

FULGOR
MILANO

FILOTOP

CPH 401 BQ TC
CPH 401 FR TC

Caro Cliente,

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

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

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

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

IL COSTRUTTORE

Indice

Istruzioni per l'utente, 4

Installazione, 4

Uso, 5

Manutenzione, 5

Istruzioni Touch Control, 6

Istruzioni per l'installatore, 8

Installazione, 8

Posizionamento, 8

Collegamento elettrico, 8

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

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

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

Dati tecnici

Alimentazione	230 V
Potenza (Barbecue)	2400 W
Potenza (Friggitrice)	2300 W
Cavo di alimentazione	3x1,5 mm ²

SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA.

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

Istruzioni per l'utente

Installazione

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

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

Uso

Barbecue (Fig. 1)

Il barbecue consente di effettuare rapide cotture alla griglia. Agendo sui comandi Touch Control si accende la resistenza (vedi paragrafo "Istruzioni Touch Control") che può cuocere più o meno velocemente in funzione della posizione scelta da 1 a 12.

Il funzionamento come grill si ottiene impostando il livello di potenza a 12.

Ciò non significa che non si possano effettuare ottime cotture alla griglia anche nelle posizioni intermedie anzi, tali posizioni sono consigliate nelle cotture di pietanze delicate o quando si voglia ottenere una cottura uniforme dei cibi anche nelle parti interne.

La roccia lavica contenuta nella vaschetta ha la funzione di assorbire le gocce di olio o di grasso che si producono durante la cottura; inoltre accumula calore durante la prima fase di funzionamento della resistenza e consente quindi, di ottenere una grigliatura più uniforme che è molto simile a quella che si ottiene usando la carbonella. Nella vaschetta, al posto della roccia lavica, può essere messa acqua (strato consigliato circa 3 cm).

La presenza di acqua nella vaschetta elimina l'insorgere di odori sgradevoli, senza minimamente compromettere le prestazioni del barbecue.

Per ottenere migliori risultati si consiglia quindi di preriscaldare la roccia lavica per almeno 10 minuti sulla posizione 1.

Questo accorgimento è particolarmente consigliato in occasione della prima accensione dell'apparecchio, perchè permette di diminuire il rischio che durante la cottura le vivande assorbano gli odori che la resistenza produce durante la prima accensione.

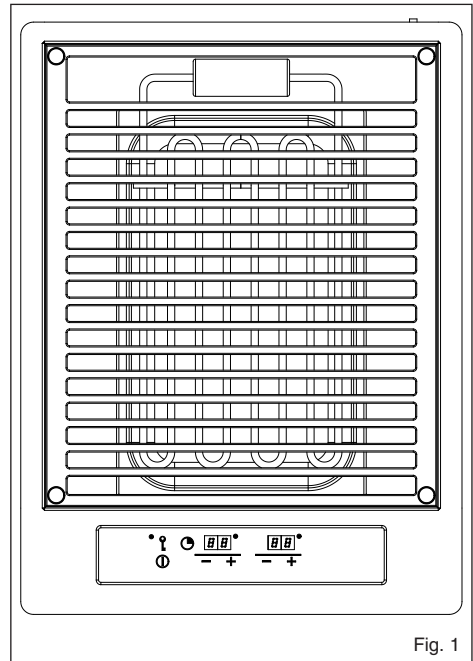
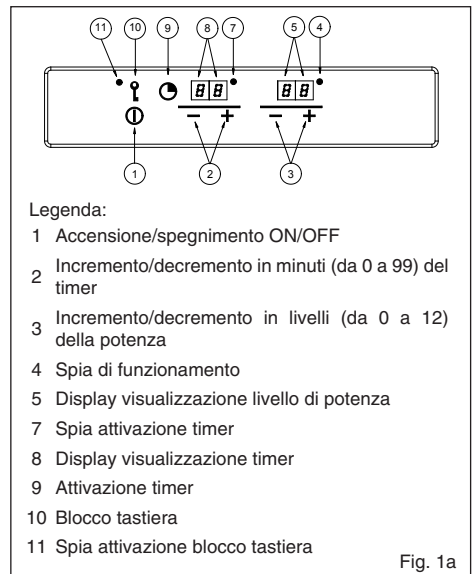


Fig. 1



Legenda:

- 1 Accensione/spegnimento ON/OFF
- 2 Incremento/decremento in minuti (da 0 a 99) del timer
- 3 Incremento/decremento in livelli (da 0 a 12) della potenza
- 4 Spia di funzionamento
- 5 Display visualizzazione livello di potenza
- 7 Spia attivazione timer
- 8 Display visualizzazione timer
- 9 Attivazione timer
- 10 Blocco tastiera
- 11 Spia attivazione blocco tastiera

Fig. 1a

Uso

Friggitrice (Fig. 2)

La messa in funzione dell'apparecchio si effettua agendo sui comandi Touch Control (vedi paragrafo "Istruzioni Touch Control") che consentono di impostare una temperatura compresa tra 80 e 200 °C.

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

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

- prima di mettere l'olio per la prima volta, pulire accuratamente le parti d'acciaio e la resistenza in modo da eliminare gli eventuali residui di lavorazione.
- Non accendere mai l'apparecchio con le resistenze ruotate fuori della vasca.
- Non accendere mai l'apparecchio senza che vi sia l'olio nella vaschetta.
- Usare sempre olii vegetali adatti per friggere: sono sconsigliati gli olii di semi vari e l'olio di semi di girasole.
- La quantità di olio contenuta nella vasca varia da un minimo di l 2 ad un massimo di l 2,7. Se durante l'uso il livello dell'olio dovesse scendere sotto il minimo, si dovrà intervenire con un'aggiunta di olio fresco.

Si consiglia di effettuare le aggiunte con olio dello stesso tipo. I livelli massimo e minimo sono contrassegnati con due incisioni sulla parete verticale della vaschetta.

- L'olio può essere usato più volte, si consiglia però di filtrarlo fra una cottura e l'altra, in modo da eliminare i depositi che si possono verificare.
- Si consiglia comunque di cambiare l'olio molto spesso perchè anche se ben filtrato piccole particelle residue possono prendere fuoco durante la cottura.
- Prima di introdurre i cibi nella friggitrice, controllare che siano perfettamente asciutti. Attendere che l'olio abbia raggiunto la tempera desiderata.
- Per i cibi surgelati si consiglia di scongelare a bassa temperatura e successivamente friggere ad alta temperatura.

La temperatura da impostare può variare in funzione della quantità dei cibi da cuocere ed al gusto personale del consumatore, tuttavia in linea generale può essere preso in considerazione il seguente schema:

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

- Spesso durante la cottura si devono aggiungere sale o aromi: evitate, per quanto possibile di effettuare queste aggiunte direttamente nella friggitrice perchè il sale, cadendo nei bagni d'olio, ne riduce la qualità.

- In caso di mancato funzionamento, prima di richiedere l'intervento tecnico, provare a ripristinare il termostato premendo il pulsantino visibile, dopo aver tolto la vaschetta dell'olio e svitato il tappo di protezione, sulla parete interna anteriore.

Manutenzione

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.

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

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

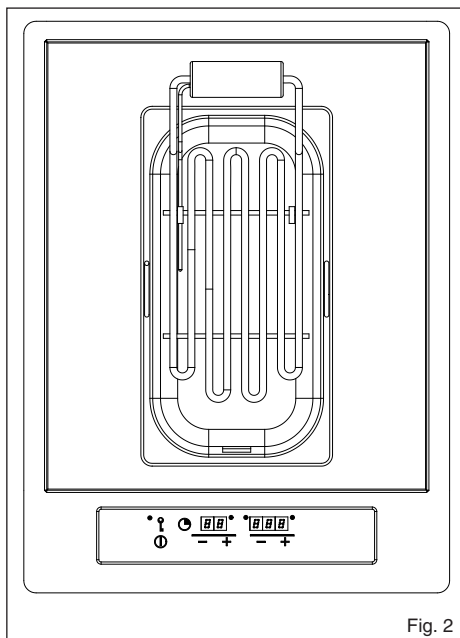
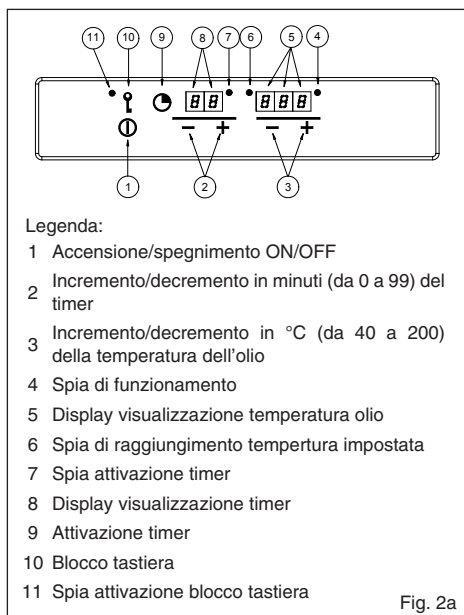


Fig. 2



Legenda:

- 1 Accensione/spengimento ON/OFF
- 2 Incremento/decremento in minuti (da 0 a 99) del timer
- 3 Incremento/decremento in °C (da 40 a 200) della temperatura dell'olio
- 4 Spia di funzionamento
- 5 Display visualizzazione temperatura olio
- 6 Spia di raggiungimento tempertura impostata
- 7 Spia attivazione timer
- 8 Display visualizzazione timer
- 9 Attivazione timer
- 10 Blocco tastiera
- 11 Spia attivazione blocco tastiera

Istruzioni Touch Control Barbecue (Fig. 1) / Friggitrice (Fig. 2):

Accensione (barbecue)

- 1 Toccare il tasto (1) per attivare il controllo: l'indicatore di livello (5) mostra "00" e il led (4) si accende.
- 2 Eseguire la successiva operazione entro 10 secondi, altrimenti il dispositivo si spegne automaticamente.

Accensione (friggitrice)

- 1 Toccare il tasto (1) per attivare il controllo: l'indicatore di livello (5) mostra "000" e il led (4) si accende.
- 2 Eseguire la successiva operazione entro 10 secondi, altrimenti il dispositivo si spegne automaticamente.

Spia di funzionamento (barbecue)

Una volta attivato il controllo con il tasto (1), la spia di funzionamento (4) si accende e rimane accesa fintantoché non si preme nuovamente il tasto (1).

Spie di funzionamento (friggitrice)

Una volta attivato il controllo con il tasto (1), la spia di funzionamento (4) si accende e rimane accesa fintantoché non si preme nuovamente il tasto (1).

Inoltre, quando viene impostato un determinato livello di temperatura, la spia (6) lampeggia fintantoché la temperatura dell'olio non raggiunge il valore impostato; al raggiungimento di tale valore, la spia rimane accesa senza più lampeggiare.

Controllo della potenza (barbecue)

- 1 Utilizzare i tasti "+" e "-" (3) per regolare la potenza dal livello 0 al livello 12. La pressione continua di uno di questi tasti determina la diminuzione o l'aumento del valore impostato.

Controllo della temperatura (friggitrice)

- 1 Utilizzare i tasti "+" e "-" (3) per regolare la temperatura dell'olio da 80°C a 200 °C. La possibilità di regolazione è a step di 10 °C. La pressione continua di uno di questi tasti determina la diminuzione o l'aumento del valore impostato.

Spegnimento della resistenza (barbecue/friggitrice)

- 1 Portare il valore impostato a 0 mediante il tasto "-" (3). Dopo 3 secondi la resistenza si spegne.

Spegnimento rapido della resistenza (barbecue/friggitrice)

- 1 Per spegnere automaticamente la resistenza, premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" (3).

Indicatore di calore residuo ("H") (barbecue/friggitrice)

Una volta spento l'apparecchio, il display (5) visualizza il simbolo "H" (calore residuo).

L'indicazione rimane per circa 40 minuti.

Spegnimento dell'apparecchio (barbecue/friggitrice)

- 1 L'apparecchio può essere spento in qualsiasi momento mediante il tasto di accensione/spengimento (1)

Blocco della tastiera (chiave) (barbecue/friggitrice)

- 1 L'intero apparecchio può essere bloccato con il tasto di blocco o chiave (10), al fine di impedire operazioni non intenzionali. La funzione serve anche come sicurezza per i bambini. Fintanto che la funzione di blocco è attiva, l'azione sui tasti non ha alcun effetto salvo lo spegnimento (1). Quando è attivo il blocco, il led (11) rimane acceso.

Spegnimento di sicurezza (barbecue/friggitrice)

- 1 Se la resistenza rimane inavvertitamente accesa, il sistema di controllo, trascorso il limite d'accensione, provvede a spegnerla automaticamente. In questo caso compare il simbolo "H".
Il limite di accensione varia in funzione del livello

impostato in quel momento e varia in modo proporzionato da un minimo di 1 ora al livello massimo, ad un massimo di 6 ore al livello minimo.

Funzione timer (barbecue/friggitrice)

Anche questa funzione semplifica il processo di cottura permettendo di fare a meno della presenza umana durante tutto il ciclo di cottura.

Impostato il timer, una volta trascorso il tempo impostato, la resistenza verrà spenta automaticamente.

Se la resistenza è impostata a 0, allora la funzione timer funziona semplicemente come conta minuti (si veda il capitolo specifico "funzione timer come conta minuti").

Attivazione della funzione timer (barbecue)

- 1 Selezionare un livello di potenza compreso tra 1 e 12
- 2 Toccare il tasto timer (9), il display del timer (8) visualizza "00" e la spia (7) si illumina.
- 3 Selezionare il tempo di cottura in minuti (da 0 a 99) per mezzo dei tasti "+" e "-" (2). La funzione timer si attiva entro pochi secondi e la spia (7) inizia a lampeggiare ad indicare che la funzionalità è attiva. Tenendo costantemente premuto il tasto "+" o "-" (2) è possibile impostare rapidamente il tempo di cottura.

Attivazione della funzione timer (friggitrice)

- 1 Selezionare un livello di temperatura dell'olio compreso tra 80 °C e 200 °C.
- 2 Toccare il tasto timer (9), il display del timer (8) visualizza "00" e la spia (7) si illumina.
- 3 Selezionare il tempo di cottura in minuti (da 0 a 99) per mezzo dei tasti "+" e "-" (2). La funzione timer si attiva entro pochi secondi e la spia (7) inizia a lampeggiare ad indicare che la funzionalità è attiva. Tenendo costantemente premuto il tasto "+" o "-" (2) è possibile impostare rapidamente il tempo di cottura.

Spegnimento rapido della resistenza e della funzione timer (barbecue/friggitrice)

- 1 Toccando simultaneamente i tasti "+" e "-" (3) la resistenza viene spenta immediatamente e la funzione timer disattivata.

Attivazione della funzione timer usata come contaminuti (barbecue/friggitrice)

Se la resistenza è impostata sul livello 00, il timer può essere impiegato come conta minuti

Impostazione timer come contaminuti (barbecue)

Se il dispositivo è spento:

- 1 Toccare il tasto d'accensione (1);
- 2 Toccare il tasto timer (9);
- 3 Impostare il tempo desiderato con i tasti "+" e "-" (2)

Se il dispositivo è acceso e la resistenza è impostata ad

un valore di potenza superiore a 00:

- 1 Portare la potenza a 00;
- 2 Toccare il tasto timer (9);
- 3 Impostare il tempo desiderato con i tasti "+" e "-" (2)

Impostazione timer come contaminuti (friggitrice)

Se il dispositivo è spento:

- 4 Toccare il tasto d'accensione (1);
- 5 Toccare il tasto timer (9);
- 6 Impostare il tempo desiderato con i tasti "+" e "-" (2)

Se il dispositivo è acceso e la resistenza è impostata ad un valore di temperatura superiore a 000:

- 4 Portare la temperatura a 000;
- 5 Toccare il tasto timer (9);
- 6 Impostare il tempo desiderato con i tasti "+" e "-" (2)

Spegnimento della funzione contaminuti (barbecue/friggitrice)

Quando il tempo è scaduto viene emesso un segnale acustico per la durata di 2 minuti.

Per interrompere in anticipo la segnalazione acustica è sufficiente toccare un tasto qualunque.

