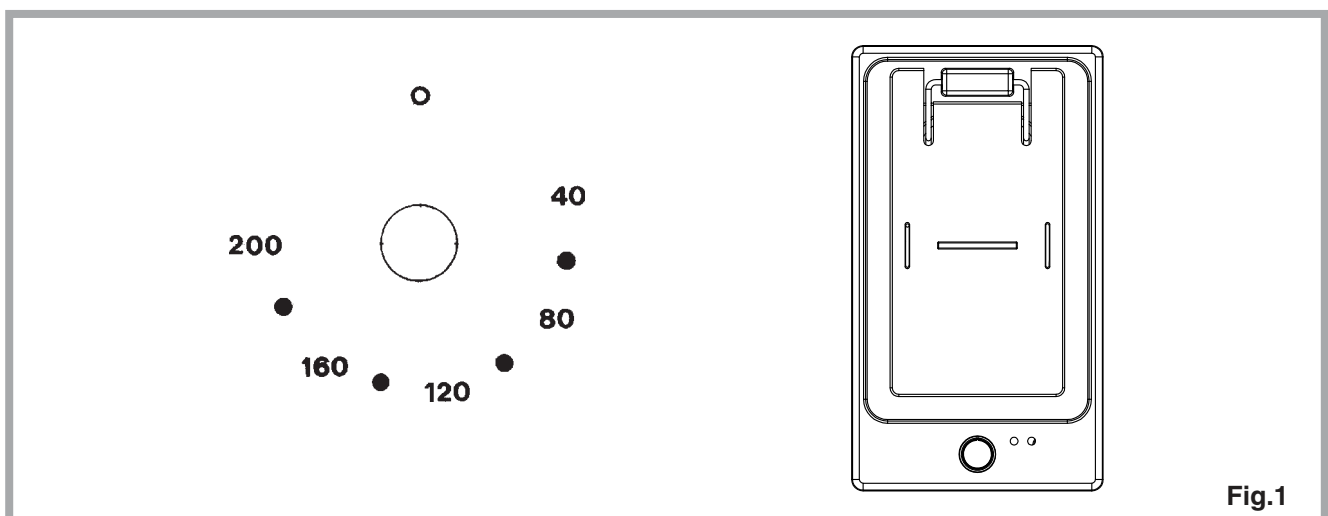


Fig.1

Installation

These instructions are intended to be used by a qualified installationist, who will be responsible for the installation, adjustment and maintenance according to the laws and regulations in force.

All operations must always be carried out with the equipment disconnected from the electricity.

Positioning (Fig. 2)

The apparatus is designed to be set into a work surface, as shown in the relevant illustration.

Fit the seal provided round the whole perimeter of the surface.

Electrical connection

Before connecting up the electricity, ensure that:

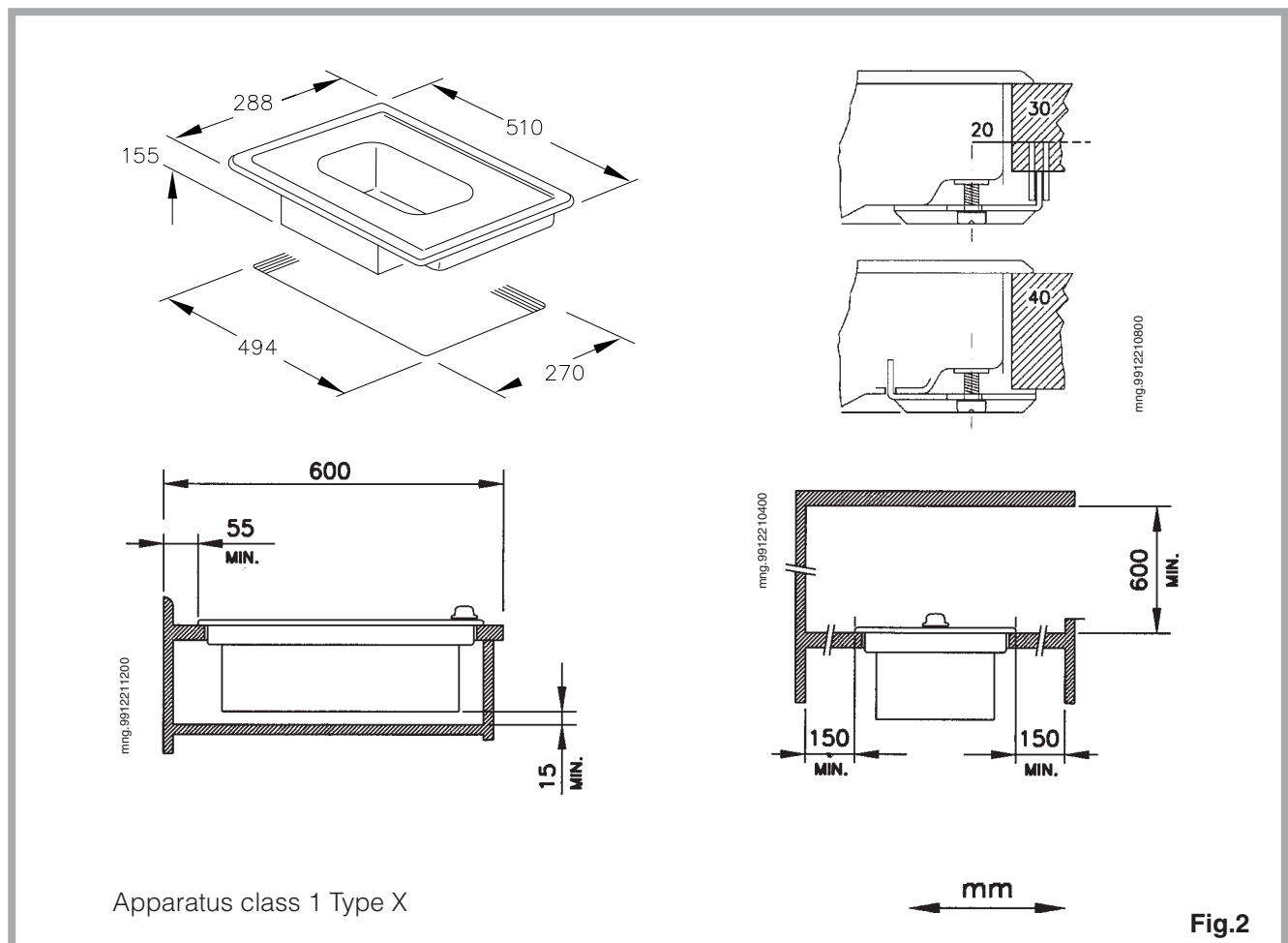
- the specification of the system is such as to match that shown on the serial number plate applied to the underneath of the work surface.
- the system is supplied with an efficient earth connection to the ground, according to the regulations and the laws in force. The earth connection is obligatory by law.

In the case where the equipment is not supplied with cable and/or relevant plug, make use of materials suited to the input current shown on the serial number plate, and to the working temperature. The cable must not reach a temperature of more than 50°C higher than the ambient temperature in any part of its length.

If connecting directly to the mains power supply, fit a multi-pole switch of a suitable size for the rated capacity with a clearance distance which completely disconnects the power line under overvoltage category III conditions, consistently with the rules of installation (the yellow/green earth wire must not be interrupted). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

N.B.: The manufacturer declines any responsibility in the case where the above and the normal accident prevention regulations have not been respected.

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



Assistance

GB

Before contacting After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself.
2. Switch the appliance on again to see if the problem has been solved. If it has not, disconnect the appliance from the power supply and wait for about an hour before switching on again.
3. If the problem persists after this course of action, contact After-Sales Service.

Specify:

- the nature of the fault,
- the model
- the service number (the number after the word SERVICE on the rating plate on the rear of the appliance)
- your full address,
- your telephone number and area code.

Never call on unauthorized technicians and always refuse to purchase non-original spare parts.

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.



English



Français



Español



Português



عربي



Persian

DK F (IX)

Index

Instructions pour l'utilisateur

Installation, 8
Emploi, 8
Entretien, 8

Instructions pour l'installateur

Installation, 9
Positionnement, 9
Branchement électrique, 9

Assistance, 10

DONNÉES TECHNIQUES

Alimentation	~230 V
Puissance	2300 W
Câble d'alimentation	H05RN-F (3x1,5 mm ²)

CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.

Chère cliente, Cher client,

merci et sincères félicitations pour le choix que vous avez fait. Ce nouveau produit, développé avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement rodé pour satisfaire toutes Vos exigences d'une cuisson parfaite. Veuillez lire attentivement les instructions simples portées sur cette notice qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une entière et pleine satisfaction quant à l'utilisation de cet appareil moderne.

LE CONSTRUCTEUR



ARISTON

Instructions pour l'utilisateur

FR

Installation

Toutes les opérations concernant l'installation (branchement électrique) doivent être effectuées par personnel qualifié suivant les normes en vigueur.