Se si vuol interrompere il timer prima del suo scadere:

- 1 Toccare il tasto di timer (9)
- 2 Azzerare il tempo tenendo premuto il tasto "-" (2)

Disattivazione rapida della funzione contaminuti (barbecue/friggitrice)

Premere simultaneamente i tasti "+" e "-" (2).

Messaggi di errore

- AL0 (BARBECUE/FRIGGITRICE) Nel caso in cui rimanga premuto un tasto per un tempo superiore a 90 secondi, verrà emesso un doppio segnale acustico e visualizzato AL0 sul display a 3 cifre.
- AL1 (FRIGGITRICE) Nel caso in cui la sonda sia in corto circuito, viene visualizzato AL1 sul display a 3 cifre.
- AL2 (FRIGGITRICE) Nel caso in cui la sonda non sia connessa, dopo circa 5 minuti dall'accensione, viene visualizzato AL2 sul display a 3 cifre.
- AL3 (BARBECUE/FRIGGITRICE) Nel caso in cui la temperatura in corrispondenza della scheda elettronica raggiunga gli 85°, viene visualizzato AL3 sul display a 3 cifre.

Istruzioni per l'installatore

Installazione

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

Gli interventi devono essere sempre effettuati ad apparecchiatura disinserita elettricamente.

Funzionamento (Fig. 3 e 4)

L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano di lavoro come illustrato nelle apposite figure. Predisporre su tutto il perimetro del piano il sigillante a corredo (Fig. 5).

Collegamento elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

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

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



SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA: 199.151.195

Mod: CPH 401 BQ TC

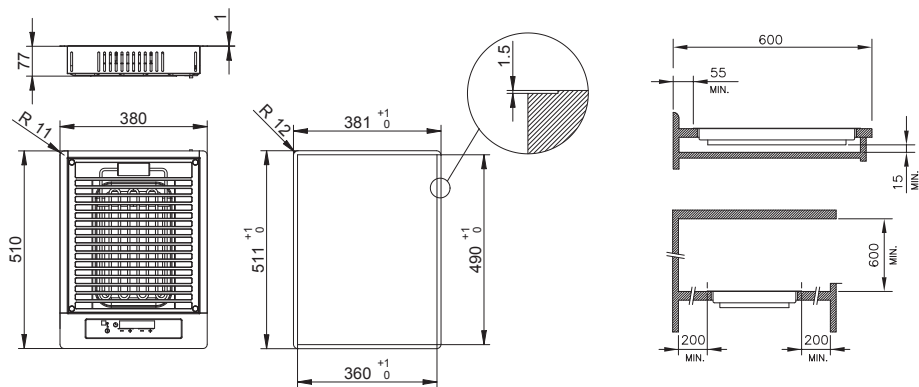


Fig. 3

Mod: CPH 401 FR TC

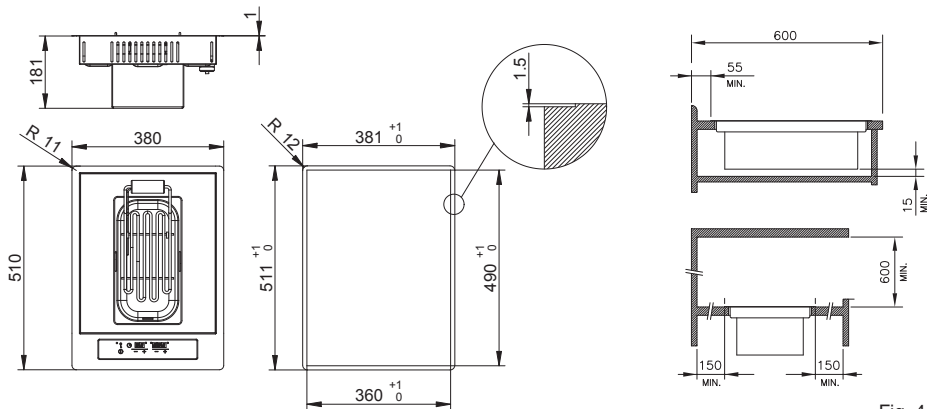


Fig. 4

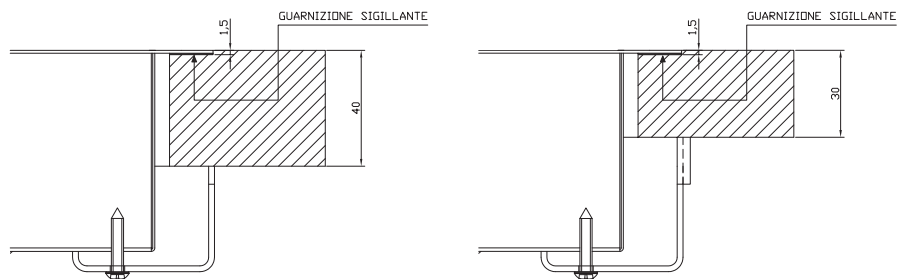


Fig. 5

Dear Customer,

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

THE MANUFACTURER

Index

User instructions, 12

Installation, 12

Use, 13

Maintenance, 13

Touch Control Instructions, 14

Installation instructions, 16

Installation, 16

Positioning, 16

Electrical connection, 16

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

I Italiano

GB English

GB

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

Technical data

Power	230 V
Power (Barbecue)	2400 W
Power (Fryer)	2300 W
Power supply cable	3x1,5 mm ²

EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

User instructions

Installation

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

GB

Use

Barbecue (Fig. 1)

The barbecue is used for quick cooking on the grill. Pressing the Touch Control commands turns on the heating element (see the paragraph "Touch Control instructions"), which can cook more or less quickly depending on the level chosen from 1 a 12.

To use the grill, select power level 12.

This doesn't mean that you can't achieve excellent results cooking on the grill even with the intermediate power levels. These levels are recommended for cooking delicate foods or when you want uniform cooking of the food even inside.

The lava rocks in the tray absorb the drops of oil or grease that are produced during cooking; Plus, they accumulate heat as the heating elements are warming up and, thus, provide more uniform grilling, similar to the effect of cooking over charcoal briquettes. You can put water in the tray, in place of the lava rocks (we recommend a layer 3 cm deep).

Water in the tray eliminates unpleasant odours without affecting the performance of the barbecue in any way. So, for best results, we recommend pre-heating the lava rocks for at least 10 minutes at level 1.

This is especially recommended when you turn on the appliance for the first time because it decreases the risk that the food will absorb the odours that the heating element produces the first time it is turned on.

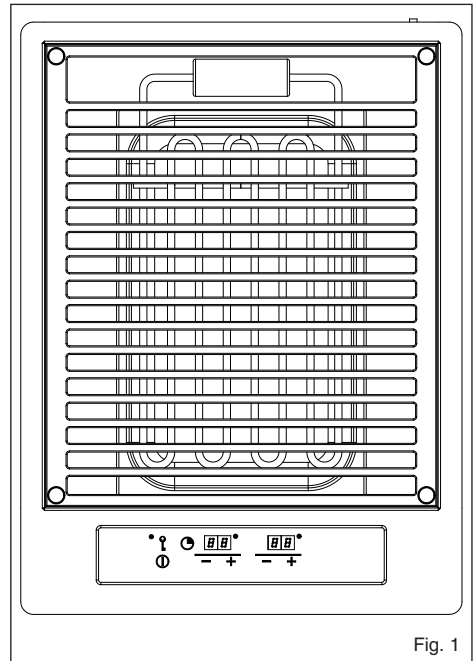


Fig. 1

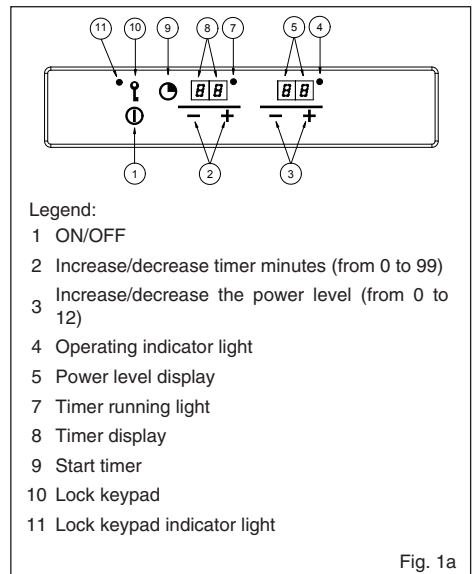


Fig. 1a

Use

Fryer (Fig. 2)

The appliance is operated using the Touch Control commands (see the paragraph "Touch Control") which can set a temperature between 80 and 200 °C.

The fryer has a probe that keeps the oil at a constant temperature. In addition, if the main probe is not working properly, a safety thermostat intervenes, at about 220° C, to keep the oil from getting too hot. This device is very easy to use but, to obtain the best results, you should follow a few simple rules:

- Before putting oil in it for the first time, carefully clean the steel parts and the heating elements to eliminate any residues from the manufacturing process.
- Never turn the appliance on with the heating elements turned outside the tub.
- Never turn the appliance on without oil in the tub.
- Always use vegetable oil suitable for frying: oils made from sunflower and other seeds are not recommended.
- The quantity of oil in the tub can vary from a minimum of 2 to a maximum of 2.7 litres. If the level of oil drops below the minimum during frying, you must add fresh oil. We recommend that you add the same type of oil. The maximum and minimum levels are etched on the vertical wall of the tub.
- The oil can be reused several times but we recommend that you filter it between one use and the next to remove any food residues.
- In any case, the oil should be changed very often because, even if it is well filtered, small food residues can catch fire during frying.
- Make sure that the food is perfectly dry before putting in the fryer. Wait until the oil has reached the desired temperature.
- We recommend that frozen foods be thawed at a low temperature and then fried at a high temperature. The temperature setting can vary with the quantity of food to be cooked and the user's personal taste but, in general, you should keep the following chart in mind:

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

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

Maintenance

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

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

GB

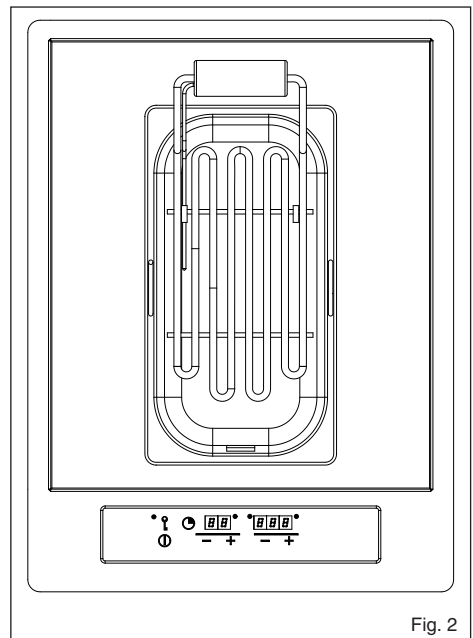
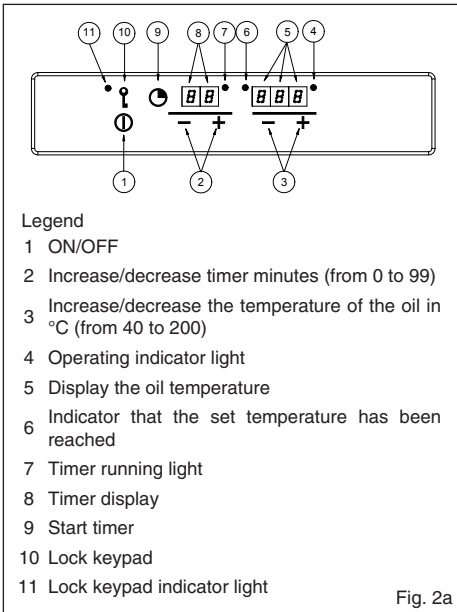


Fig. 2



Touch Control Instructions Barbecue (Fig. 1)/Fryer (Fig. 2):

Power-on (barbecue)

- 1 Touch the button (1) to turn on the control: the level indicator (5) displays "00" and the LED (4) is on.
- 2 Press the next button within 10 seconds or the device will automatically turn off.

Power-on (fryer)

- 1 Touch the button (1) to turn on the control: the level indicator (5) displays "000" and the led (4) is on.
- 2 Press the next button within 10 seconds or the device will automatically turn off.

Operating indicator light (barbecue)

When you turn on the control with the button (1), the operating indicator light (4) turns on and stays on until you touch the button (1) again.

Operating indicator lights (fryer)

When you turn on the control with the button (1), the operating indicator light (4) turns on and stays on until you touch the button (1) again.

In addition, when you set a certain temperature level, the indicator light (6) flashes until the oil reaches the temperature setting; when the temperature setting is reached, the indicator light stays on without flashing.

Power control (barbecue)

- 1 Use the "+" and "-" buttons (3) to adjust the power between level 0 and level 12. Holding down one of these buttons, lowers or raises the level setting.

Temperature control (fryer)

- 1 Use the "+" and "-" buttons (3) to adjust the temperature of the oil from 80 °C to 200 °C. The temperature can be changed in steps of 10 °C. Holding down one of these buttons, lowers or raises the level setting.

Turning off the heating element (barbecue/fryer)

- 1 Lower the setting to 0 using the "-" button (3). The heating element will turn off after 3 seconds. Press the "+" and "-" buttons at the same time (3).

Fast turn-off of the heating elements (barbecue/fryer)

- 1 To turn the heating element off automatically, press the "+" and "-" buttons (3) at the same time.

Residual heat ("H") indicator (barbecue/fryer)

When the appliance is off, the display (5) shows the symbol "H" (residual heat).

This indicator will remain on for about 40 minutes.

Turning off the appliance (barbecue/fryer)

The appliance can be turned off at any time using the on/off button (1)

Locking the keypad (key) (barbecue/fryer)

- 1 The entire appliance can be locked with the keypad lock or button (10) to prevent unintended operation. This function also protects children. As long as the lock is active, touching the buttons has no effect except to turn off the appliance (1). When the lock is active, the LED (11) remains lit.

Safety power-off (barbecue/fryer)

- 1 If the heating element is inadvertently turned on, the control system automatically turns it off after the power-on limit has elapsed. In this case, "H" is displayed. The power-on limit varies depending on the level set at that time and varies proportionally from a minimum of 1 hour at the maximum level, to a maximum of 6 hours at the minimum level.

Timer function (barbecue/fryer)

This function simplifies cooking by allowing the cooking cycle to continue without your presence. When you set the timer, the heating element is automatically turned off after the set time has elapsed. If the heating element is set to 0, the timer just counts minutes (see the chapter "using the timer to count minutes").

Turning on the timer function (barbecue)

- 1 Select a power level between 1 and 12
- 2 Touch the timer button (9), the timer display (8) shows "00" and the indicator light (7) turns on.
- 3 Select the cooking time in minutes (from 0 to 99) using the "+" and "-" buttons (2). The timer function will turn on in a few seconds and the indicator light (7) starts flashing to indicate that the function is on. You can quickly set the cooking time by holding down the "+" or "-" button (2).

Turning on the timer function (fryer)

- 1 Select an oil temperature level between 80 °C and 200 °C.
- 2 Touch the timer button (9), the timer display (8) shows "00" and the indicator light (7) turns on.
- 3 Select the cooking time in minutes (from 0 to 99) using the "+" and "-" buttons (2). The timer function will turn on in a few seconds and the indicator light (7) starts flashing to indicate that the function is on. You can quickly set the cooking time by holding down the "+" or "-" button (2).

Fast turn-off of the heating element and timer function (barbecue/fryer)

- 1 When you touch the "+" and "-" buttons (3) at the same time, the heating element immediately turns off and the timer function is cancelled.

Turning on the timer function to count minutes (barbecue/fryer)

If the heating element is set to level 00, the timer can be used to count minutes

Setting the timer to count minutes (barbecue)

If the appliance is off:

- 1 Touch the on/off button (1);
- 2 Touch the timer button (9);
- 3 Set the desired time using the "+" e "-" buttons (2)

If the appliance is on and the heating element is set to a power level higher than 00:

- 1 Set the power to 00;
- 2 Touch the timer button (9);
- 3 Set the desired time using the "+" e "-" buttons (2)

Setting the timer to count minutes (barbecue)

If the appliance is off:

- 4 Touch the on/off key (1);
- 5 Touch the timer button (9);
- 6 Set the desired time using the "+" e "-" buttons (2)

If the appliance is on and the heating element is set to a temperature level higher than 000:

- 4 Set the temperature to 000;
- 5 Touch the timer button (9);
- 6 Set the desired time using the "+" e "-" buttons (2)

Turning off the minute-counter function (barbecue/fryer)

When the time has elapsed, a buzzer sounds for 2 minutes.

To cancel the buzzer early, just touch any button.

If you want to interrupt the timer before it runs down:

- 1 Touch the timer button (9)
- 2 Zero the time by holding down the "-" button (2)

Quickly turning off the minute-counter function (barbecue/fryer)

Press the "+" and "-" buttons (2) at the same time.

Error messages

- AL0 (BARBECUE/FRYER) If a button is pressed for more than 90 seconds, the buzzer will sound and AL0 will appear on the 3-digit display.
- AL1 (FRYER) If the probe has a short circuit, AL1 will appear on the 3-digit display.
- AL2 (FRYER) If the probe is not connected, AL2 will appear on the 3-digit display after it is on for about 5 minutes.
- AL3 (BARBECUE/FRYER) If the temperature of the electronic board reaches 85°, AL3 will appear on the 3-digit display.

Installation instructions

Installation

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

GB

Operation (Fig. 3 and 4)

The appliance is designed to be built in to a work surface as shown in the figure. Prepare the edge of the hob with the sealant provided (Fig. 5).

Electrical connection

Before connecting to the electricity, make sure that:

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

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

Mod: CPH 401 BQ TC

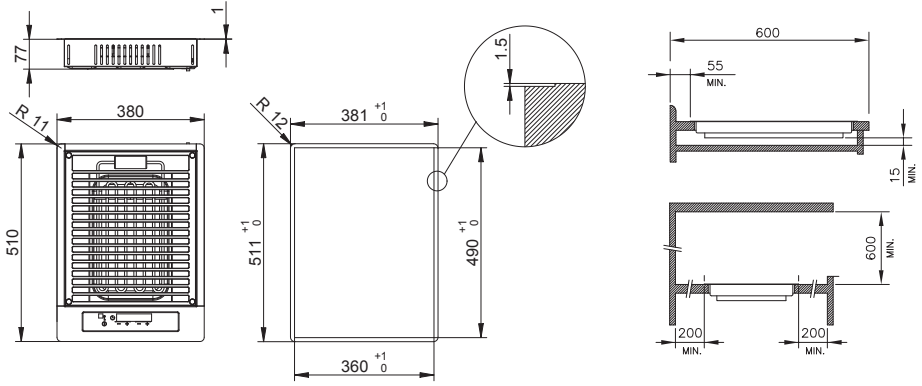


Fig. 3

Mod: CPH 401 FR TC

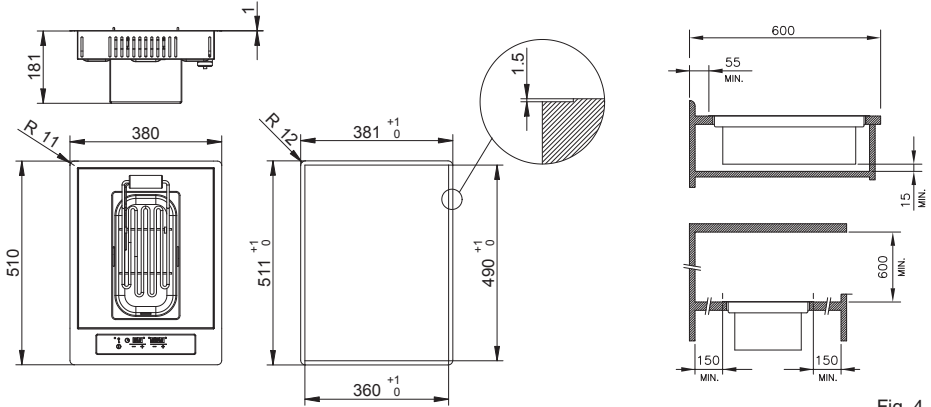


Fig. 4

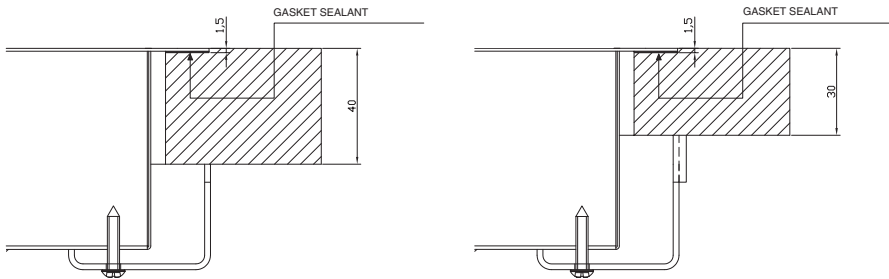


Fig. 5

GB

Cher Client,

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

LE CONSTRUCTEUR

Sommaire

Instructions pour l'utilisateur, 20

Installation, 20

Utilisation, 21

Entretien, 21

Instructions Touch Control, 22

Instructions pour l'installateur, 24

Installation, 24

Positionnement, 24

Branchement électrique, 24

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

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

FR

Donnees techniques

Alimentation 230 V
Puissance (Barbecue) 2400 W
Puissance (Friteuse) 2300 W
Câble d'alimentation 3x1,5 mm²

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

Instructions pour l'utilisateur

Installation

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

Utilisation

FR

Barbecue (Fig. 1)

Le barbecue permet d'effectuer des cuissons rapides au gril. En agissant sur les commandes Touch Control, on met la résistance sous tension (voir paragraphe «instructions Touch Control») pour cuire plus ou moins rapidement en fonction de la position choisie, de 1 à 12. On sélectionne le fonctionnement du gril en réglant le niveau de puissance sur 12.

Cela ne signifie pas qu'on ne puisse pas réaliser d'excellentes cuissons au gril dans les positions intermédiaires, bien au contraire. Ces positions sont conseillées pour les cuissons de mets particuliers ou si l'on souhaite obtenir une cuisson interne uniforme des aliments.

La roche lavique contenue dans la cuvette a pour fonction d'absorber les gouttes d'huile ou de graisse produites durant la cuisson; elle accumule également de la chaleur au cours de la première phase de fonctionnement de la résistance et permet donc d'obtenir un rôtissage plus uniforme, très semblable à celui qu'on obtient avec du charbon de bois.

On peut mettre de l'eau dans la cuvette, à la place de la roche lavique, (hauteur préconisée environ 3 cm).

La présence d'eau élimine les odeurs désagréables, sans jamais compromettre les performances du barbecue.

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est donc conseillé de préchauffer la roche lavique pendant au moins 10 minutes sur 1, en particulier à l'occasion de la première mise sous tension de l'appareil; en effet, on réduit ainsi le risque que les aliments n'absorbent, durant la cuisson, les odeurs que produit la résistance à la première mise sous tension.

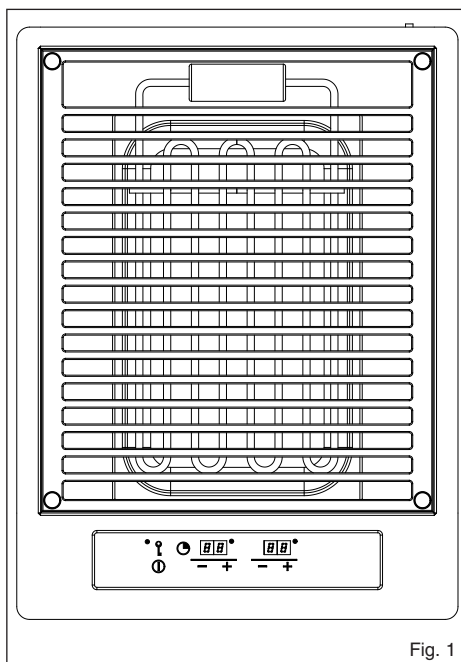
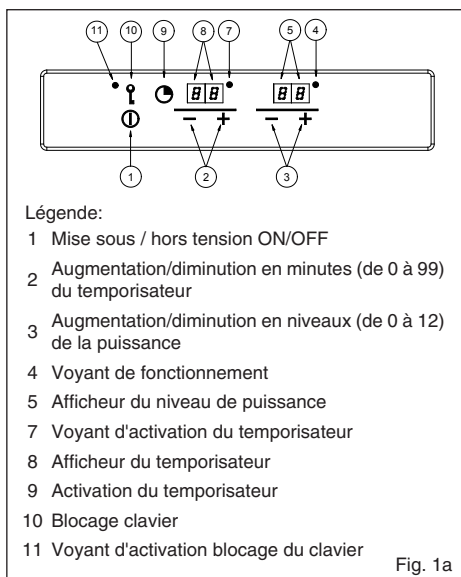


Fig. 1



Légende:

- 1 Mise sous / hors tension ON/OFF
- 2 Augmentation/diminution en minutes (de 0 à 99) du temporisateur
- 3 Augmentation/diminution en niveaux (de 0 à 12) de la puissance
- 4 Voyant de fonctionnement
- 5 Afficheur du niveau de puissance
- 7 Voyant d'activation du temporisateur
- 8 Afficheur du temporisateur
- 9 Activation du temporisateur
- 10 Blocage clavier
- 11 Voyant d'activation blocage du clavier

Fig. 1a

Utilisation

Friteuse (Fig. 2)

On met l'appareil en fonction en agissant sur les commandes Touch Control (voir paragraphe «instructions Touch Control»); elles permettent de sélectionner une température comprise entre 80 et 200° C.

La friteuse est équipée d'une sonde qui maintient la température du bain d'huile constante; ensuite, un thermostat de sécurité s'active automatiquement en cas de fonctionnement défectueux de la sonde principale, empêchant l'huile d'atteindre des températures trop élevées, environ 220° C.

L'utilisation de cet appareil est très simple; toutefois, pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de prendre les précautions suivantes:

- avant d'ajouter de l'huile pour la première fois, nettoyer soigneusement les parties en acier ainsi que la résistance de manière à éliminer les éventuels résidus de fabrication.
- Ne jamais mettre l'appareil sous tension si les résistances sont tournées hors de la cuvette.
- Ne jamais mettre l'appareil sous tension en l'absence d'huile dans la cuvette.
- Toujours utiliser des huiles végétales indiquées pour la friture : nous recommandons les mélanges d'huiles de graines et l'huile de tournesol.
- La quantité d'huile contenue dans la cuvette varie d'un minimum de 2 l à un maximum de 2,7 l. Si durant l'emploi le niveau de l'huile baisse sous le minimum, ajouter de l'huile fraîche. Il est conseillé de faire l'appoint avec une huile du même type. Les niveaux maximum et minimum sont indiqués par deux incisions sur la paroi verticale de la cuvette.
- L'huile peut être utilisée plusieurs fois, mais on conseille de la filtrer entre deux cuissons, de manière à éliminer les éventuels dépôts.
- Il est toutefois recommandé de changer fréquemment l'huile, car, malgré un bon filtrage, de petites particules résiduelles peuvent prendre feu durant la cuisson.
- Avant d'introduire les aliments dans la friteuse, contrôler qu'ils sont parfaitement secs. Attendre que l'huile ait atteint la température souhaitée.
- Pour les aliments surgelés, on recommande de les décongeler à basse température puis de les frire à haute température. La sélection de la température peut varier en fonction de la quantité d'aliments à cuire et des goûts du consommateur; toutefois, on tient généralement compte du schéma suivant:

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

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

Entretien

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

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

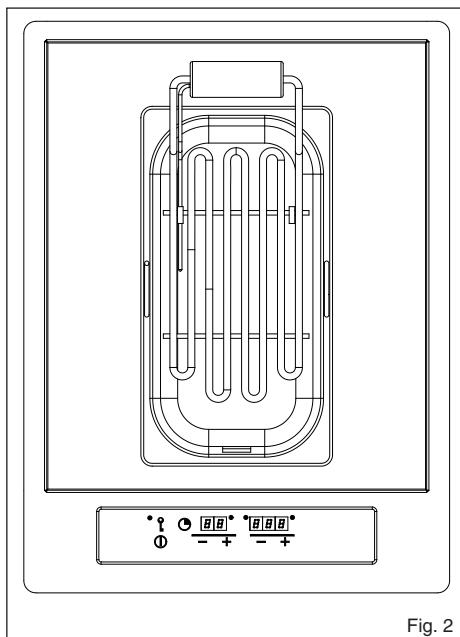
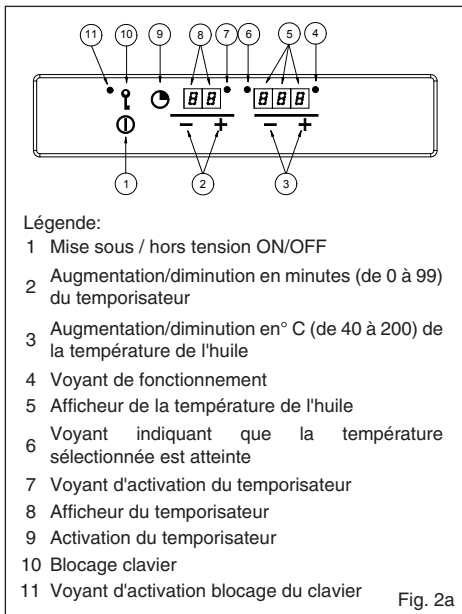


Fig. 2



Instructions Touch Control Barbecue (Fig. 1) / Friteuse (Fig. 2):

Mise sous tension (Barbecue)

- 1 Effleurer la touche (1) pour activer le contrôle: l'indicateur de niveau (5) affiche « 00 » et le voyant (4) s'allume.
- 2 Effectuer l'opération suivante dans un délai de 10 secondes pour éviter la mise hors tension automatique du dispositif.

Mise sous tension (Friteuse)

- 1 Effleurer la touche (1) pour activer le contrôle: l'indicateur de niveau (5) affiche « 000 » et le voyant (4) s'allume.
- 2 Effectuer l'opération suivante dans un délai de 10 secondes pour éviter la mise hors tension automatique du dispositif.

Voyant de fonctionnement (barbecue)

Une fois que le contrôle a été activé avec la touche (1), le voyant de fonctionnement (4) s'allume et reste allumé jusqu'à la pression successive sur la touche (1).

Voyants de fonctionnement (friteuse)

Une fois que le contrôle a été activé avec la touche (1), le voyant de fonctionnement (4) s'allume et reste allumé

jusqu'à la pression successive sur la touche (1). En outre, quand un niveau donné de température a été sélectionné, le voyant (6) clignote tant que la température de l'huile n'atteint pas la valeur sélectionnée; une fois cette valeur atteinte, le voyant reste allumé sans clignoter.

Contrôle de la puissance (barbecue)

- 1 Utiliser les touches « + » et « - » (3) pour régler la puissance du niveau 0 au niveau 12. Une pression constante sur une de ces touches détermine la diminution ou l'augmentation de la valeur sélectionnée.

Contrôle de la température (friteuse)

- 1 Utiliser les touches « + » et « - » (3) pour régler la puissance du niveau 80° C à 200° C. Le réglage s'effectue en intervalles de 10° C. Une pression constante sur une de ces touches détermine la diminution ou l'augmentation de la valeur sélectionnée.

Mise hors tension de la résistance (barbecue/friteuse)

- 1 Amener la valeur sélectionnée à 0 avec la touche « - » (3). La résistance se désactive au bout de 3 secondes. Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » (3).

Mise hors tension rapide de la résistance (barbecue/friteuse)

- 1 Pour mettre automatiquement la résistance hors tension, appuyer simultanément sur les touches « + » et « - » (3).

Indicateur de chaleur résiduelle (« H ») (barbecue/friteuse)

Une fois l'appareil éteint, l'afficheur (5) indique le symbole « H » (chaleur résiduelle). L'indication persiste pendant 40 minutes.

Mise hors tension de l'appareil (barbecue/friteuse)

On peut mettre l'appareil hors tension à tout moment avec la touche de mise sous/hors tension (1).

Blocage du clavier (clé) (barbecue/friteuse)

- 1 On peut bloquer intégralement l'appareil avec la touche de blocage ou clé (10), pour empêcher les actes involontaires. Cette fonction est également une sécurité pour les enfants. Tant que la fonction de blocage est active, seule la mise hors tension est possible (1). Lorsque le blocage est actif, le voyant (11) reste allumé.