Emploi (Fig.1)

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

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

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

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

- avant de verser l'huile pour la première fois, nettoyer soigneusement les parties en acier et la résistance de façon à éliminer les résidus éventuels d'usage.
- Ne jamais allumer l'appareil si les résistances sont tournées dehors du bac.
- Ne jamais allumer l'appareil s'il n'y a pas d'huile dans le bac.
- Employer toujours des huiles végétales adéquates pour frire: on déconseille les huiles de différentes graines et l'huile de tournesol.
- La quantité d'huile contenue dans le bac varie d'un minimum de 2 l à un maximum de 2,7 l. Si pendant l'utilisation le niveau de l'huile devait descendre au dessous du minimum, il sera nécessaire d'ajouter de l'huile fraîche. Il est conseillé d'ajouter de l'huile du

même type. Les niveaux maximum et minimum sont marqués de deux entailles sur le côté vertical du bac.

- L'huile peut être employée plusieurs fois, mais il est conseillé de la filtrer entre une cuisson et l'autre, de façon à éliminer les résidus qui peuvent se trouver.
- Il est de toute façon conseillé de changer l'huile très souvent parce que, même si elle est bien filtrée, de petites particules résiduelles peuvent se brûler pendant la cuisson.
- Avant d'introduire les nourritures dans la friteuse, il faut contrôler qu'elles soient parfaitement sèches. Attendre que l'huile atteigne la température souhaitée.
- Pour les nourritures surgelées, il est conseillé de les décongeler à basse température et ensuite frire à haute température.
- Au cours de la confection de certains plats (pommes frites) l'on peut obtenir de très bons résultats en effectuant une précuisson à 160 °C et une cuisson successive à 180 °C.
- Souvent pendant la cuisson on doit ajouter du sel ou des aromes: il faut éviter, si possible, de les ajouter directement dans la friteuse parce que le sel, par exemple, en tombant dans les bains d'huile, en réduit la qualité.
- En cas de mauvais fonctionnement, avant d'appeler un technicien, on peut essayer de remettre en état le thermostat de sécurité en appuyant sur la touche que l'on voit après avoir enlevé le bac de l'huile et dévissé le bouchon de protection, sur la paroi intérieur devant.

Entretien

Avant de chaque opération il faut débrancher électriquement l'appareil.

Pour une durée de vie plus longue de l'appareil, il est indispensable d'effectuer périodiquement un nettoyage général soigné en tenant compte des points suivants:

- les parties en acier et/ou vernies doivent être nettoyées avec des produits appropriés (se trouvant en commerce) non abrasifs ou corrosifs. Eviter les produits à base de chlore (eau de Javel, etc.);
- éviter de laisser des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.) sur le plan.

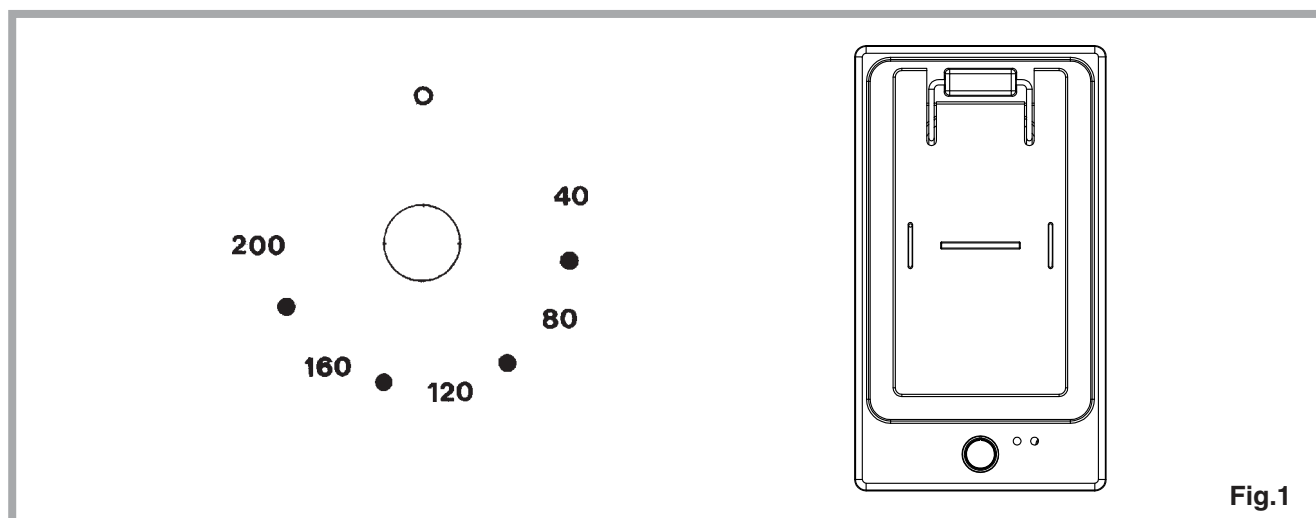


Fig.1

Installation

Les instructions présentes sont adressées à l'installateur qualifié, qui est responsable de l'installation, du réglage et de l'entretien suivant les lois et les normes en vigueur. Les interventions doivent toujours être effectuées lorsque l'appareil est débranché électriquement.

Positionnement (Fig. 2)

L'appareil est conçu pour être encastré dans un plan de travail comme d'après photo (fig. 2). Disposer la colle le long du périmètre du plan.

Enclenchement électrique

Avant d'effectuer le branchement électrique il faut s'assurer que:

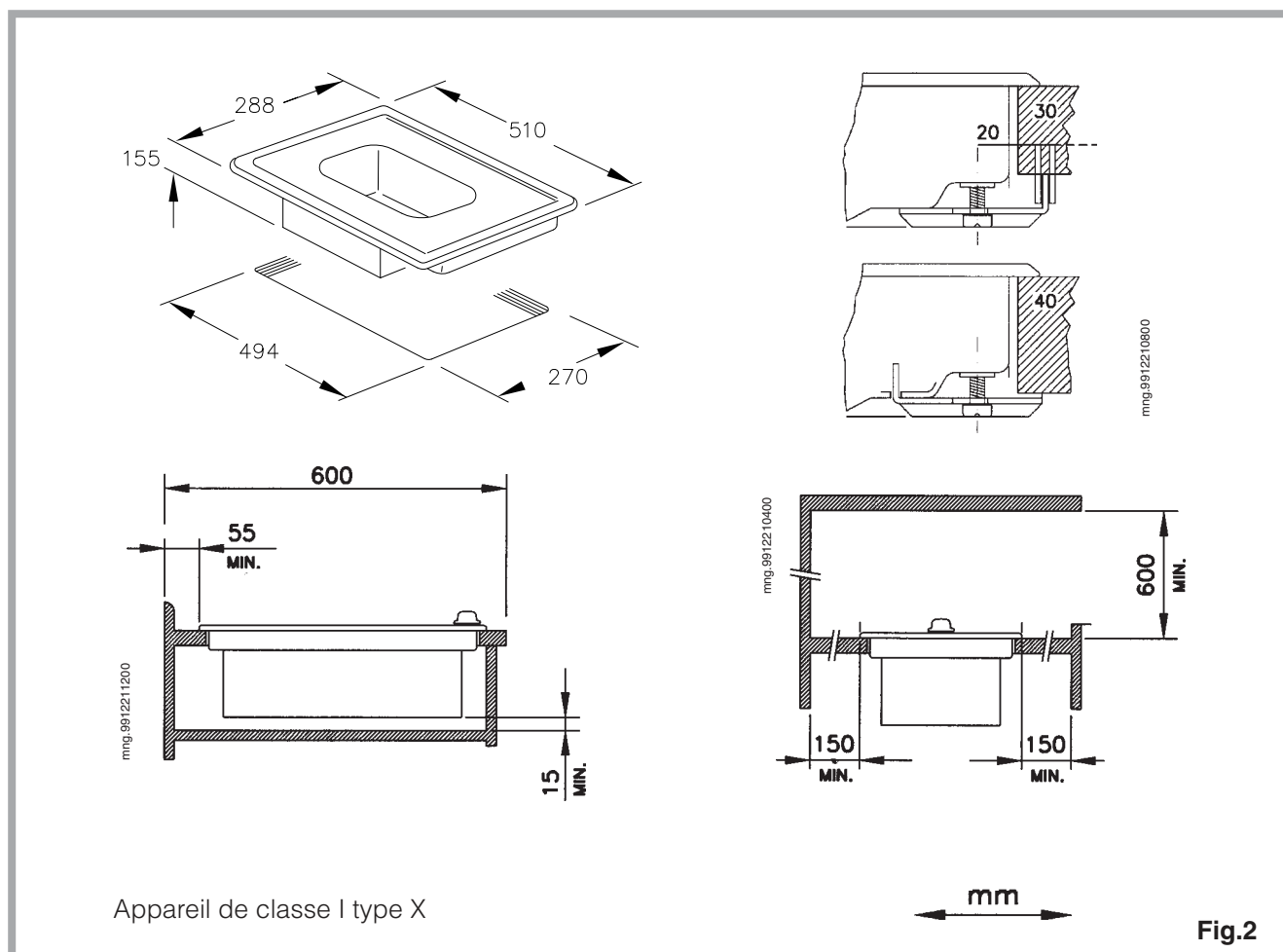
- les caractéristiques de l'installation puissent satisfaire ce qui est indiqué sur la plaque avec numéro de série appliquée sur le fond du plan;
- l'installation soit équipée d'une bonne connexion de terre suivant les normes et les termes de la loi en vigueur. La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.