Mise hors tension de sécurité (barbecue/friteuse)

- 1 Si la résistance reste sous tension par erreur, le système de contrôle la désactive automatiquement, lorsque le temps limite d'allumage s'est écoulé. Dans ce cas, le symbole « H » s'affiche. La limite de mise sous tension varie en fonction du niveau sélectionné à ce moment-là, proportionnellement d'un minimum

de 1 heure au niveau maximum, à un maximum de 6 heures au niveau minimum.

Fonction temporisateur (barbecue/friteuse)

Cette fonction simplifie elle aussi le processus de cuisson, en permettant aux personnes de s'éloigner durant tout le cycle de cuisson. Une fois le temporisateur réglé, la résistance s'éteint automatiquement, lorsque le temps sélectionné s'est écoulé. Si la résistance est réglée sur 0, le temporisateur fonctionne simplement comme une minuterie (voir le chapitre spécifique « fonction temporisateur comme minuterie »).

Activation de la fonction temporisateur (barbecue)

- 1 Sélectionner un niveau de température de l'huile compris entre 80° C et 200° C.
- 2 Effleurer la touche temporisateur (9), l'afficheur correspondant (8) indique « 00 » et le voyant (7) s'allume.
- 3 Sélectionner le temps de cuisson en minutes (de 0 à 99) au moyen des touches « + » et « - » (2). La fonction temporisateur s'active en quelques secondes et le voyant (7) commence à clignoter, indiquant que la fonction est active. En maintenant la touche « + » ou « - » (2) enfoncée, on peut sélectionner rapidement le temps de cuisson.

Activation de la fonction temporisateur (friteuse)

- 1 Sélectionner un niveau de température de l'huile compris entre 80° C et 200° C.
- 2 Effleurer la touche temporisateur (9), l'afficheur correspondant (8) indique « 00 » et le voyant (7) s'allume.
- 3 Sélectionner le temps de cuisson en minutes (de 0 à 99) au moyen des touches « + » et « - » (2). La fonction temporisateur s'active en quelques secondes et le voyant (7) commence à clignoter, indiquant que la fonction est active. En maintenant la touche « + » ou « - » (2) enfoncée, on peut sélectionner rapidement le temps de cuisson.

Mise hors tension rapide de la résistance et de la fonction temporisateur (barbecue/friteuse)

- 1 En effleurant simultanément les touches « + » et « - » (3), la résistance est immédiatement mise hors tension et la fonction temporisateur est désactivée.

Activation de la fonction temporisateur utilisée comme minuterie (barbecue/friteuse)

Si la résistance est réglée sur le niveau 00, le temporisateur peut être utilisé comme une simple minuterie.

Réglage du temporisateur comme minuterie (barbecue)

Si l'appareil est hors tension:

- 1 Effleurer la touche de mise sous tension (1);
- 2 Effleurer la touche temporisateur (9);

- 3 Sélectionner le temps souhaité avec les touches « + » et « - » (2).

Si l'appareil est sous tension et si la résistance est réglée sur une valeur de puissance supérieure à 00:

- 1 Amener la puissance à 00;
- 2 Effleurer la touche temporisateur (9);
- 3 Régler le temps souhaité avec les touches « + » et « - » (2).

Réglage du temporisateur comme minuterie (friteuse)

Si l'appareil est hors tension:

- 4 Effleurer la touche de mise sous tension (1);
- 5 Effleurer la touche temporisateur (9);
- 6 Sélectionner le temps souhaité avec les touches « + » et « - » (2).

Si l'appareil est sous tension et si la résistance est réglée sur une valeur de puissance supérieure à 00:

- 4 Amener la puissance à 00;
- 5 Effleurer la touche temporisateur (9);
- 6 Régler le temps souhaité avec les touches « + » et « - » (2).

Mise hors tension de la fonction minuterie (barbecue/friteuse)

Lorsque le temps s'est écoulé, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

Pour interrompre prématurément la signalisation sonore, il suffit d'effleurer une touche quelconque.

Si l'on souhaite interrompre le temporisateur avant la fin du temps sélectionné :

- 1 Effleurer la touche du temporisateur (9)
- 2 Mettre le temps à zéro en maintenant la touche « - » (2) enfoncée.

Désactivation rapide de la fonction minuterie (barbecue/friteuse)

Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » (2).

Messages d'erreur

- AL0 (BARBECUE/FRITEUSE) : si une touche reste enfoncée pendant plus de 90 secondes, un double signal sonore retentit et le message AL0 apparaît sur l'afficheur à 3 chiffres.
- AL1 (FRITEUSE) : en cas de court-circuit au niveau de la sonde, le message AL1 apparaît sur l'afficheur à 3 chiffres.
- AL2 (FRITEUSE) : si la sonde n'est pas connectée, le message AL2 apparaît sur l'afficheur à 3 chiffres, environ 5 minutes après la mise sous tension.
- AL3 (BARBECUE/FRITEUSE) : si la température au niveau de la carte électronique atteint 85°, le message AL3 apparaît sur l'afficheur à 3 chiffres.

Instructions pour l'installateur

Installation

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

Fonctionnement (Fig. 3 et 4)

L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail tel que l'indique les figures. Disposer le produit de scellage fourni sur tout le périmètre de la table (Fig. 5).

FR

Branchement électrique

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

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

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

Mod: CPH 401 BQ TC

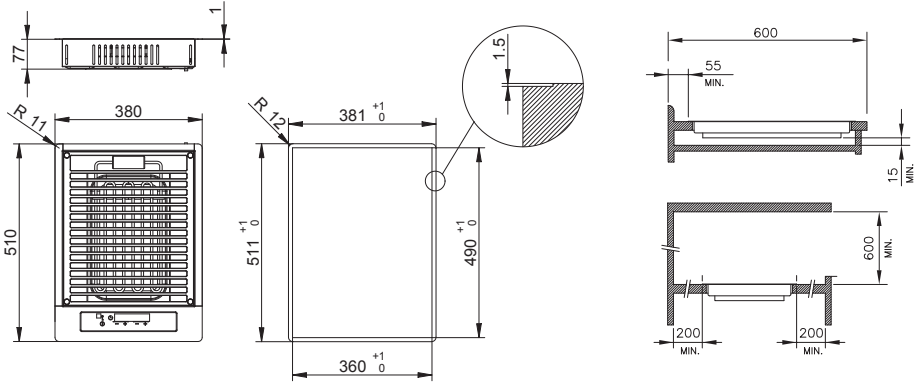


Fig. 3

Mod: CPH 401 FR TC

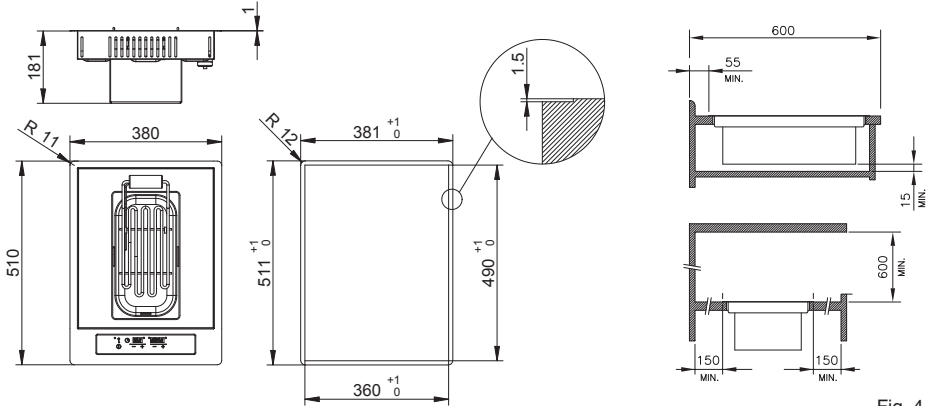


Fig. 4

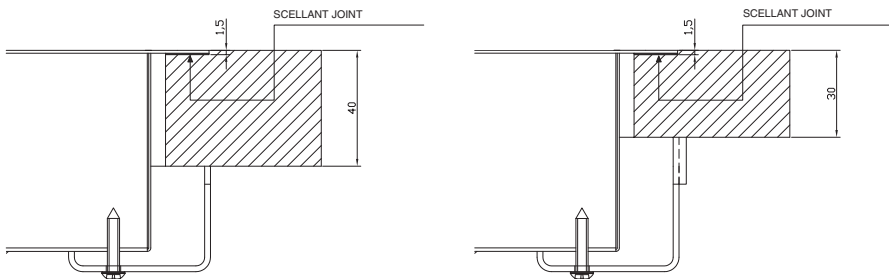


Fig. 5

FR

Sehr verehrte Kundin, sehr verehrter Kunde,

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

DER HERSTELLER

Inhalt

Anleitungen für den Anwender, 28

Installation, 28
Gebrauch, 29
Instandhaltung, 29
Anleitungen für die Touch Control, 30

Anleitungen für den Monteur, 32

Installation, 32
Positionierung, 32
Stromanschluss, 32

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

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

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

DE

ES Español

PT Português

Technische daten

Stromversorgung	230 V
Leistung (Grill)	2400 W
Leistung (Fritteuse)	2300 W
Netzkabel	3x1,5 mm ²

Anleitungen für den Anwender

Installation

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

Gebrauch

Grill (Abb. 1)

Mit dem Grill können Sie Gerichte schnell garen. Mit den Steuerungen Touch Control schalten Sie den Heizwiderstand ein (siehe Absatz "Anleitungen für die Touch Control"), der je nach der von 1 bis 12 gewählten Position mehr oder weniger schnell garen kann. Die Grill-Funktion erhält man, wenn die Leistungsstufe 12 eingestellt wird.

Dies bedeutet nicht, dass man nicht auch hervorragend auf den anderen Einstellungen grillen kann, Diese Positionen werden für das Zubereiten empfindlicher Gerichte empfohlen, oder wenn Sie ein gleichmäßiges Garen der Gerichte auch im Inneren wünschen.

Der in der flachen Pfanne vorhandene Lavastein dient zum Auffangen von Öl- und Fetttropfen, die beim Garen entstehen. Außerdem sammelt er die während der ersten Betriebsphase des Heizwiderstands entstehende Hitze und ermöglicht somit ein gleichmäßiges Grillen, ähnlich wie bei einem echten Holzkohलगrill.

In die flache Pfanne können Sie, an Stelle des Lavasteins, auch Wasser geben (Höhe ca. 3 cm). Das Wasser in der Pfanne vermeidet das Auftreten unangenehmer Gerüche ohne dabei die Leistungen des Grills einzuschränken. Um bessere Resultate zu erzielen wird also empfohlen, den Lavastein mindestens 10 Minuten auf der Position 1 vorzuheizen. Diese Maßnahme wird vor allem beim ersten Einschalten des Geräts empfohlen, denn dadurch wird vermieden, dass die Lebensmittel beim Garen den Geruch annehmen, den der Heizwiderstand beim ersten Einschalten erzeugt.

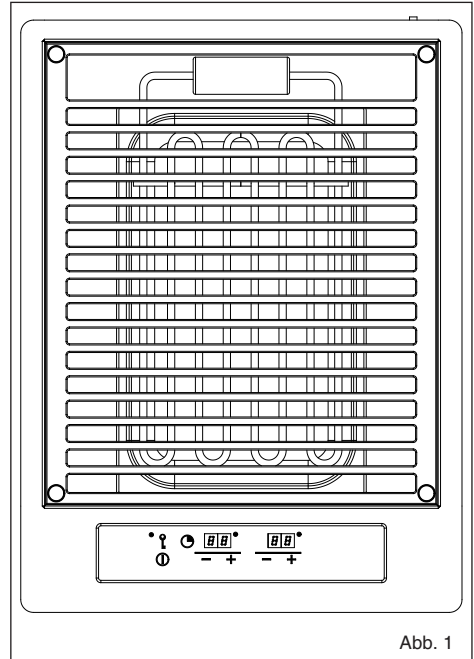


Abb. 1

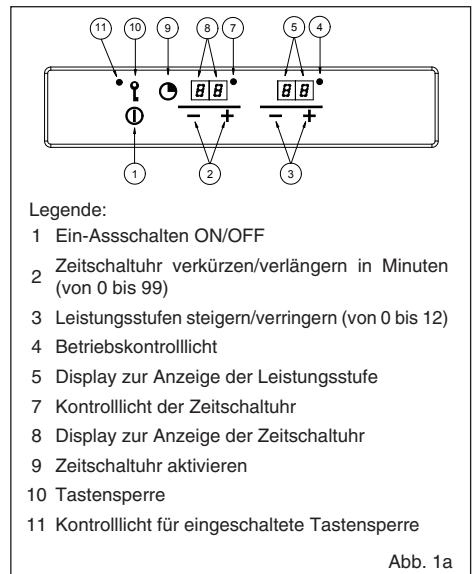


Abb. 1a

DE

Gebrauch

Fritteuse (Abb. 2)

Die Inbetriebnahme des Geräts erfolgt mit den Steuerungen der Touch Control (siehe Absatz "Anleitungen für die Touch Control"), mit denen man eine Temperatur zwischen 80 und 200 °C einstellen kann. Die Fritteuse ist mit einer Sonde ausgestattet, welche die Temperatur des Ölbad konstant hält, sowie mit einem Sicherheitsthermostat, der automatisch auf Betriebsstörungen der Hauptsonde anspricht und somit vermeidet, dass das Öl zu hohe Temperaturen erreicht, circa 220° C. Der Gebrauch dieses Geräts ist sehr einfach. Um die besten Resultate zu erzielen, geben wir hier einige Tipps:

- Bevor zum ersten Mal Öl eingefüllt wird, die Stahlteile und den Heizwiderstand sorgfältig reinigen, um ggf. vorhandene Verarbeitungsreste zu beseitigen.
- Nie das Gerät einschalten, wenn die Heizwiderstände aus dem Topf heraus gedreht sind.
- Das Gerät nicht einschalten, wenn sich kein Öl im Topf befindet.
- Immer zum Frittieren geeignete pflanzliche Öle verwenden: Es wird von Ölen aus unterschiedlichen Pflanzensamen und Sonnenblumenkernöl abgeraten.
- Die im Topf enthaltene Ölmenge variiert von mindestens 2 Liter bis maximal 2,7 Liter. Falls der Ölstand beim Frittieren unter den Mindeststand sinken sollte, muss frisches Öl nachgefüllt werden. Dabei wird empfohlen, Öl gleichen Typs nachzufüllen. Der Höchst- und der Mindeststand sind mit zwei Markierungen in der vertikalen Topfwand angezeigt.
- Das Öl kann mehrere Male benutzt werden, es wird allerdings empfohlen, es zwischen zwei Kochvorgängen zu filtern, um ggf. angesammelte Ablagerungen zu beseitigen.
- Es wird in jedem Fall empfohlen, das Öl häufig zu wechseln, denn auch wenn es gut gefiltert ist, können kleine verbliebene Partikel beim Frittieren Feuer fangen.
- Bevor Lebensmittel in die Fritteuse gegeben werden ist zu prüfen, dass diese perfekt trocken sind. Warten Sie, bis das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Bei tiefgefrorenen Nahrungsmitteln wird empfohlen, diese bei niedriger Temperatur auftauen zu lassen und anschließend bei hoher Temperatur zu frittieren. Die einzustellende Temperatur kann je nach Menge des zu frittierenden Gerichts und nach persönlichem Geschmack des Anwenders variieren, trotzdem kann allgemein das folgende Schema als Richtlinie benutzt werden:

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

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

Instandhaltung

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

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

DE

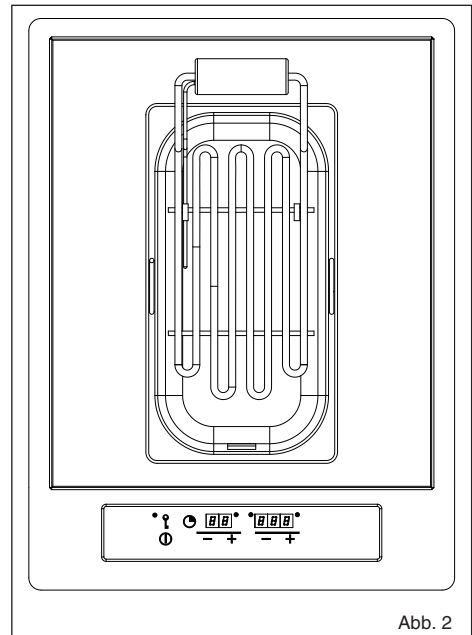
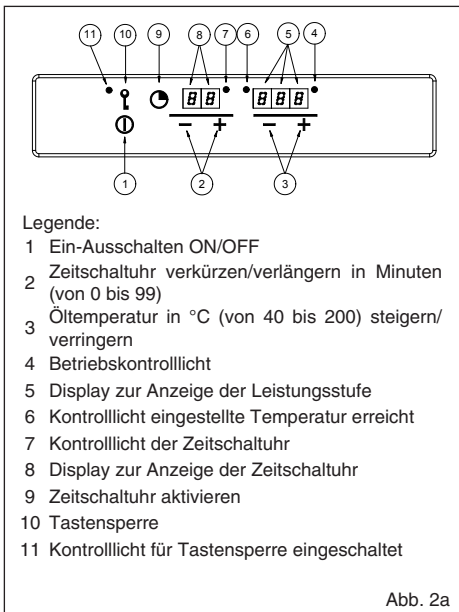


Abb. 2



Anleitungen für die Touch Control Grill (Abb. 1) / Fritteuse (Abb. 2):

Einschalten (Grill)

- 1 Die Taste (1) berühren, um die Touch Control einzuschalten: Der Stufenanzeiger (5) steht auf "00" und die LED (4) leuchtet.
- 2 Die folgenden Tätigkeiten innerhalb von 10 Sekunden ausführen, da sich das Gerät ansonsten automatisch ausschaltet.