Au cas où l'appareil ne serait pas muni de câble et/ou de

fiche correspondante, employer du matériau approprié pour l'absorption indiquée sur la plaque et pour la température de travail. Le câble ne devra atteindre en aucun point une température supérieure de 50 °C à la température ambiante. Pour le raccordement direct au réseau, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire d'une puissance adaptée aux données figurant sur la plaque pour déconnecter l'appareil en cas de besoin; conformément aux règles d'installation, la distance d'ouverture des contacts doit permettre une déconnexion complète dans les conditions de surtension de la catégorie III (le câble jaune et vert de mis à la terre ne doit pas être interrompu). La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.

N.B.: Le constructeur décline toute responsabilité au cas où l'on ne respecterait pas ce qu'on vient de mentionner ci-dessus et les normes habituelles pour la prévention des accidents.

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



Assistance

FR

Avant de contacter le Service Après-vente:

1. Vérifiez s'il n'est pas possible d'éliminer les pannes sans aide.
2. Remettez l'appareil en marche pour vous assurer que l'inconvénient a été éliminé. Si tel n'est pas le cas, débranchez à nouveau l'appareil et réessayez une heure après.
3. Si le problème persiste, contactez le Service Après-vente.

Communiquez:

- le type de panne,
- le modèle,
- le numéro de Service (numéro qui se trouve après le mot SERVICE, sur la plaque signalétique placée à l'arrière de l'appareil)
- votre adresse complète,
- votre numéro de téléphone avec l'indicatif

Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et refusez toujours des pièces détachées non originales

Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.



English



Français



Español



Português



عربي



Persian

DK F (IX)

Indice

Instrucciones para el usuario

Instalación, 12
Utilización, 12
Mantenimiento, 12

Instrucciones para el instalador

Instalación, 13
Colocación, 13
Conexión eléctrica, 13

Asistencia, 14

DATOS TÉCNICOS

Alimentación	~230 V
Potencia	2300 W
Cable de alimentación	H05RN-F (3x1,5 mm ²)

ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.

Estimado Cliente,

le agradecemos mucho y le felicitamos por su elección. Este nuevo producto, cuidadosamente estudiado y construido con materiales de primera calidad, ha sido probado esmeradamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción. Por lo tanto le rogamos lea y respete las fáciles instrucciones que le permitirán llegar a resultados excelentes desde la primera utilización. Con este moderno aparato le expresamos nuestras mejores felicitaciones.

EL CONSTRUCTOR



ARISTON

Instrucciones para el usuario

ES

Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) se deben siempre efectuar por personal calificado según las normas vigentes.

Uso (Fig.1)

La puesta en función del aparato se efectúa actuando sobre el botón de mando colocado en la parte delantera que permite programar una temperatura comprendida entre 40 y 200 °C.

Una luz de aviso señala la entrada en función de la resistencia, mientras el apagado indica que la temperatura deseada ha sido alcanzada.

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

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

- antes de poner el aceite por primera vez, limpiar esmeradamente las partes de acero y la resistencia para eliminar los eventuales residuos de transporte.
- No encender nunca el aparato con las resistencias giradas fuera de la cubeta.
- No encender nunca el aparato si no hay aceite en la cubeta.
- Utilizar siempre aceites vegetales adecuados para freír: se desaconsejan los aceites de semillas varias y el aceite de semillas de girasol.
- La cantidad de aceite contenida en la cubeta oscila de un mínimo de 2 litros a un máximo de 2,7 litros. Si durante el uso el nivel de aceite descende bajo el mínimo, es necesario intervenir añadiendo aceite fresco. Se aconseja añadir aceite del mismo tipo. Los niveles

máximo y mínimo están marcados con dos incisiones en la pared vertical de la cubeta.

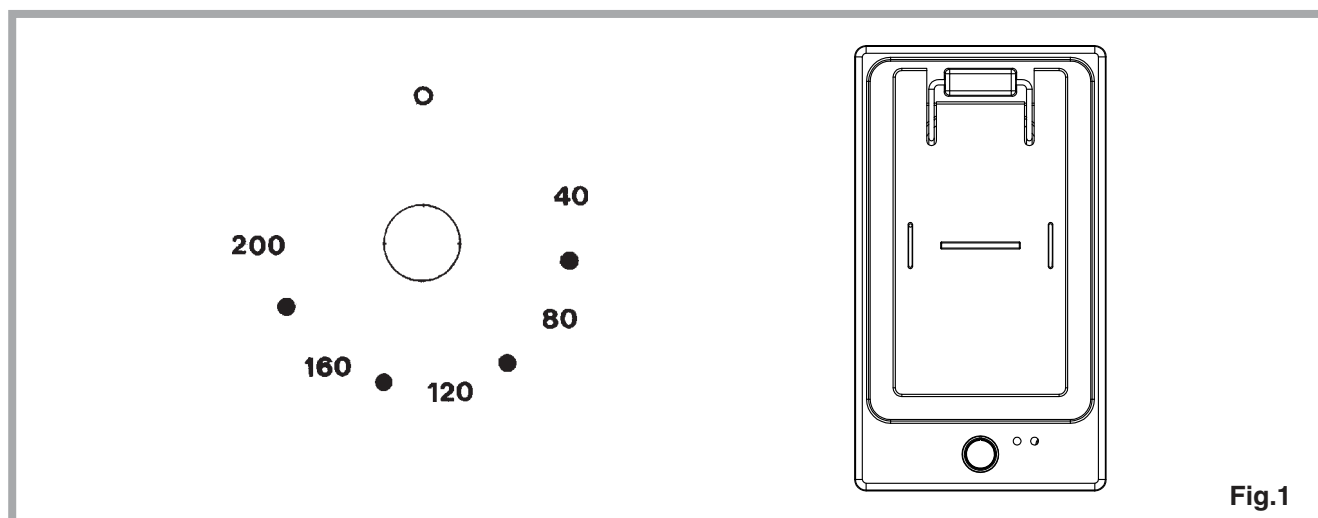
- El aceite se puede utilizar varias veces; se aconseja, sin embargo, filtrarlo después de cada cocción, para eliminar los eventuales depósitos.
- De todo modo, se aconseja cambiar el aceite muy frecuentemente porque, también si bien filtrado, pequeñas partículas residuas pueden incendiarse durante la cocción.
- Antes de introducir los alimentos en la freidora, controlar que sean perfectamente secos. Esperar que el aceite haya alcanzado la temperatura deseada.
- Para los alimentos congelados se aconseja descongelar a baja temperatura y sucesivamente freír a temperatura elevada.
- En la elaboración de ciertos platos (patatas fritas) los mejores resultados se obtienen efectuando una precocción a 160 °C y una cocción sucesiva a 180 °C.
- A menudo durante la cocción se deben añadir sal o aromas: eviten, lo más posible, efectuar estas adiciones directamente en la freidora porque la sal, cayendo en los baños de aceite, reduce su calidad.
- Si el aparato no funciona, antes de solicitar la intervención técnica, tratar de reponer el termostato de seguridad presionando el pequeño pulsador visible después de haber quitado la cubeta del aceite y destornillado el tapón de protección, en la pared interna anterior.

Mantenimiento

Antes de cada operación desconectar eléctricamente el equipo.

Para una mayor duración del equipo es indispensable efectuar periódicamente una esmerada limpieza general, teniendo presente lo siguiente:

- las partes de acero y/o esmaltadas se deben limpiar con productos idóneos (disponibles en comercio) no abrasivos o corrosivos. Evitar productos a base de cloro (lejía, etc.);
- evitar dejar sobre el tablero de trabajo sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, zumo de limón, etc.).



Instalación

Las presentes instrucciones se dirigen al instalador calificado como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y normativas vigentes. Las intervenciones se deben siempre efectuar con el equipo desconectado eléctricamente.

Colocación (Fig. 2)

El aparato está previsto para ser empotrado en un tablero de trabajo como representado en la relativa figura. Predisponer a lo largo de todo el perímetro del tablero la masilla impermeable del equipamiento.

Conexión eléctrica

Antes de efectuar la conexión eléctrica asegurarse de que:

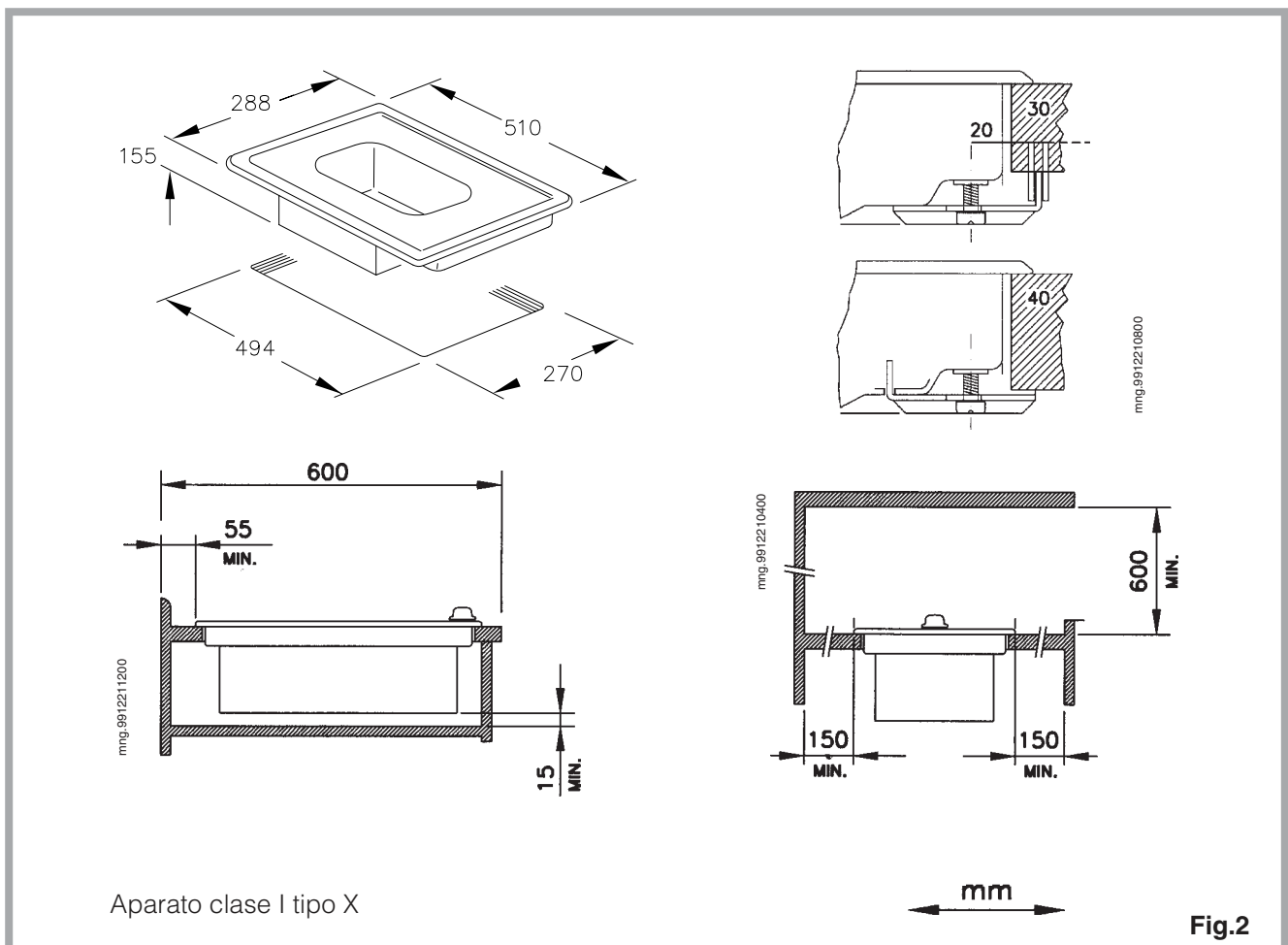
- las características de la instalación sean conformes a lo indicado en la placa de característica aplicada en el fondo del tablero;
- la instalación esté provista de una eficaz conexión de tierra según las normas y las disposiciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria según la ley.

Si el aparato no está provisto de cable y/o de relativa clavija, debe utilizar material idóneo para la absorción indicada en la placa matrícula y para la temperatura de trabajo. En ningún punto el cable deberá alcanzar una temperatura superior de 50 °C a la del aire ambiente.

Para la conexión directa a la red es necesario interponer un interruptor omnipolar dimensionado para la carga de placa que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido). El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

N.B.: El constructor rechaza toda responsabilidad en la eventualidad de que no se observe cuanto arriba indicado ni las usuales normas para la prevención de accidentes.

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



Asistencia

ES

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

1. Compruebe si puede solucionar el problema.
2. Vuelva a poner en marcha el aparato para comprobar si la avería se ha solucionado. Si el resultado es negativo, desconecte el aparato y repita la operación al cabo de una hora.
3. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Comuniqué:

- el tipo de problema,
- el modelo,
- el número Service (el número que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de características situada en la parte posterior del aparato)
- su dirección completa,
- su número y prefijo telefónico.

No recurra nunca a técnicos no autorizados y rechace siempre la instalación de repuestos que no sean originales.

El constructor declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El constructor se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales.



English



Français



Español



Português



عربي



Persian

DK F (IX)

Índice

Instruções para o utilizador

Instalação, 16
Utilização, 16
Manutenção, 16

Instruções para o instalador

Instalação, 17
Posicionamento, 17
Conexão eléctrica, 17

Assistência, 18

DADOS TÉCNICOS

Alimentação	~230 V
Potência	2300 W
Cabo de alimentação	H05RN-F (3x1,5 mm ²)

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÓNEO OU ABSURDO.

Ex.mo. Sr. Cliente,

Agradecemos, muito sinceramente a sua escolha, e aproveitamos da ocasião para o felicitar. Este novo produto, que foi projectado com grande atenção e construído com os melhores materiais, foi verificado e aprovado, de maneira a dar-lhe imensa satisfação para um cozinhado perfeito. Por conseguinte, pedimos que leia e siga as fáceis instruções que lhe permitirão de alcançar excelentes resultados desde o início da sua utilização. Juntamente com este moderno aparelho, aproveitamos para lhe enviar os nossos melhores cumprimentos.

O FABRICANTE

Instruções para o utilizador

PT

Instalação

Todas as operações de instalação (ligação eléctrica) tem que ser efectuadas por pessoas qualificadas segundo as leis vigentes.

Utilização (Fig.1)

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

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

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

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

- antes de pôr o óleo pela primeira vez, limpe com cuidado todas as partes de aço, e a resistência também, para eliminar possíveis restos de material de trabalho;
- nunca ligue o aparelho com as resistências fora do contentor do óleo;
- nunca ligue o aparelho sem óleo dentro do contentor;
- utilize sempre óleos vegetais para fritar (nós desaconselhamos óleo de sementes vários e óleo de sementes de girassol);
- a quantidade de óleo no contentor é de litros 2 (mínimo) até litros 2,7 (máximos). Se o óleo descer debaixo do nível mínimo tem que se juntar novo óleo. É melhor usar sempre óleo do mesmo tipo. Os níveis de quantidade de óleo (mínimo e máximo) estão indicados no contentor.
- O óleo para fritar pode ser utilizado várias vezes mas é melhor filtra-lo para eliminar possíveis depositos. É aconselhavel, em todo o caso, mudar completamente

de óleo frequentemente porque pequenos residuos de frituras precedentes podemse queimar;

- antes de pôr os alimentos dentro do óleo, controle que não estejam molhos;
- espere que o óleo fique quente até a temperatura desejada;
- os alimentos congelados têm que descongelar em temperatura baixa e depois podem fritar-se em alta temperatura;
- alguns pratos (batatas fritas) ficam melhor con duas frituras: a primeira a 160 °C e a segunda a 180 °C;
- se possível, evite por sal o aromas em quanto os alimentos estão a fritar, o sal baixa a qualidade de prato porque cai no óleo;
- no caso de falta de funcionamento, antes de solicitar a intervenção da assistência técnica, restabeleca o termostato de segurança agindo no seguinte modo: retire o recipiente do óleo e a tampa de protecção seguidamente carregue no botão que se encontra na parte da frente do interior.

Manutenção

Antes de efectuar todas as operações desligue o aparelho.

Para o bom estado da frigideira nós aconselhamos uma limpeza geral de vez em quando. Atenção:

- os elementos de aço e/ou esmaltados limpamse com os próprios produtos (encontráveis no mercado) que não sejam abrasivos ou corrosivos. Evite produtos com cloro (lixívia, ecc.);
- evite deixar em cima do piano de trabalho substancias ácidas ou alcalinas (vinagre, sal, sumo de limão, ecc.).