Einschalten (Fritteuse)

- 1 Die Taste (1) berühren, um die Touch Control einzuschalten: Der Stufenanzeiger (5) steht auf "000" und die LED (4) leuchtet.
- 2 Die folgenden Tätigkeiten innerhalb von 10 Sekunden ausführen, da sich das Gerät ansonsten automatisch ausschaltet.

Kontrolllicht (Grill)

Nach dem Einschalten der Touch Control mit der Taste (1) leuchtet das Betriebskontrolllicht (4) und bleibt so lange an, bis erneut die Taste (1) gedrückt wird.

Kontrolllicht (Fritteuse)

Nach dem Einschalten der Touch Control mit der Taste (1) leuchtet das Betriebskontrolllicht (4) und bleibt so lange an, bis erneut die Taste (1) gedrückt wird. Wenn eine bestimmte Temperaturstufe eingestellt wird, dann blinkt das Kontrolllicht (6) so lange, bis die Öltemperatur den eingestellten Wert erreicht. Bei Erreichen dieses Werts leuchtet das Kontrolllicht fix ohne zu blinken.

Leistungssteuerung (Grill)

- 1 Die Tasten "+" und "-" (3) benutzen, um die Leistung von Stufe 0 bis 12 einzustellen. Bei dauerhaftem Drücken einer dieser Tasten wird der eingestellte Wert verringert oder erhöht.

Temperatursteuerung (Fritteuse)

- 1 Die Tasten "+" und "-" (3) benutzen, um die Öltemperatur von 80°C bis 200 °C einzustellen. Die Einstellung erfolgt in Schritten von 10 °C. Bei dauerhaftem Drücken einer dieser Tasten wird der eingestellte Wert verringert oder erhöht.

Ausschalten des Heizwiderstands (Grill/Fritteuse)

- 1 Den eingestellten Wert mit der Taste "-" (3) auf 0 setzen. Nach 3 Sekunden schaltet sich der Heizwiderstand aus.

Schnelles Ausschalten des Heizwiderstands (Grill/Fritteuse)

- 1 Um den Heizwiderstand automatisch auszuschalten, die Tasten "+" und "-" (3) gleichzeitig drücken.

Restwärmanzeiger ("H") (Grill/ Fritteuse)

Nach dem Ausschalten des Geräts zeigt das Display (5) den Buchstaben "H" (Restwärme) an. Diese Anzeige bleibt etwa 40 Minuten zu sehen.

Gerät ausschalten (Grill/Fritteuse)

Das Gerät kann jederzeit durch Drücken der Ein-/Ausschalttaste (1) ausgeschaltet werden.

Tastensperre (Schlüssel) (Grill/Fritteuse)

- 1 Das gesamte Gerät kann mit der Sperrtaste oder dem Schlüssel (10) gesperrt werden, um eine ungewollte Betätigung zu vermeiden. Diese Funktion dient auch als Kindersicherung. Solange die Sperrfunktion aktiv ist, erzeugt die Betätigung der Tasten keinerlei Wirkung, abgesehen vom Ausschalten (1). Wenn die Sperre aktiv ist, dann leuchtet die LED (11).

Sicherheitsausschalten (Grill/Fritteuse)

- 1 Wenn der Heizwiderstand ungewollt eingeschaltet bleibt, dann schaltet das Kontrollsystem nach Ablauf der Einschaltgrenze diesen automatisch aus. In diesem Fall erscheint das Zeichen "H". Die Einschaltgrenze variiert je nach zu diesem Zeitpunkt eingestellter Stufe

und variiert proportional von einem Mindestwert von 1 Stunde bis zum Höchstwert, der maximal 6 Stunden nach dem Mindestwert liegt.

Funktion Zeitschaltuhr (Grill/Fritteuse)

Auch diese Funktion erleichtert das Kochen und Sie müssen während des Kochvorgangs nicht immer anwesend sein. Nach dem Einschalten der Zeitschaltuhr wird der Heizwiderstand nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ausgeschaltet. Wenn der Heizwiderstand auf 0 eingestellt ist, dann funktioniert die Zeitschaltuhr einfach als Minutenzähler (Eieruhr) (siehe das Kapitel „Funktion der Zeitschaltuhr als Minutenzähler“).

Einschalten der Zeitschaltuhr (Grill)

- 1 Eine Leistungsstufe zwischen 1 und 12 wählen.
- 2 Die Taste Zeitschaltuhr (9) berühren. Das Display der Zeitschaltuhr (8) zeigt "00" an und das Kontrolllicht (7) leuchtet.
- 3 Die Garzeit in Minuten auswählen (von 0 bis 99), dazu die Tasten "+" und "-" (2) benutzen. Die Funktion Zeitschaltuhr aktiviert sich innerhalb von wenigen Sekunden und das Kontrolllicht (7) beginnt zu blinken und zeigt an, dass die Funktion aktiv ist. Wenn die Taste "+" oder "-" (2) konstant gedrückt wird, kann man die Garzeit schnell einstellen.

Zeitschaltuhr einschalten (Fritteuse)

- 1 Eine Öltemperaturstufe zwischen 80 °C und 200 °C wählen.
- 2 Die Taste Zeitschaltuhr (9) berühren. Das Display der Zeitschaltuhr (8) zeigt "00" an und das Kontrolllicht (7) leuchtet.
- 3 Die Garzeit in Minuten auswählen (von 0 bis 99), dazu die Tasten "+" und "-" (2) benutzen. Die Funktion Zeitschaltuhr aktiviert sich innerhalb von wenigen Sekunden und das Kontrolllicht (7) beginnt zu blinken und zeigt an, dass die Funktion aktiv ist. Wenn die Taste "+" oder "-" (2) konstant gedrückt wird, kann man die Garzeit schnell einstellen.

Schnelles Ausschalten des Heizwiderstands und der Funktion Zeitschaltuhr (Grill/Fritteuse)

- 1 Gleichzeitig die Tasten "+" und "-" (3) drücken und der Heizwiderstand wird sofort ausgeschaltet und die Zeitschaltuhrfunktion ebenfalls.

Aktivierung der Zeitschaltuhr als Minutenzähler (Grill/Fritteuse)

Wenn der Heizwiderstand auf Stufe 00 eingestellt ist, kann die Zeitschaltuhr als Minutenzähler (Eieruhr) benutzt werden.

Zeitschaltuhr als Minutenzähler einstellen (Grill)

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist:

- 1 Die Einschalttaste (1) berühren;
- 2 Die Taste der Zeitschaltuhr (9) berühren;
- 3 Die gewünschte Zeit mit den Tasten "+" und "-" (2) einstellen

Wenn das Gerät eingeschaltet und der Heizwiderstand auf eine Leistungsstufe über 00 eingestellt ist:

- 1 Die Leistung auf 00 stellen;
- 2 Die Taste der Zeitschaltuhr (9) berühren;
- 3 Die gewünschte Zeit mit den Tasten "+" und "-" (2) einstellen

Zeitschaltuhr als Minutenzähler einstellen (Fritteuse)

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist:

- 4 Die Einschalttaste (1) berühren;
- 5 Die Taste der Zeitschaltuhr (9) berühren;
- 6 Die gewünschte Zeit mit den Tasten "+" und "-" (2) einstellen

Wenn das Gerät eingeschaltet und der Heizwiderstand auf eine Temperatur über 000 eingestellt ist:

- 4 Die Temperatur auf 000 setzen;
- 5 Die Taste der Zeitschaltuhr (9) berühren;
- 6 Die gewünschte Zeit mit den Tasten "+" und "-" (2) einstellen

Ausschalten der Zeitzählfunktion (Grill/ Fritteuse)

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt 2 Minuten lang ein Signalton.

Um den Signalton vorher auszuschalten, brauchen Sie nur eine beliebige Taste zu drücken.

Wenn die Zeitschaltuhr vor ihrem Ablauf unterbrochen werden soll:

- 1 Die Taste der Zeitschaltuhr (9) berühren
- 2 Die Zeit auf Null setzen und dazu die Taste "-" (2) gedrückt halten

Schnelles Ausschalten der Zeitzählfunktion (Grill/ Fritteuse)

Gleichzeitig die Tasten "+" und "-" (2) drücken.

Fehlermeldungen

- AL0 (GRILL/Fritteuse) Falls eine Taste länger als 90 Sekunden lang gedrückt bleibt, wird ein doppelter Signalton ausgegeben und es erscheint die Meldung AL0 auf dem 3-stelligen Display.
- AL1 (Fritteuse) Wenn die Sonde einen Kurzschluss haben sollte, erscheint die Meldung AL1 auf dem 3-stelligen Display
- AL2 (Fritteuse) Falls die Sonde nicht angeschlossen sein sollte, erscheint 5 Minuten nach dem Einschalten die Meldung AL2 auf dem 3-stelligen Display.
- AL3 (GRILL/Fritteuse) Wenn die Temperatur auf der Höhe der Elektronikkarte 85°C erreicht, erscheint die Meldung AL3 auf dem 3-stelligen Display.

Anleitungen für den Monteur

Installation

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

Funktion (Abb. 3 und 4)

Das Gerät ist für den Einbau in eine Arbeitsfläche vorgesehen, wie in der entsprechenden Abbildung zu sehen. Auf dem gesamten Umfang der Kochmulde das mitgelieferte Dichtmittel auftragen (Abb. 5).

Stromanschluss

Vor dem Stromanschluss sicherstellen, dass:

- die Anlagenmerkmale dem Kennschild auf der Unterseite der Kochmulde entsprechen;
- die Anlage angemessen nach den einschlägigen Vorschriften und gesetzlichen Auflagen geerdet ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Falls das Gerät nicht mit dem Kabel und/oder dem entsprechenden Stecker versehen sein sollte, verwenden Sie Material, das für die auf dem Kennschild genannte Aufnahme und die Arbeitstemperatur geeignet ist. Das Kabel darf auf keinen Fall Temperaturen erreichen, die über 50°C über der Umgebungstemperatur liegen.

- Für den direkten Anschluss an das Stromnetz muss ein Schaltautomat eingebaut werden, der für die Kennlast bemessen ist und der das Abtrennen vom Stromnetz mit einem Öffnungsabstand der Kontakte für das komplette Abtrennen unter den Bedingungen der Überspannungsklasse III gemäß den Installationsvorschriften gestattet.
- Die Steckdose oder der Schaltautomat müssen bei installiertem Gerät leicht zu erreichen sein.
- Das Gerät ist NICHT für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung bestimmt.
- Falls das Netzkabel der Fritteuse ausgewechselt werden muss, verwenden Sie nur ein ölfestes Kabel vom Typ H05RN-F oder H07RN-F.
- Falls das Netzkabel des Grills ausgewechselt werden muss, verwenden Sie ein Kabel vom Typ H05RR-F oder gleichwertig.

Bitte beachten:

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

Mod: CPH 401 BQ TC

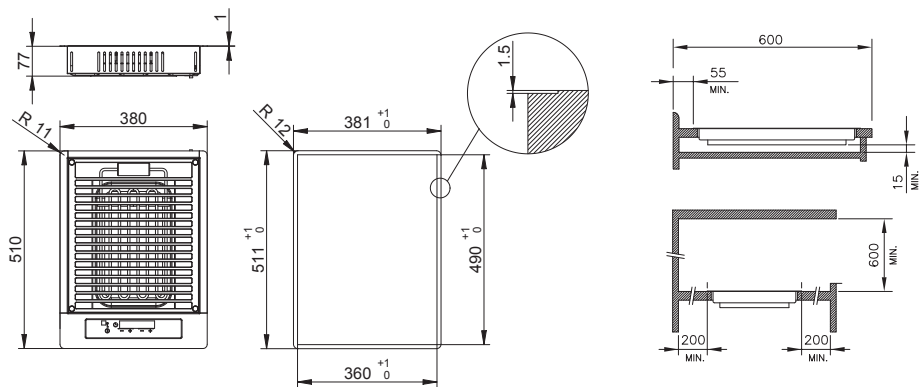


Abb. 3

Mod: CPH 401 FR TC

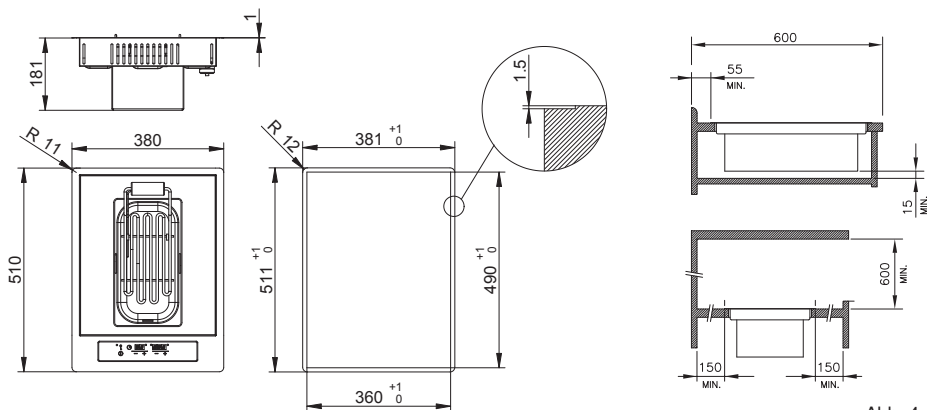


Abb. 4

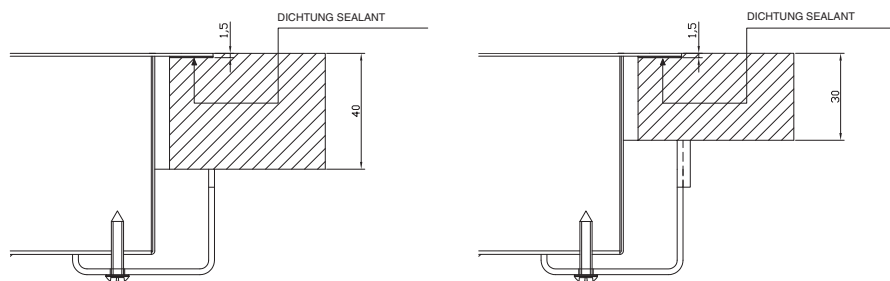


Abb. 5

DE

Estimado cliente,

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

EL FABRICANTE

Índice

Instrucciones para el usuario, 36

Instalación, 36

Uso, 37

Mantenimiento, 37

Instrucciones Touch Control, 38

Instrucciones para el instalador, 40

Instalación, 40

Emplazamiento, 40

Conexión eléctrica, 40

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

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

ES

PT Português

Datos técnicos

Alimentación	230 V
Potencia (Barbacoa)	2400 W
Potencia (Freidora)	2300 W
Cable de alimentación	3x1,5 mm ²

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

Instrucciones para el usuario

Instalación

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

Uso

Barbacoa (Fig. 1)

La barbacoa permite efectuar rápidas cocciones a la parrilla. Accionando los comandos Touch Control se enciende la resistencia (véase apartado "instrucciones Touch Control") que puede cocer más o menos rápidamente en función de la posición escogida de 1 a 12. El funcionamiento como parrilla se obtiene configurando el nivel de potencia en 12.