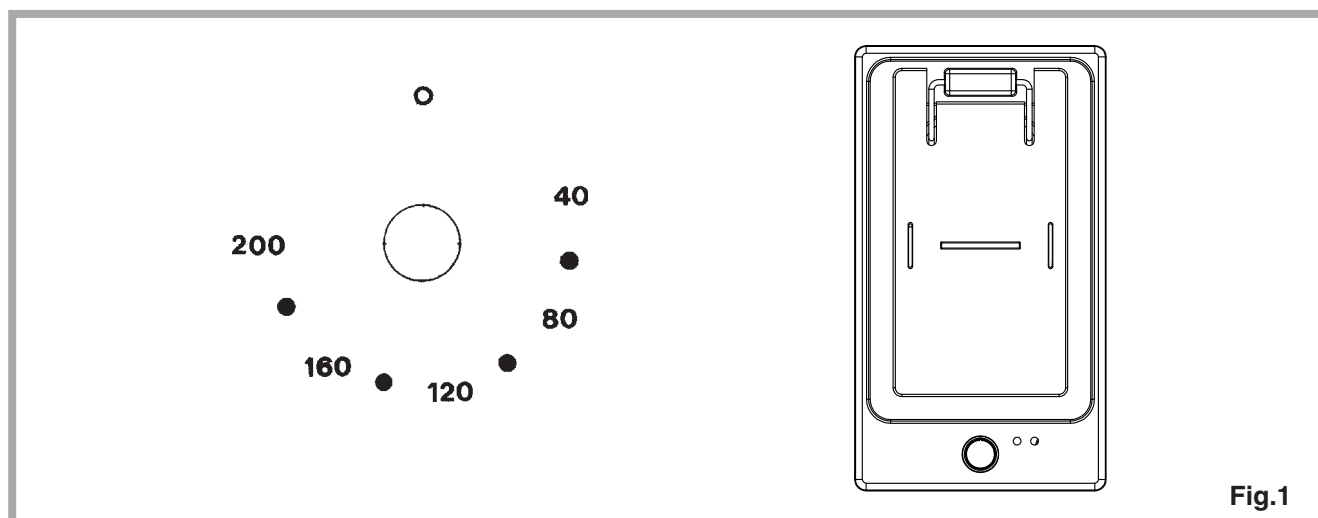


Fig.1

Instalação

As seguintes instruções são aqui postas as pessoas qualificadas que instala, regula e ocupase de manutenção do aparelho segundo as leis vigentes. Desligue sempre o aparelho antes de efectuar qualquer operação.

Posição (Fig. 2)

O aparelho foi projectado para ficar em cima dum plano de trabalho segundo a ilustração. Ponha material de lacrar ao longo do perímetro do plano.

Ligação eléctrica

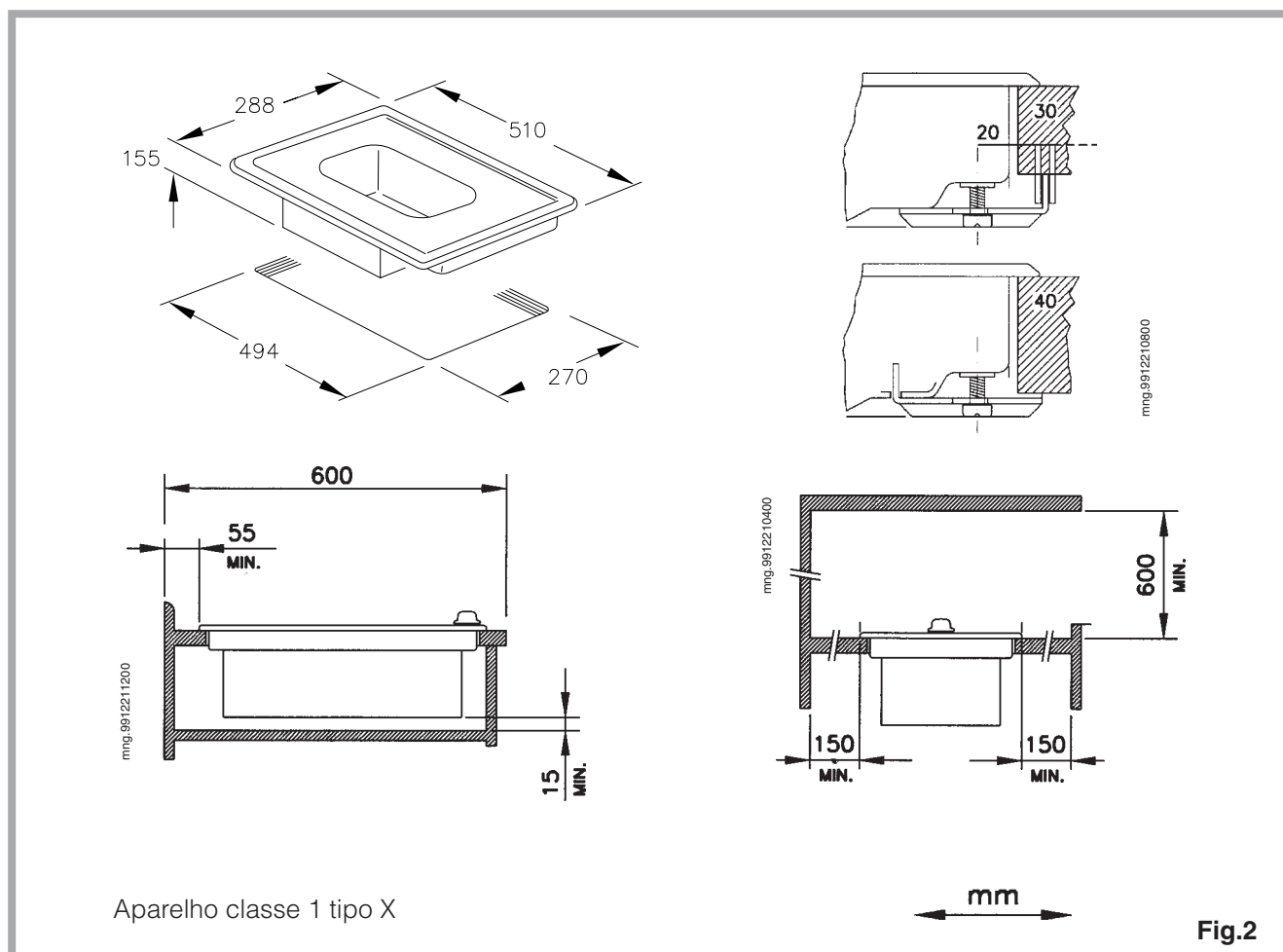
Antes de ligar o aparelho verifique que:

- as características do aparelho sejam conformes às indicadas na placa debaixo do plano;
- o aparelho fique firme ao chão segundo as leis vigentes. Segundo tais leis o aparelho tem que ficar bem firme ao chão. Se não haver cabo ou ficha utilize material conforme as instruções da placa e de temperatura. O cabo não tem que

atingir uma temperatura superior de 50 °C à do ambiente. Para efectuar a ligação directa à rede é necessário intalar um interruptor onnipolar dimensionado para a carga nominal que, garanta a desconexão da rede e, com uma distância de abertura dos contactos que consinta adesconexão completa nas condições desobretensão de categoria III, em conformidade com as regras de instalação (o cabo de terra amarelo/verde não deve ser interrompido). A tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

N.B.: O constructor declina qualquer responsabilidade no caso o cliente não siga os conselhos sobre mencionados ou não respeite as leis de prevenção dos acidentes de trabalho.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.



Assistência

PT

Antes de contactar o Serviço de Assistência

1. Verifique se não é possível resolver a avaria pessoalmente
2. Volte a ligar o aparelho para se certificar de que o problema ficou resolvido. Se o resultado for negativo, desligue novamente o produto e repita a operação ao fim de uma hora.
3. Se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Vermeld:

- O tipo de avaria,
- O modelo,
- O número Service (o número que encontra depois da palavra SERVICE na chapa de características situada na parte posterior do aparelho)
- O seu endereço completo,
- O seu número de telefone e o indicativo da área de residência.

Nunca recorrer a técnicos não autorizados e negar sempre a instalação de peças sobresselentes não originals para reposição.

O Fabricante não assume nenhuma responsabilidade acerca de eventuais inexactidões contidas na presente publicação, devidas a erros de impressão ou de transcrição. Reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as eventuais modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as características essenciais.

قبل الإتصال بخدمة ما بعد البيع:

1. تأكد من أنك لا تستطيع حل المشكلة بنفسك.
2. أدر الآلة مجددا لتري إذا حلت المشكلة. إذا لم تحل، إفصل الآلة عن التيار الكهربائي وانتظر ساعة تقريبا قبل إدارتها من جديد.
3. في حال استمرار المشكلة بعد هذه الحاولات، إتصل بخدمة ما بعد البيع

وأبلغه عن:

- | | |
|---|--|
| 0 | نوع المشكلة |
| 0 | النموذج |
| 0 | رقم الخدمة (الرقم الموجود بعد عبارة خدمة على لوحة التصنيف في أسفل الآلة) |
| 0 | عنوانك بالكامل |
| 0 | رقم الهاتف ورمز المنطقة |

لا تتصل أبداً بتقنيين غير مرخص لهم من قبل المصنع ولا تقبل قطع الغيار غير الأصلية

لا يتحمل المصنع اية مسؤولية عن الأخطاء المحتملة الموجودة في هذا الكتيب، جراء أخطاء في الطبع أو النسخ. نحفظ بحقّ التعديل بمنتجاتنا الخاصة لما نرتأيه ضروريا أو مفيدا، من دون المس بالخصائص الأساسية.

مباشرة على نظام الإمدادات الكهربائية الأساسي، يجب تركيب قاطع تيار متعدد الأقطاب للقدرة المصنفة مع الإبقاء على مسافة تفصل بالكامل خط الكهرباء طبقاً لشروط الفقرة الثالثة الخاصة بتجاوز الفلطية، مع التنبيه إلى قواعد التركيب (يجب إيقاف السلك الموصول بالأرض الأصفر/ الأخضر). يجب أن يكون القابس أو المفتاح الأحادي القطب سهل الوصول إليه في الأجهزة المركبة.

ملاحظة: يرفض المصنع تحمل أي مسؤولية في حال عدم احترام ما ذكر أعلاه والانظمة الوقائية للحوادث العادية

دعاً للمخاطر، في حال تضرر السلك الكهربائي، يجب استبداله فقط عبر المصنع في مركز خدمة مرخص، أو كهربائي مؤهل.

التركيب

هذه التعليمات مدرجة لاستخدامها من قبل مركب مؤهل، الذي سيكون مسؤولاً عن التركيب والصيانة والتكيف وفقاً للقوانين والانظمة النافذة. يجب تنفيذ جميع العمليات بعد فصل الآلة عن التيار الكهربائي.

الوضعية (صورة 2)

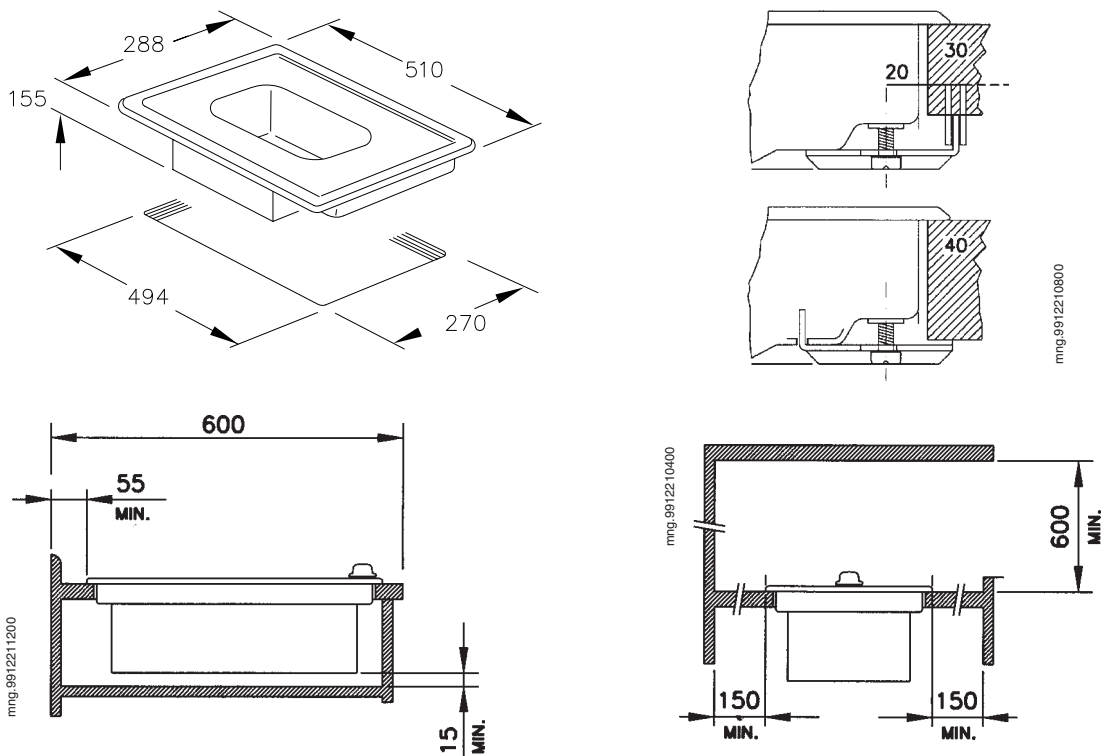
صممت الآلة لتوضع على سطح عمل كما هو مبين في الصورة ذات العلاقة. يجب وضع الجهة التي تحمل ختم الوكيل على كامل المحيط المنطقة العاملة

الوصل الكهربائي

قبل المباشرة بالوصل الكهربائي، الرجاء التأكد من أن:

- خصائص الوحدة هي نفسها المحددة في لوحة الشحنة الموجودة في أسفل الطبخ،
- الوحدة مجهزة بوصل أرضي فعال، طبقاً للمعايير وأحكام القوانين النافذة. إن الإتصال الأرضي إلزامي بموجب القانون.

في حال عدم وجود سلك و/أو قابس في الجهاز، استخدم مادة امتصاص مناسبة للحرارة العاملة أيضاً، كما هو مبين على لوحة الشحنة. لا يجب تحت أي ظرف كان أن يبلغ وضع حبل إمداد الكهرباء بطريقة لا يصل فيها إلى حرارة تتعدى درجة الغرفة أكثر من 50 درجة في أي وقت. في حال وصل



Apparatus class 1 Type X

mm

صورة 2

التركيب

على تقنيين مؤهلين القيام بكافة العمليات المتعلقة بالتركيب (الوصل الكهربائي) طبقاً للمعايير السارية. يشغل الجهاز بإدارة مقبض التحكم على الواجهة التي تخولك تحديد درجة حرارة من 40 إلى 200 ° مئوية. تضاء اشارة ضوئية لتشير الى ان المقاومة مشغلة، وعندما تنطفئ فهذا يعني بأنه بلغ

درجة الحرارة المطلوبة.

يبقى ضوء ثاني (اساسي) مضاء دائماً طيلة فترة تشغيل الجهاز. إن المقلاة مجهزة بمنظم للحرارة الذي يبقى بشكل ثابت على درجة حرارة الزيت. علاوة على ذلك، ينطلق منظم حرارة الأمان ألياً في حالة عيب في عمل منظم الحرارة الأساسي ليمنع الزيت من بلوغ درجة الحرارة عالية جداً، اي حوالي 220 ° مئوية. إن إستعمال هذا الجهاز بسيط جداً، ولكن، من اجل الحصول على أفضل النتائج، من المستحسن إتباع هذه التعليمات:

- قبل وضع الزيت في المقلاة للمرة الأولى، نظف بعناية الأجزاء الفولاذية والمقاومة، لازالة أي رواسب خلفها تصنعها.
- لا تشغل الجهاز أبداً اذا كانت المقاومة غير شغالة في قعر المقلاة.

- لا تشغل الجهاز أبداً ما لم يكن هناك زيت في قعر المقلاة.

- استعمل دائماً زيت نباتي مناسب للقلي: نحن لا نوصي باستخدام زيت من لبذور المتنوعة أو من دوار

- يمكن أن يستعمل الزيت لمرات عدّة، لكننا نوصي بأنه يصفى بين كل طبخة وأخرى، من اجل ازالة الرواسب التي قد تتراكم.

- من الأفضل تغيير الزيت في أغلب الأحيان، فهو حتى بعد ان يصفى جيداً، يمكن لجزيئات متبقية صغيرة أن تحترق أثناء طبخ.

- قبل وضع الطعام في المقلاة، تأكد من انها جافة تماماً. وانتظر حتى يصل الزيت الى درجة الحرارة المطلوبة.

- بالنسبة للاطعمة المجمدة، من المستحسن ان يذوب في درجة حرارة منخفضة و قليها بعد ذلك في درجة حرارة عالية.

- عند تحضير بعض الاطباق (البطاطا المقلية) سنحصل على أفضل النتائج عبر طبخها مسبقاً على درجة حرارة 160 ° مئوية، ومن ثم طبخها بحرارة 180 ° مئوية.

- أثناء الطبخ، من الضروري في أغلب الأحيان إضافة الملح أو المطيبات. تقاد هذه الاضافات إذا امكن مباشرة

في المقلاة، لأن الملح نوعية تتدنى عندما ينثر في الزيت.