Esto no significa que no se puedan efectuar óptimas cocciones a la parrilla incluso en las posiciones intermedias, al contrario, estas posiciones se aconsejan para las cocciones de platos delicados o cuando se desea obtener una cocción uniforme de los alimentos incluso en las partes internas. La roca lávica que contiene la cubeta tiene la función de absorber las gotas de aceite o de grasa que se producen durante la cocción; además acumula calor durante la primera fase de funcionamiento de la resistencia y, por lo tanto, permite obtener un asado más uniforme que es muy parecido al que se obtiene utilizando la carbonilla.

En la cubeta, en lugar de la roca lávica, se puede colocar agua (se aconseja una capa de aproximadamente 3 cm). La presencia de agua en la cubeta elimina la aparición de olores desagradables, sin comprometer mínimamente las prestaciones de la barbacoa. Por lo tanto, para obtener mejores resultados se aconseja precalentar la roca lávica durante por lo menos 10 minutos en la posición 1. Este detalle se aconseja especialmente durante el primer encendido del aparato, porque permite disminuir el riesgo de que durante la cocción los alimentos absorban los olores que la resistencia produce durante el primer encendido.

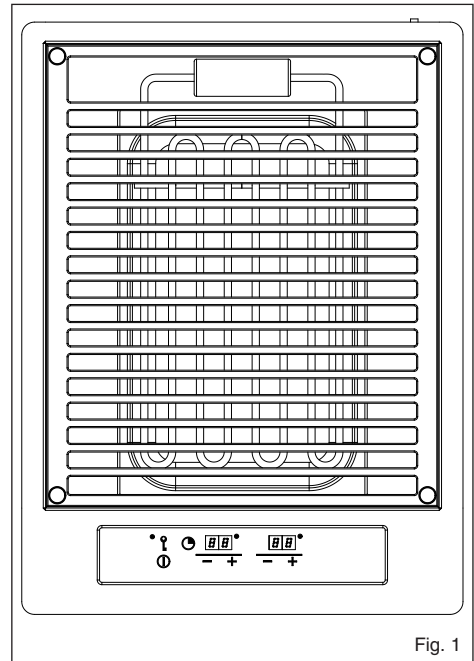
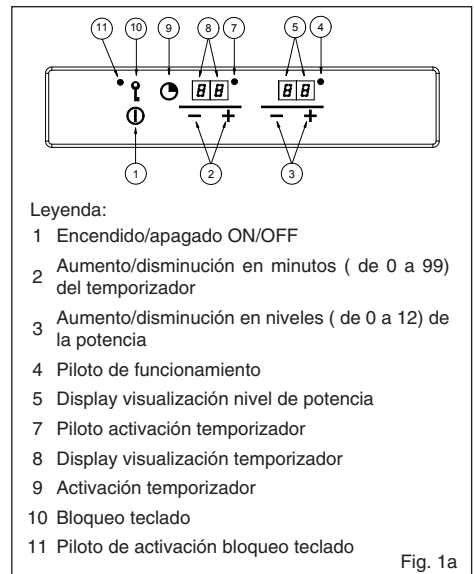


Fig. 1



Leyenda:

- 1 Encendido/apagado ON/OFF
- 2 Aumento/disminución en minutos (de 0 a 99) del temporizador
- 3 Aumento/disminución en niveles (de 0 a 12) de la potencia
- 4 Piloto de funcionamiento
- 5 Display visualización nivel de potencia
- 7 Piloto activación temporizador
- 8 Display visualización temporizador
- 9 Activación temporizador
- 10 Bloqueo teclado
- 11 Piloto de activación bloqueo teclado

Fig. 1a

Uso

Freidora (Fig. 2)

La puesta en funcionamiento del aparato se efectúa accionando los comandos Touch Control (véase apartado "instrucciones Touch Control") que permiten configurar una temperatura comprendida entre los 80 y los 200 °C. La Freidora dispone de una sonda que mantiene constante la temperatura del baño de aceite, además cuenta con un termostato de seguridad que entra automáticamente en funcionamiento en caso de que se produzca un funcionamiento defectuoso de la sonda principal, impidiendo que el aceite alcance temperaturas demasiado elevadas, aproximadamente 220° C. La utilización de este aparato es muy sencilla, pero para obtener los mejores resultados es oportuno seguir las siguientes instrucciones:

- Antes de poner el aceite por primera vez, limpiar cuidadosamente las partes de acero y la resistencia de forma que se eliminen los eventuales residuos de elaboración.
- No encender nunca el aparato con las resistencias giradas fuera de la cuba.
- No encender nunca el aparato sin aceite en la cubeta.
- Utilizar siempre aceites vegetales adecuados para freír: se desaconsejan los aceites de semillas diversas y el aceite de semillas de girasol.
- La cantidad de aceite que contiene la cuba varía de un mínimo de 2 litros a un máximo de 2,7 litros. Si durante el uso el nivel del aceite desciende por debajo del mínimo, será necesario intervenir añadiendo aceite fresco. Aconsejamos añadir siempre aceite del mismo tipo. Los niveles máximo y mínimo se encuentran marcados con dos incisiones en la pared vertical de la cubeta.
- El aceite se puede utilizar varias veces, pero se aconseja filtrarlo entre una cocción y la otra, de forma que se eliminen los depósitos que pueden aparecer.
- Se aconseja cambiar de todos modos el aceite muy a menudo porque aunque esté perfectamente filtrado pequeñas partículas residuales pueden incendiarse durante la cocción.
- Antes de introducir los alimentos en la freidora, controlar que estén 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 alta temperatura. La temperatura que se tiene que configurar puede variar en función de la cantidad de los alimentos que se tienen que cocer y a gusto personal del consumidor, sin embargo en línea general se puede tomar en consideración el siguiente esquema:

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

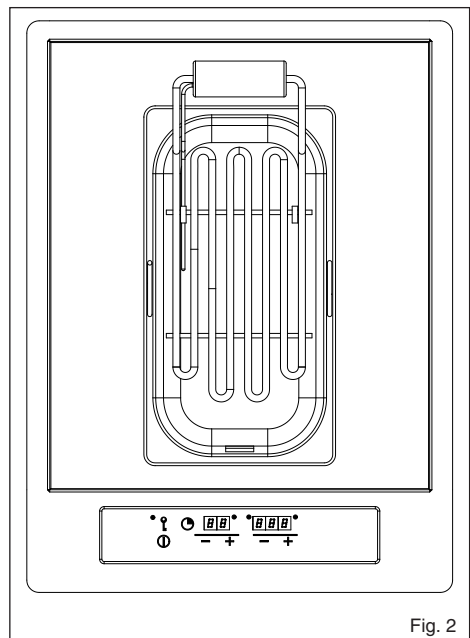
- A menudo durante la cocción se tienen que añadir sal o aromas: Evitar añadir, en la medida de lo posible, directamente en la freidora sal o aromas porque sobre todo la sal, al caer en los baños de aceite, reduce su calidad.
- En caso de mal funcionamiento, antes de solicitar la intervención del servicio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

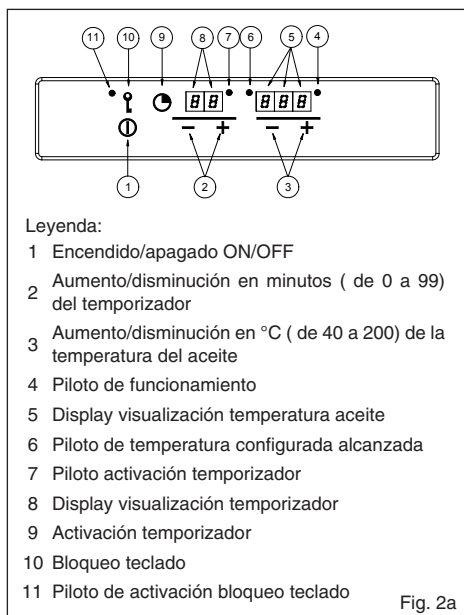
Mantenimiento

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

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

ES





Leyenda:

- 1 Encendido/apagado ON/OFF
- 2 Aumento/disminución en minutos (de 0 a 99) del temporizador
- 3 Aumento/disminución en °C (de 40 a 200) de la temperatura del aceite
- 4 Piloto de funcionamiento
- 5 Display visualización temperatura aceite
- 6 Piloto de temperatura configurada alcanzada
- 7 Piloto activación temporizador
- 8 Display visualización temporizador
- 9 Activación temporizador
- 10 Bloqueo teclado
- 11 Piloto de activación bloqueo teclado

Instrucciones Touch Control Barbacoa (Fig. 1) / Freidora (Fig. 2):

Encendido (barbacoa)

- 1 Tocar la tecla (1) para activar el control: el indicador de nivel (5) muestra "00" y el led (4) se enciende.
- 2 Efectuar la operación sucesiva en los siguientes 10 segundos, en caso contrario el dispositivo se apaga de forma automática.

Encendido (freidora)

- 1 Tocar la tecla (1) para activar el control: el indicador de nivel (5) muestra "000" y el led (4) se enciende.
- 2 Efectuar la operación sucesiva en los siguientes 10 segundos, en caso contrario el dispositivo se apaga de forma automática.

Piloto de funcionamiento (barbacoa)

Tras la activación del control con la tecla (1), el piloto de funcionamiento (4) se enciende y permanece encendido hasta que no se pulsa de nuevo la tecla (1).

Pilotos de funcionamiento (freidora)

Tras la activación del control con la tecla (1), el piloto de funcionamiento (4) se enciende y permanece encendido hasta que no se pulsa de nuevo la tecla (1). Además,

cuando se configura un determinado nivel de temperatura, el piloto (6) parpadea hasta que la temperatura del aceite no alcanza el valor configurado; cuando se alcanza este valor, el piloto permanece encendido sin parpadear.

Control de la potencia (barbacoa)

- 1 Utilizar las teclas "+" y "-" (3) para regular la potencia del nivel 0 al nivel 12. La pulsación continua de una de estas teclas determina la disminución o el aumento del valor configurado.

Control de la temperatura (freidora)

- 1 Utilizar las teclas "+" y "-" (3) para regular la temperatura del aceite de 80°C a 200 °C. La posibilidad de regulación es por pasos de 10 °C. La pulsación continua de una de estas teclas determina la disminución o el aumento del valor configurado.

Apagado de la resistencia (barbacoa/freidora)

- 1 Situar el valor configurado en el 0 mediante la tecla "-" (3). Tras 3 segundos la resistencia se apaga. pulsar de forma contemporánea las teclas "+" y "-" (3).

Apagado rápido de la resistencia (barbacoa/freidora)

- 1 Para apagar de forma automática la resistencia, pulsar de forma contemporánea las teclas "+" y "-" (3).

Indicador de calor restante ("H") (barbacoa/ freidora)

Cuando el aparato está apagado, el display (5) visualiza el símbolo "H" (calor restante).

La indicación permanece durante aproximadamente 40 minutos.

Apagado del aparato (barbacoa/freidora)

El aparato se puede apagar en cualquier momento mediante la tecla de encendido/apagado (1)

Bloqueo del teclado (llave) (barbacoa/freidora)

- 1 Es posible bloquear todo el aparato con la tecla de bloqueo o llave (10), con el objetivo de impedir operaciones no intencionales. La función sirve también como seguridad para los niños. Mientras la función de bloqueo permanece activa, la acción sobre las teclas no tiene ningún efecto a parte el apagado (1). Cuando el bloqueo se encuentra activo, el led (11) permanece encendido.

Apagado de seguridad (barbacoa/freidora)

- 1 Si la resistencia permanece encendida por error, el sistema de control, cuando termina el límite de encendido, se encarga de apagarla de forma automática. En este caso aparece el símbolo "H". El límite de encendido varía en función del nivel configurado en ese momento y varía de forma proporcional desde un mínimo de 1 hora al nivel máximo, a un máximo de 6 horas al nivel mínimo.

Función temporizador (barbacoa/freidora)

Esta función también simplifica el proceso de cocción permitiendo prescindir de la presencia humana durante todo el ciclo de cocción. Con el temporizador configurado, cuando termina el tiempo configurado, la resistencia se apagará de forma automática. Si la resistencia está configurada en el 0, la función temporizador funciona sencillamente como cuentaminutos (véase el capítulo específico "Función temporizador como cuentaminutos").

Activación de la función temporizador (barbacoa)

- 1 Seleccionar un nivel de potencia comprendido entre 1 y 12
- 2 Tocar la tecla temporizador (9), el display del temporizador (8) visualiza "00" y el piloto (7) se ilumina.
- 3 Seleccionar el tiempo de cocción en minutos (de 0 a 99) mediante las teclas "+" y "-" (2). La función temporizador se activa a los pocos segundos y el piloto (7) empieza a parpadear para indicar que la funcionalidad está activada. Manteniendo pulsada de forma constante la tecla "+" o "-" (2) es posible configurar rápidamente el tiempo de cocción.

Activación de la función temporizador (freidora)

- 1 Seleccionar un nivel de temperatura del aceite comprendido entre 80 °C y 200 °C.
- 2 Tocar la tecla temporizador (9), el display del temporizador (8) visualiza "00" y el piloto (7) se ilumina.
- 3 Seleccionar el tiempo de cocción en minutos (de 0 a 99) mediante las teclas "+" y "-" (2). La función temporizador se activa a los pocos segundos y el piloto (7) empieza a parpadear para indicar que la funcionalidad está activada. Manteniendo pulsada de forma constante la tecla "+" o "-" (2) es posible configurar rápidamente el tiempo de cocción.

Apagado rápido de la resistencia y de la función temporizador (barbacoa/freidora)

- 1 Tocando de forma simultánea las teclas "+" y "-" (3) la resistencia se apaga de forma inmediata y la función temporizador se desactiva.

Activación de la función temporizador utilizada como cuentaminutos (barbacoa/freidora)

Si la resistencia se encuentra configurada en el nivel 00, el temporizador se puede utilizar como cuentaminutos

Configuración temporizador como cuentaminutos (barbacoa)

Si el dispositivo está apagado:

- 1 Tocar la tecla de encendido (1);
- 2 Tocar la tecla temporizador (9);
- 3 Configurar el tiempo deseado con las teclas "+" y "-" (2)

Si el dispositivo está encendido y la resistencia está configurada en un valor de potencia superior de 00:

- 1 Situar la potencia en 00;
- 2 Tocar la tecla temporizador (9);

- 3 Configurar el tiempo deseado con las teclas "+" y "-" (2)

Configuración temporizador como cuentaminutos (freidora)

Si el dispositivo está apagado:

- 4 Tocar la tecla de encendido (1);
- 5 Tocar la tecla temporizador (9);
- 6 Configurar el tiempo deseado con las teclas "+" y "-" (2)

Si el dispositivo está encendido y la resistencia está configurada a un valor de temperatura superior a 000:

- 4 Situar la potencia en 000;
- 5 Tocar la tecla temporizador (9);
- 6 Configurar el tiempo deseado con las teclas "+" y "-" (2)

Apagado de la función cuentaminutos (barbacoa/freidora)

Cuando el tiempo ha terminado se emite una señal acústica que tiene una duración de 2 minutos.

Para interrumpir con antelación la señal acústica es suficiente tocar una tecla cualquiera.

Si se desea interrumpir el temporizador antes de que termine:

- 1 Tocar la tecla de temporizador (9)
- 2 Poner a cero el tiempo manteniendo pulsada la tecla "-" (2)

Desactivación rápida de la función cuentaminutos (barbacoa/freidora)

Pulsar de forma simultánea las teclas "+" y "-" (2).