- في حالة تعطل المقلاة، وقيل استدعاء التقني، حاول إعادة اعداد منظم حرارة الأمان، عبر ضغط الزرّ المرئي، بعد أن يتم ازالة طاسة الزيت وفكّ سداة الأمان الموجودة على الواجهة، في الجانب الداخلي.

الصيانة

قبل أيّ عملية تشغيل، تفصل الآلة عن التيار الكهربائي.

ومن أجل إطالة عمر الجهاز، يجب القيام بعملية تنظيف عامّة ومتكررة مع الأخذ في عين الاعتبار ما يلي:

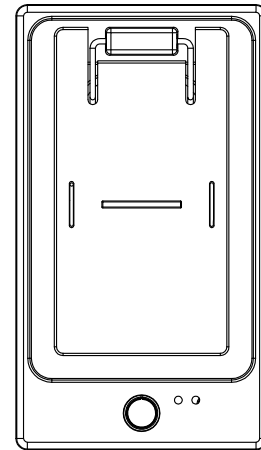
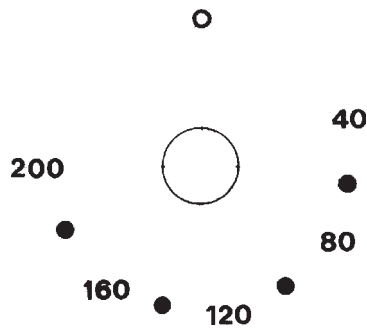
جب تنظيف الأجزاء الزجاجية، و/أو الفولاذية و/أو المطبقة بمساحيق مناسبة لا تحتوي على اي مواد لشمس.

- تتفاوت كمية الزيت التي يمكن ان تحويها الطاسة بين لترين كحدّ أدنى من إى 2,7 لتر كحدّ أعلى. في حال كان مستوى الزيت تحت الحدّ الأدنى، أثناء الإستعمال، يجب أن يضاف زيت جديد.

من المستحسن إضافة نفس النوع الزيت. تبين مستويات الحدّ الأدنى والاقصى من خلال علامتين موجودة في الجانب العمودي للطاسة.

- كاشطة أو أكلة (متوفرة في الاسواق). تجنب منتجات المعتمدة أساساً على الكلور (مواد قاصرة، الخ.)؛

- تجنّب ترك المواد الحمضية أو القلوية على المنطقة العاملة (خل، ملح، عصير ليمون، الخ.)



صورة 1

AR

ES

إسباني

FR

فرنسي

GB

انكليزي

MoP

فارسي

AR

عربي

PT

برتغالي

الفهرس

تعليمات الإستعمال

- التركيب، 4
- الإستعمال، 4
- الصيانة، 4

تعليمات للمركب

- التركيب، 5
- الوضعية، 5
- الوصل الكهربائي، 5

المساعدة، 6

البيانات التقنية

الامدادات الكهربائية ~230 فولط

الطاقة 2300 واط

كيل توريد الطاقة H05RN-F (3 x 1,5 ملم²)

DK F (IX)

تم تصميم هذه الآلة للاستعمال المنزلي فقط ولا يسأل المصنع عن أي إصابات أو أضرار ناجمة عن أي تركيب خاطئ أو أي استخدام غير مناسب أو خاطئ أو غريب.

أيها الزبون العزيز،

جزيل الشكر لك على شرائك منتجنا وهنينا لك حسن الاختيار. هذا المنتج الجديد الي صمم بتأن، وصنع بمواد عالية الجودة، تم إختباره بعناية لإرضاء كل متطلباتك في عالم الطبخ. لذا، نحن نطلب منك قراءة هذه التعليمات السهلة التي ستخولك الحصول على نتائج ممتازة منذ البدء واتباعها تماما. أفضل تمنياتنا لك بآلتك الحديثة!

المصنع

 ARISTON

GB

English

FR

Français

ES

Español

IR

PT

Português

AR

عربي

IR

Persian

دستور عملهای مصرف کننده :

IR

نصب :

تمام دستور عملهای مربوط به نصب (اتصالات برق) می بایست توسط اشخاص مجرب و مسلط به قوانین الکترونیکی اجرا شود.

طریقه استفاده :

این دستگاه با چرخش کلیدهای کنترل واقع در جلوی دستگاه روشن می شود که این کلید می تواند دما را از ۴۰ درجه سانتیگراد تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد تنظیم نماید. چراغ موجود نشان دهنده این است که مقاومت (حرارتی) دستگاه کار می کند و خاموش شدن این چراغ نیز نشان دهنده این است که دستگاه به حد نصاب دما رسیده است.

چراغ دوم هم همیشه هنگامیکه دستگاه در حال کار کردن است روشن می ماند. این سرخ کن مجهز به ترموستاتی است که دائما دمای ظرف روغن را ثابت نگه می دارد. علاوه بر آن در صورت بروز اشکال در کار ترموستات اصلی یک ترموستات ایمنی بطور اتوماتیک شروع بکار می کند و نمی گذارد دمای روغن از ۲۲۰ درجه سانتیگراد بالاتر برود. استفاده از این دستگاه بسیار ساده است، ولی در عین حال توصیه می شود به منظور کسب بهترین نتایج، از دستور عملهای زیر پیروی نمایید :

– هنگامیکه می خواهید برای اولین بار روغن را در آن بریزید ، به دقت استیل دستگاه و مقاومت (حرارتی) را تمیز نموده تا کلیه مواد باقیمانده از کارخانه از روی دستگاه پاک شود.

– هرگز دستگاه را در حالی که مقاومت آن بیرون از کاسه است روشن نکنید.

– هرگز قبل از ریختن روغن در ظرف دستگاه را روشن نکنید. همیشه از روغن سبزیجات مناسب برای سرخ کردن استفاده نمایید ، ما روغن دانه های خوراکی و یا روغن آفتابگردان را توصیه نمی کنیم.

– حجم ظرف محتوی روغن از حداقل ۲ لیتر تا حداکثر ۲/۷ لیتر متنوع است. چنانچه هنگام مصرف ، میزان روغن کمتر از حد مینیمم شد دوباره در ظرف روغن بریزید توصیه می شود از یک نوع روغن استفاده کنید. حداقل و حداکثر

مقدار روغن با دو علامت در دیواره های ظرف نشان داده شده است.

– این روغن می تواند بارها مورد استفاده قرار گیرد. اما توصیه می شود که بین دفعات آشپزی تان آن را از صافی عبور دهید تا هر گونه ته مانده های درون روغن از بین برود.

– بهترین راه این است که روغن را به هر دفعه عوض کنید زیرا حتی اگر خوب آن را از صافی عبور دهید، باز هم تکه های باقی مانده کوچکی در روغن باقی می ماند و در طی عمل پخت می سوزند.

– قبل از گذاشتن غذا در درون سرخ کن ، مطمئن شوید که کاملا خشک است و تا زمانی که روغن به دمای حد نصاب برسد صبر کنید.

– برای غذاهای منجمد ، توصیه می شود که ابتدا آن را در درجه حرارت پایین یخ زدایی نموده و سپس با حرارت بالا آن را سرخ نمایید.

– برای تهیه غذاهای خاص (سیب زمینی سرخ شده) ، بهترین نتیجه زمانی به دست می آید که ابتدا آنرا در دمای ۱۶۰ درجه سانتیگراد نیم سرخ کنید و سپس در دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد کاملا سرخ نمایید .

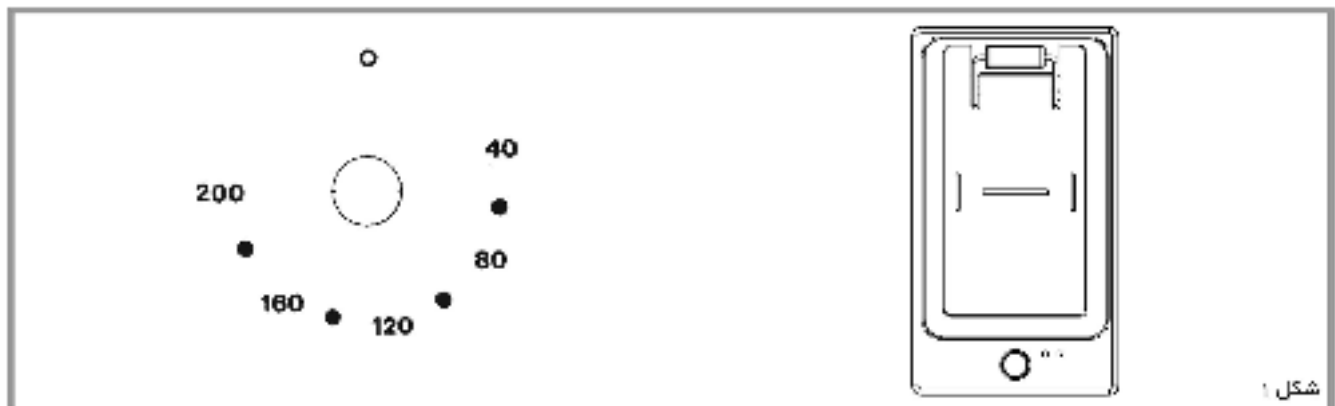
– در طول آشپزی، لازم است نمک و ادویه به مقدار لازم اضافه شود ، و اگر می توانید از پاشیدن مستقیم نمک در داخل روغن بپرهیزید زیرا کیفیت روغن را پایین می آورد . – در صورت خراب شدن دستگاه ، قبل از تماس با تعمیر کار و پس از برداشتن ظرف روغن و باز کردن درپوش موجود در دیواره داخلی جلو و فشار دادن دکمه مربوطه ترموستات ایمنی را ریست کنید.