Mensajes de error

- AL0 (BARBACOA/FREIDORA) Si permanece pulsada una tecla durante un tiempo superior a los 90 segundos, se emitirá una doble señal acústica y se visualizará AL0 en el display de 3 dígitos.
- AL1 (FREIDORA) Si la sonda entra en cortocircuito se visualizará AL1 en el display de 3 dígitos.
- AL2 (FREIDORA) Si la sonda no está conectada, a los aproximadamente 5 minutos del encendido se visualizará AL2 en el display de 3 dígitos.
- AL3 (BARBACOA/FREIDORA) Si la temperatura en correspondencia con la tarjeta electrónica alcanza los 85°, se visualizará AL3 en el display de 3 dígitos.

Instrucciones para el instalador

Instalación

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

Funcionamiento (Fig. 3 y 4)

El aparato está previsto para ser empotrado en una plataforma tal como se ilustra en la correspondiente figura. Preparar previamente en todo el perímetro de la plataforma el sellador que se entrega de serie (Fig. 5).

Conexión eléctrica

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar:

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

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

Mod: CPH 401 BQ TC

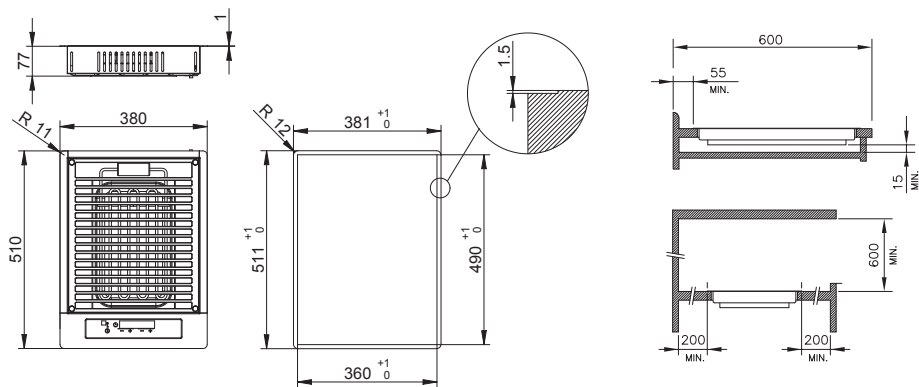


Fig. 3

Mod: CPH 401 FR TC

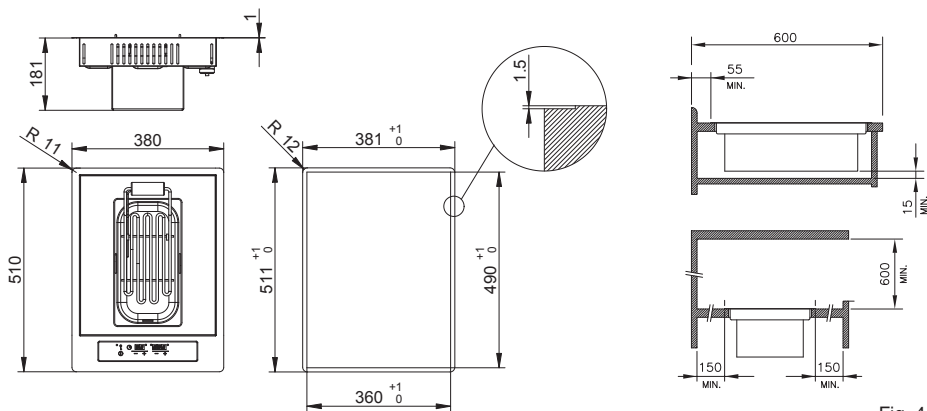


Fig. 4

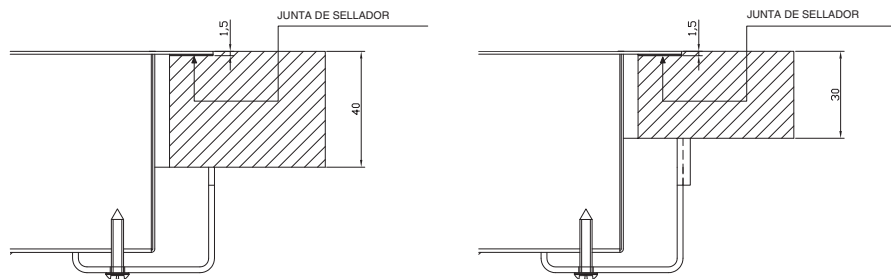


Fig. 5

Prezado Cliente,

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

O FABRICANTE

Índice

Instruções para o utilizador, 44

Instalação, 44

Uso, 45

Manutenção, 45

Instruções Touch Control, 46

Instruções para o instalador, 48

Instalação, 48

Posicionamento, 48

Ligação eléctrica, 48

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

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

I Italiano

GB English

FR Français

DE Deutsch

ES Español

PT Português

PT

Dados técnicos

Alimentação	230 V
Potência (Barbecue)	2400 W
Potência (Fritadeira)	2300 W
Cabo de alimentação	3x1,5 mm ²

Instruções para o utilizador

Instalação

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

Uso

Barbecue (Fig. 1)

O barbecue permite efectuar rápidas cozeduras na grelha. Actuando nos comandos Touch Control acende-se a resistência (ver parágrafo "instruções Touch Control") que pode cozer mais ou menos rapidamente em função da posição escolhida de 1 a 12.

O funcionamento como grill realiza-se programando o nível de potência em 12.

Isto não significa que não se possam efectuar óptimas cozeduras na grelha também nas posições intermédias, aliás, estas posições estão aconselhadas para a cozedura de iguarias delicadas ou quando se quer realizar uma cozedura uniforme dos alimentos também interiormente.

A pedra lávica contida na cuba tem função de absorver as gotas de óleo ou de gordura que se formam durante a cozedura; para além, acumula calor durante a primeira fase de funcionamento da resistência e permite, portanto, realizar um grelhado mais uniforme que é muito parecido com o que se realiza usando o carvão.

Na cuba, no lugar da pedra lávica, pode ser colocada água (uma camada aconselhada de cerca de 3 cm).

A presença de água na cuba serve para eliminar a formação de odores desagradáveis, sem comprometer minimamente o rendimento do barbecue.

Para obter melhores resultados aconselha-se pré-aquecer a pedra lávica pelo menos por 10 minutos na posição 1.

Esta precaução é particularmente aconselhada durante a primeira ligação do aparelho, porque permite diminuir o risco que, durante a cozedura, as iguarias absorvam os odores que a resistência causa durante a primeira ligação.

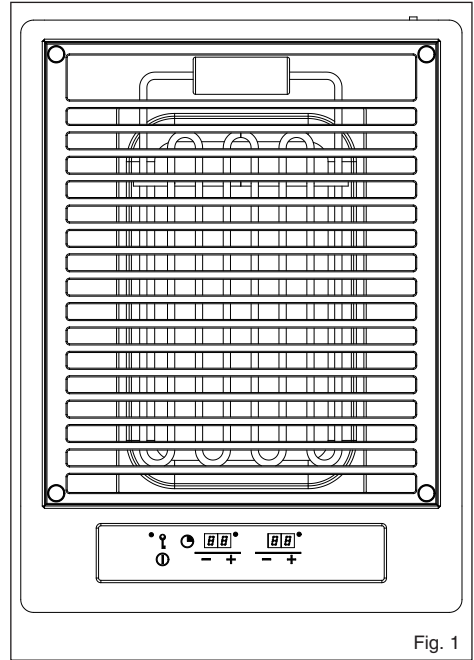
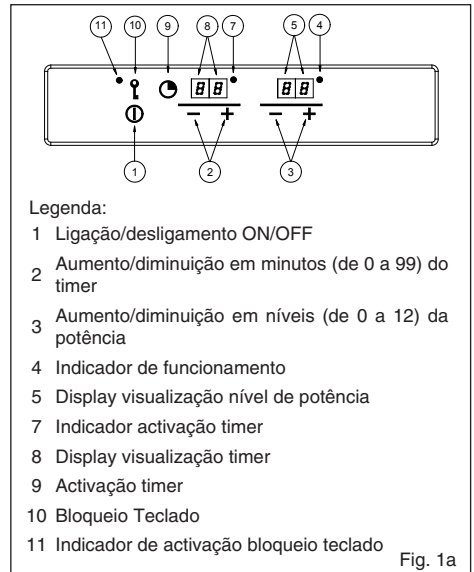


Fig. 1



Legenda:

- 1 Ligação/desligamento ON/OFF
- 2 Aumento/diminuição em minutos (de 0 a 99) do timer
- 3 Aumento/diminuição em níveis (de 0 a 12) da potência
- 4 Indicador de funcionamento
- 5 Display visualização nível de potência
- 7 Indicador activação timer
- 8 Display visualização timer
- 9 Activação timer
- 10 Bloqueio Teclado
- 11 Indicador de activação bloqueio teclado

Fig. 1a

Uso

Fritadeira (Fig. 2)

Para pôr a funcionar o aparelho deve-se actuar nos comandos Touch Control (ver parágrafo "instruções Touch Control") que permitem programar uma temperatura entre 80 e 200 °C.

A fritadeira está equipada com uma sonda que mantém a temperatura do banho de óleo constante, para além, um termóstato de segurança entra automaticamente em função em caso de funcionamento defeituoso da sonda principal, impedindo que o óleo alcance temperaturas demasiado elevadas, cerca de 220° C.

O uso deste aparelho é muito simples, todavia para obter os melhores resultados é conveniente tomar algumas simples precauções, tais como:

- antes de pôr o óleo pela primeira vez, limpar cuidadosamente as partes de aço e a resistência para eliminar os eventuais resíduos de fabricação.
- Nunca ligar o aparelho com as resistências viradas fora da cuba.
- Nunca ligar o aparelho sem que haja óleo na cuba.
- Usar sempre óleos vegetais indicados para fritar: não são aconselhados óleos de diferentes sementes e o óleo de semente de girassol.
- A quantidade de óleo contida na cuba varia de um mínimo de 2 l a um máximo de 2,7 l. Se, durante o uso, o nível do óleo descer abaixo do mínimo, deve-se acrescentar óleo fresco. Aconselha-se acrescentar sempre o mesmo tipo de óleo. Os níveis máximo e mínimo estão marcados com dois entalhes na parede vertical na cuba.
- O óleo pode ser usado várias vezes, porém, aconselha-se filtrá-lo entre uma cozedura e outra, de modo a eliminar os depósitos que se podem formar.
- Aconselha-se, todavia, trocar o óleo amiúde porque, mesmo se bem filtrado, resíduos de pequenas partículas podem pegar fogo durante a cozedura.
- Antes de introduzir os alimentos na fritadeira, controlar que estejam perfeitamente secos. Aguardar que o óleo tenha alcançado a temperatura desejada.
- Para os alimentos congelados aconselha-se descongelar em baixa temperatura e depois fritar em alta temperatura. A temperatura a ser programada pode variar em função da quantidade de alimento a ser cozido e conforme o gosto pessoal do consumidor, todavia, em geral, pode ser levado em consideração o seguinte esquema:

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

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

Manutenção

Antes de qualquer operação desligar electricamente o aparelho.

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

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

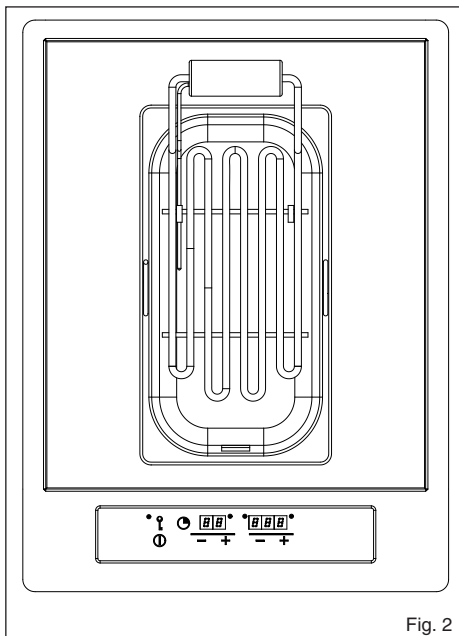
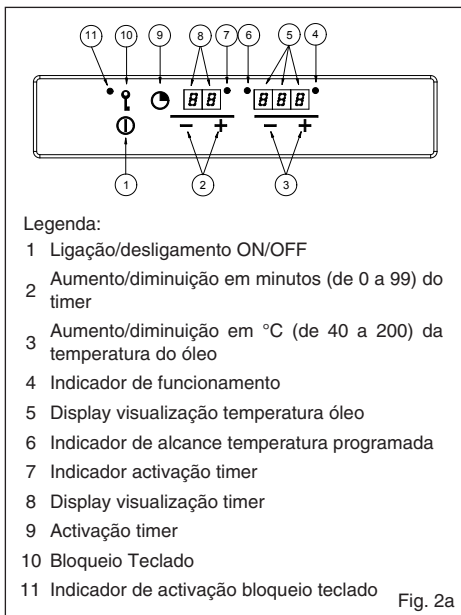


Fig. 2



Instruções Touch Control Barbecue (Fig. 1) / Fritadeira (Fig. 2):

Ligação (barbecue)

- 1 Tocar a tecla (1) para activar o controlo: o indicador de nível (5) mostra "00" e o led (4) acende-se.
- 2 Realizar a sucessiva operação dentro de 10 segundos, senão o dispositivo desliga-se automaticamente.

Ligação (fritadeira)

- 1 Tocar a tecla (1) para activar o controlo: o indicador de nível (5) mostra "000" e o led (4) acende-se.
- 2 Realizar a sucessiva operação dentro de 10 segundos, senão o dispositivo desliga-se automaticamente.

Indicador de funcionamento (barbecue)

Uma vez activado o controlo com a tecla (1), o indicador de funcionamento (4) acende-se e permanece aceso até que não seja premida novamente a tecla (1).

Indicadores de funcionamento (fritadeira)

Uma vez activado o controlo com a tecla (1), o indicador de funcionamento (4) acende-se e permanece aceso até que a tecla (1) não seja premida novamente. Para além, quando for programado um determinado

nível de temperatura, o indicador (6) pisca até a temperatura do óleo não alcançar o valor programado; no alcance de tal valor, o indicador permanece aceso parando de piscar.

Controlo da potência (barbecue)

- 1 Utilizar as teclas "+" e "-" (3) para regular a potência, desde o nível 0 até o nível 12. Ao premir continuamente uma destas teclas determina-se a diminuição ou o aumento do valor programado.

Controlo da temperatura (fritadeira)

- 1 Utilizar as teclas "+" e "-" (3) para regular a temperatura do óleo da 80°C a 200 °C. A possibilidade de regulação é em Step de 10 °C. Ao premir continuamente uma destas teclas determina-se a diminuição ou o aumento do valor programado.

Desligamento da resistência (barbecue/fritadeira)

- 1 Levar o valor programado em 0 mediante a tecla "-" (3). Após 3 segundos a resistência desliga-se.

Desligamento rápido da resistência (barbecue/fritadeira)

- 1 Para desligar automaticamente a resistência, premir simultaneamente as teclas "+" e "-" (3).

Indicador de calor residual ("H") (barbecue/fritadeira)

Uma vez desligado o aparelho, o display (5) visualiza o símbolo "H" (calor residual).

A indicação permanece por cerca de 40 minutos.

Desligamento do aparelho (barbecue/fritadeira)

O aparelho pode ser desligado em qualquer momento mediante a tecla de ligação/desligamento (1)

Bloqueio da teclado (chave) (barbecue/fritadeira)

- 1 Todo o aparelho pode ser bloqueado com a tecla de bloqueio ou chave (10), a fim de impedir operações não intencionais. A função serve também como segurança para as crianças. Até o momento em que a função de bloqueio permanecer activa, a acção sobre as teclas não tem nenhum efeito excepto o de desligamento (1). Quando o bloqueio estiver activo, o led (11) permanece aceso.

Desligamento de segurança (barbecue/fritadeira)

- 1 Se a resistência permanecer inadvertidamente ligada, o sistema de controlo, passado o limite de ligação, realiza o desligamento automaticamente. Neste caso aparece o símbolo "H". O limite de ligação varia em função do nível programado naquele momento e varia de modo proporcionado, de um mínimo de 1 hora no nível máximo, até um máximo de 6 horas no nível mínimo.