نگهداری :

قبل از انجام هر کاری برق دستگاه را قطع نمایید .

به منظور داشتن دستگاه با طول عمر بیشتر می بایست کاملا دستگاه را با رعایت موارد زیر تمیز نمایید .

– تمیز کردن بخشهای استیل و قسمت های رنگی می بایست با ابزار مناسب (موجود در بازار) و با ابزاری زبروخشن انجام نگیرد. از مواد شوینده کلردار مانند وایتکس و غیره استفاده نکنید. – از ریختن مواد اسیدی و یا قلیایی مثل سرکه ، نمک، آبلیمو و غیره بر روی دستگاه بپرهیزید .



شکل ۱

دستور العمل برای نصاب :

چنانچه کابل و یا ۲ شاخه همراه با دستگاه نباشد از کابل و دو شاخه مناسب با ورودی جریان برق و دمای آن محل همان طور که در جدول مشخصات نشان داده شده است، استفاده نمایید.

تحت هیچ شرایطی نباید دمای بالاتر از ۵۰ درجه سانتیگراد به این کابل برسد.

دو شاخه و کلید پس از نصب دستگاه، به راحتی باید در دسترسی باشند. در صورتی که دستگاه بطور مستقیم به پریز برق وصل شود از یک سوئیچ چند قطبی (میناتور) در دسترس و متناسب با میزان ظرفیت دستگاه استفاده نمایید تا هنگام بروز نوسانات برق جریان برق کاملا قطع شود و همیشه قوانین نصب را رعایت فرمایید. (سیم زرد / سبز ارت نباید قطع شود.)

N.B : چنانچه هر یک از موارد ایمنی بالا رعایت نشده باشد، کارخانه تولید کننده هیچ مسئولیتی به عهده نخواهد گرفت.

چنانچه کابل (برق) خراب شد به منظور جلوگیری از ایجاد هر گونه خطری می بایست توسط خدمات پس از فروش نیکان (نماینده رسمی) تعویض گردد.

نصب :

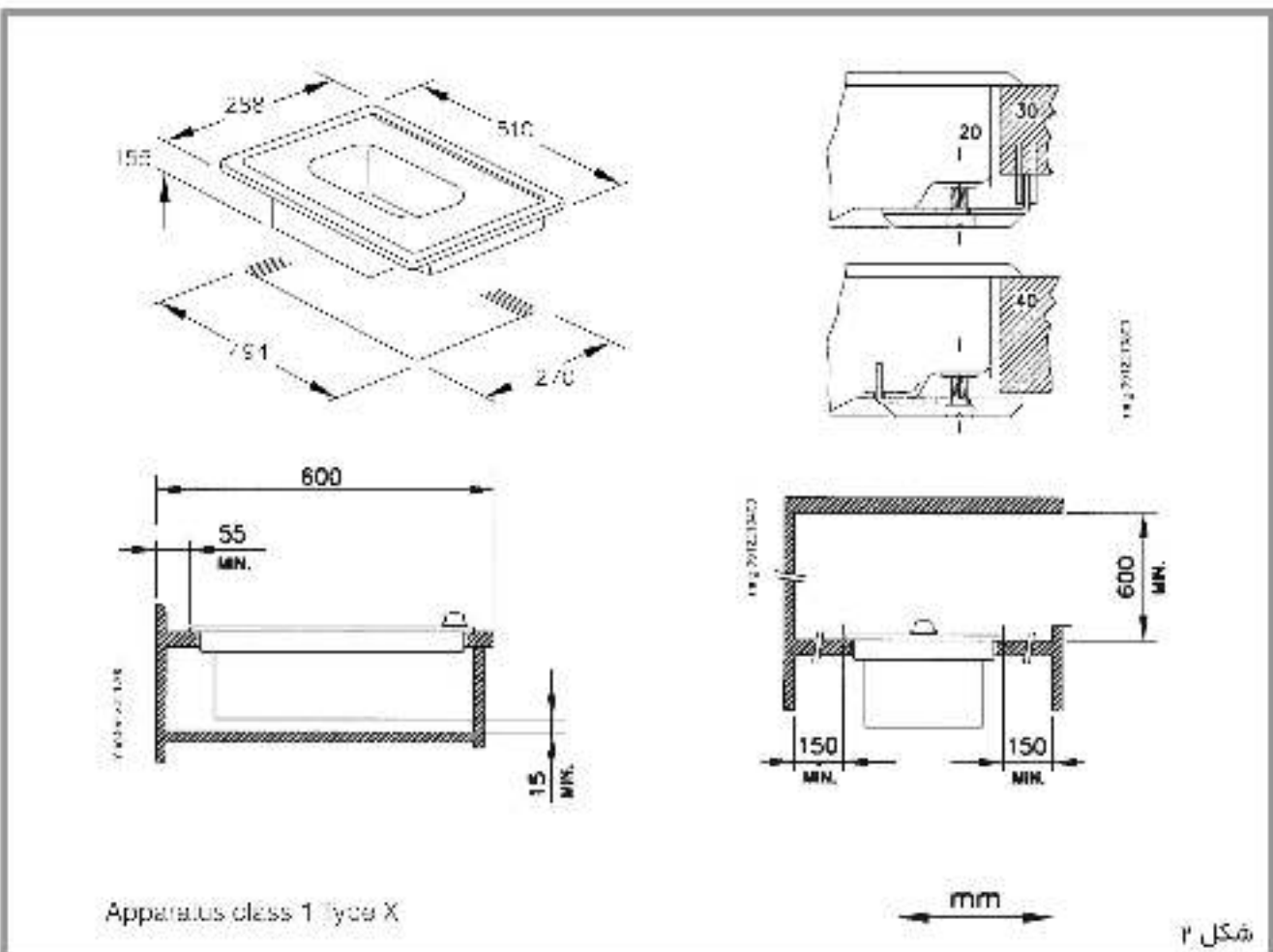
این دستور العملها برای راهنمایی تکنسین مجرب جهت نصب، تنظیم و تعمیر دستگاه مطابق با قوانین مجاز برقی به کار می رود. کلیه این دستور العملها باید هنگامی که دستگاه به برق نیست انجام شود.

تعیین محل در نصب (شکل ۲)

همانطور که در شکل نشان داده شده است، این دستگاه جهت سیستم توکار طراحی شده است بنابراین دور تا دور دستگاه را محکم کنید .

اتصالات برقی :

قبل از انجام اتصالات برق اطمینان حاصل کنید که :
 - مشخصات دستگاه دقیقا با آنچه که در صفحه جدول مشخصات که در پشت دستگاه قرار گرفته مطابقت داشته باشد.
 - دستگاه مجهز به سیستم ارت می باشد و از تمامی استانداردها و قوانین برقی پیروی می کند.
 رعایت صحیح اتصالات ارت بر حسب قانون الزامی است.



قبل از تماس با بخش خدمات پس از فروش :

- ۱ - دقت کنید که آیا می توانید مشکل را خودتان حل کنید .
- ۲ - دستگاه را دوباره روشن کنید و ببینید که آیا مشکل برطرف می شود و یا نه در غیر این صورت دستگاه را از برق کشیده و یک ساعت بعد دوباره آن را روشن کنید .
- ۳ - اگر با وجود این اقدامات، همچنان مشکل داشتید، با قسمت خدمات پس از فروش نیکان (نماینده رسمی) تماس بگیرید و مشخص نمایید :

- مشکل اصلی
- مدل دستگاه
- شماره خدمات(اشتراک)(اعداد موجود بعد از کلمه خدمات که بر روی برچسب درجه بندی پشت دستگاه قرار دارد) .
- آدرس کامل خودتان
- شماره تلفن و کد شهرستان

هرگز با تعمیر کار غیرمجاز تماس نگیرید و همیشه از خرید لوازم جانبی غیراصل پرهیزید .

Notes

Notes



Indesit Company

Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
Tel. +39 0732 6611
www.aristonchannel.com