Função timer (barbecue/fritadeira)

Esta função também simplifica o processo de cozedura permitindo a ausência de uma pessoa durante todo o ciclo de cozedura.

Programado o timer, depois de decorrido o tempo programado, a resistência desliga-se automaticamente. Se a resistência estiver programada em 0, então a função timer funciona simplesmente como conta-minutos (ver o capítulo específico "função timer como conta-minutos").

Activação da função timer (barbecue)

- 1 Seleccionar um nível de potência incluído entre 1 e 12
- 2 Tocar a tecla timer (9), o display do timer (8) visualiza "00" e o indicador (7) ilumina-se.
- 3 Seleccionar o tempo de cozedura em minutos (de 0 a 99) através das teclas "+" e "-" (2). A função timer se activa dentro de poucos segundos e o indicador (7) começa piscar indicando que a funcionalidade está activa. Mantendo constantemente premida a tecla "+" ou "-" (2) é possível programar rapidamente o tempo de cozedura.

Activação da função timer (fritadeira)

- 1 Seleccionar um nível de temperatura do óleo incluído entre 80 °C e 200 °C.
- 2 Tocar a tecla timer (9), o display do timer (8) visualiza "00" e o indicador (7) ilumina-se.
- 3 Seleccionar o tempo de cozedura em minutos (de 0 a 99) através das teclas "+" e "-" (2). A função timer se activa dentro de poucos segundos e o indicador (7) começa piscar indicando que a funcionalidade está activa. Mantendo constantemente premida a tecla "+" ou "-" (2) é possível programar rapidamente o tempo de cozedura.

Desligamento rápido da resistência e da função timer (barbecue/fritadeira)

- 1 Tocando simultaneamente as teclas "+" e "-" (3) a resistência desliga-se imediatamente e a função timer desactiva-se.

Activação da função timer usada como conta-minutos (barbecue/fritadeira)

Se a resistência estiver programada no nível 00, o timer pode ser utilizado como conta-minutos

Programação do timer como conta-minutos (barbecue)

Se o dispositivo estiver desligado:

- 1 Tocar a tecla de ligação (1);
- 2 Tocar a tecla timer (9);
- 3 Programar o tempo desejado com as teclas "+" e "-" (2)

Se o dispositivo estiver aceso e a resistência é programada num valor de potência superior a 00:

- 1 Levar a potência a 00;
- 2 Tocar a tecla timer (9);
- 3 Programar o tempo desejado com as teclas "+" e "-" (2)

Programação do timer como conta-minutos (fritadeira)

Se o dispositivo estiver desligado:

- 4 Tocar a tecla de ligação (1);
- 5 Tocar a tecla timer (9);
- 6 Programar o tempo desejado com as teclas "+" e "-" (2)

Se o dispositivo estiver aceso e a resistência é programada num valor de temperatura superior a 000:

- 4 Levar a temperatura a 000;
- 5 Tocar a tecla timer (9);
- 6 Programar o tempo desejado com as teclas "+" e "-" (2)

Desligamento da função conta-minutos (barbecue/fritadeira)

Quando o tempo tiver vencido emite-se um sinal sonoro durante 2 minu tos.

Para interromper antes a sinalização sonora basta tocar uma tecla qualquer.

Se quiser interromper o timer antes do vencimento:

- 1 Tocar a tecla de timer (9)
- 2 Ajustar a zero o tempo mantendo premida a tecla "-" (2)

Desactivação rápida da função conta-minutos (barbecue/fritadeira)

Premir simultaneamente as teclas "+" e "-" (2).

Mensagens de erro

- AL0 (BARBECUE/FRITADEIRA). No caso em que permanecer premida uma tecla por um tempo superior a 90 segundos, será emitido um duplo sinal sonoro e visualizado AL0 no display com 3 algarismos.
- AL1 (FRITADEIRA). No caso em que a sonda esteja em curto-circuito, visualiza-se AL1 no display com 3 algarismos.
- AL2 (FRITADEIRA). No caso em que a sonda não estiver conectada, após cerca de 5 minutos a partir da ligação, visualiza-se AL2 no display com 3 algarismos.
- AL3 (BARBECUE/FRITADEIRA). No caso em que a temperatura em correlação com a ficha electrónica alcançar 85°, visualiza-se AL3 no display com 3 algarismos.

Instruções para o instalador

Instalação

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

Funcionamento (Fig. 3 e 4)

O aparelho está previsto para ser encaixado num plano como ilustrado nas respectivas figuras. Predispor ao longo de todo o perímetro do plano o selante que vem fornecido (Fig. 5).

Ligação eléctrica

Antes de efectuar a ligação eléctrica controlar que:

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

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

Mod: CPH 401 BQ TC

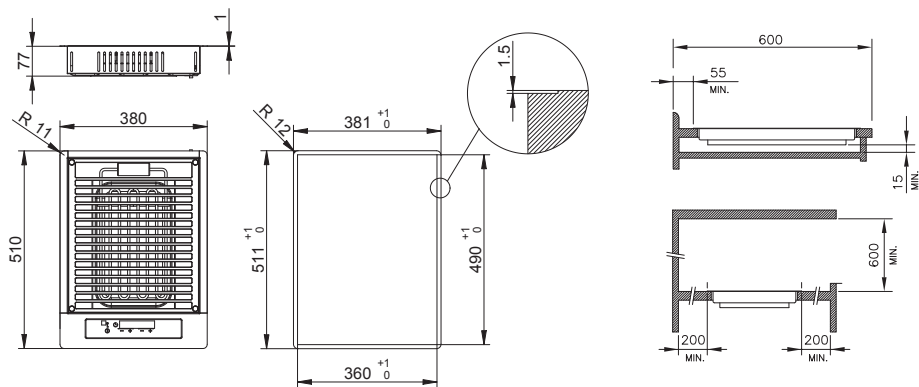


Fig. 3

Mod: CPH 401 FR TC

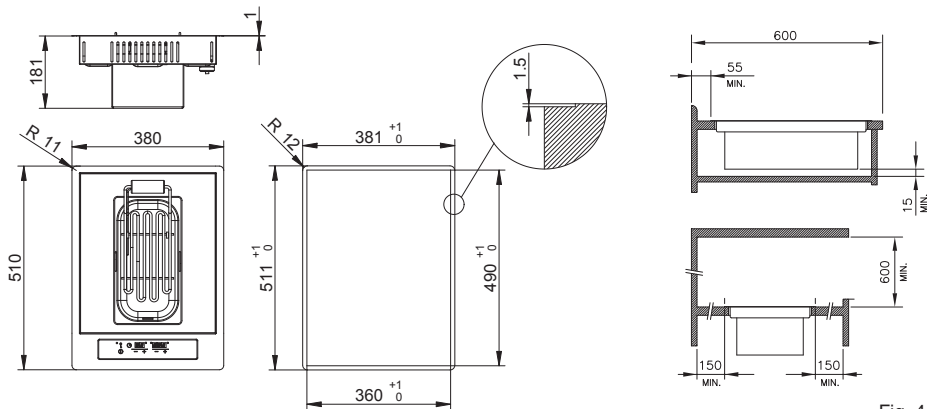


Fig. 4

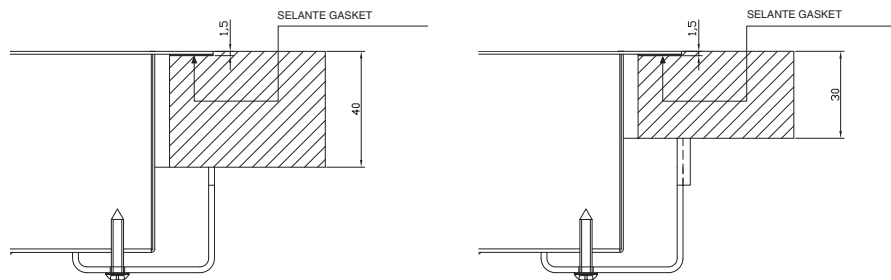


Fig. 5

PT



FULGOR MILANO®

Meneghetti S.p.a. Via Borgo Lunardon, 8 • 36027 Rosà (Vicenza) - Italy
<http://www.fulgor-milano.com> • e-mail: info@fulgor-milano.com



Barbecue Domino Service Manual (Touch) –(EU)

Last Update 13 Apr 2015

*This document has been published to be used for service only.
Any printed copy could be out of date. Please always check the online version for updates.
The contents are subject to change without notice*

CONTENTS

1. SERVICING REQUIREMENTS

- 1.1 [HEALTH & SAFETY](#)
 - 1.1.1 *Electrical Safety*
 - 1.1.2 *Good Working Practices*
 - 1.1.3 *Insulation Test*
 - 1.1.4 *Sheet Metal Edges*

2. TROUBLESHOOTING

- 2.1 [ERROR MESSAGE](#)
- 2.2 [NOTHING WORKS](#)
- 2.3 [HEATING ELEMENTS DO NOT HEAT PROPERLY](#)
- 2.4 [HEATING ELEMENTS CYCLE OFF](#)

3. COMPONENT REPLACEMENT AND ADJUSTMENT PROCEDURE

- 3.1 [TO REMOVE THE PRODUCT FROM THE COUNTER TOP](#)
- 3.2 [REPLACING ELEMENTS](#)
- 3.3 [REPLACING THE ELECTRONIC BOARD](#)



Note: When servicing the products, health and safety issues must be considered at all times. Specific safety issues are listed below with their appropriate icon. These are illustrated throughout the service information to remind service people of the health and safety issues

1.1.1 *Electrical Safety*

WARNING! TO AVOID ELECTRIC SHOCK!



Do not attempt to service this oven without suitable training and qualifications.

Ensure the main power has been disconnected before servicing any part of the oven. If the power is required to be on for electrical fault finding, then **extreme** care should be taken not to make contact with electrical components other than with testing probes.

Ensure the oven is turned off when removing any electrical component or connection.

1.1.2 *Good Working Practices*



Ensure the work areas are kept tidy and free of hazards while servicing the oven. On completion of the servicing, ensure the oven and work areas are left clean and tidy.

1.1.3 *Insulation Test*

Megger test to check insulation.



1.1.4 *Sheet Metal Edges*



When working around cut sheet metal edges use appropriate gloves or protection to eliminate the chance of receiving a laceration.



Errore indicated	Fault type	Possible cause	Possible solution
AL0	If a button is pressed for more than 90 seconds, the buzzer will sound and AL0 will appear on the 3-digit display.	Short circuit on keys on electronic board	Electronic board substitution
AL3	If the temperature of the electronic board reaches 85°, AL3 will appear on the 3-digit display.	Relay on electronic board in short circuit	Electronic board substitution



CAUSE	POSSIBLE REMEDY
<ul style="list-style-type: none">• Barbecue not connected to proper electrical circuit.• Fuse is blown or circuit breaker is tripped.	<ul style="list-style-type: none">• Verify that the proper rated barbecue voltage is being supplied to the appliance. Have electrician replace fuse or reset circuit breaker.
<ul style="list-style-type: none">• No electricity to the barbecue.	<ul style="list-style-type: none">• Check your power supply.
<ul style="list-style-type: none">• Electronic board is damaged	<ul style="list-style-type: none">• Verify that the proper rated voltage is being supplied to the Electronic Board. If yes replace it with a new one.

***Heating elements do not heat properly***

CAUSE	POSSIBLE REMEDY
<ul style="list-style-type: none">• Barbecue is connected to 120 volt power supply.	<ul style="list-style-type: none">• Connect the barbecue to the proper rate appliance voltage.
<ul style="list-style-type: none">• Power supply connection is loose.	<ul style="list-style-type: none">• Tighten the connections at the junction box.

***Heating elements cycle off***

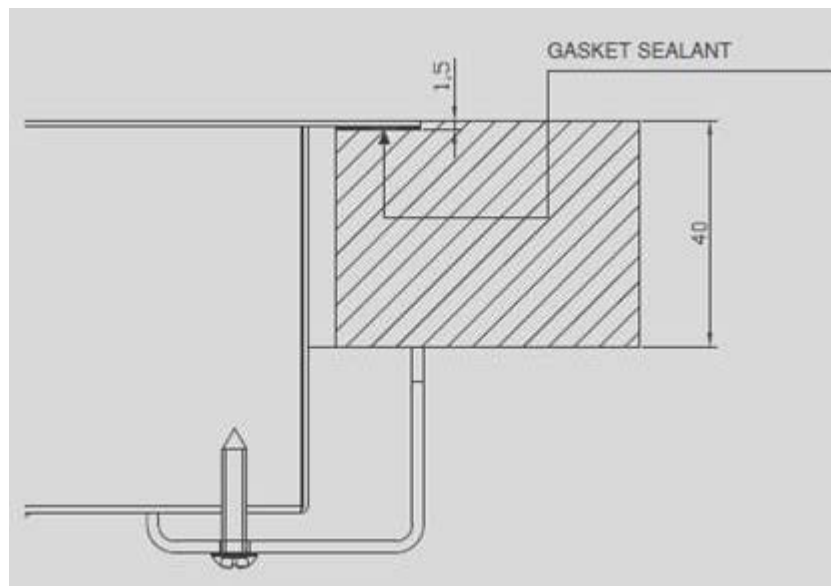
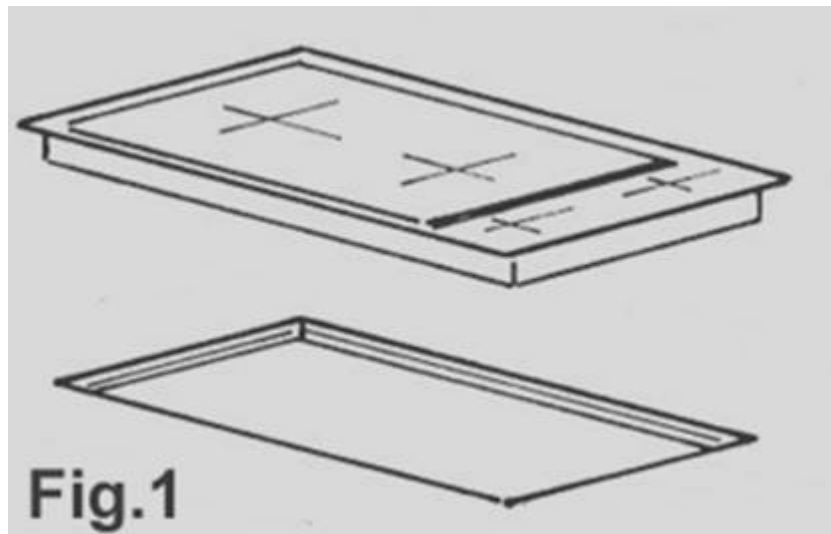
CAUSE	POSSIBLE REMEDY
<ul style="list-style-type: none">• The relay on PCB is damaged or it has not the proper rated barbecue voltage.	<ul style="list-style-type: none">• Electronic board substitution
<ul style="list-style-type: none">• The heating element is damaged	<ul style="list-style-type: none">• Replace with the new one



Removal from the countertop



1. Isolate the unit from the power supply by turning off the main switch and removing the fuse or fuses where more than one phase is used. Check that the circuit is dead by attempting to operate the appliance.
2. Remove the partition under cook (if present) top and loosen the clamping brackets (see figure 1).
3. Lift product out.





1. Isolate the barbecue from the power supply and remove it from the countertop as described in section [3.1](#)
2. Remove the four screws from burner box and lift it (fig.1).
3. Unscrew the two Allen screws (Fig.2) than remove the two main screws (Fig.3) .

NOTE: pay attention to spring and metallic sphere.

4. Disconnect the wiring from the electronic board, taking note of the terminal position.
 5. Remove the heating element damage from its support (Fig.4).
 6. Dismount the iron wire (Fig.5) and reassembling it on the new one.
 7. Replace the new heating element following reverse previous steps.
 8. Reconnect the element wiring (earth conductor also) and check that the wiring is restrained so that it cannot contact the elements cases or sheet metal edges.
 9. Replace the cover and fix it by the screws.
 10. Test the earth continuity between the main cover and the conduit earth conductor.
- Once back in the counter top and reconnected to the supply, check the function of element by switching to a medium setting and observing its operation. Look for the cycling of the element by observing the glow of the element as it heats and cools.

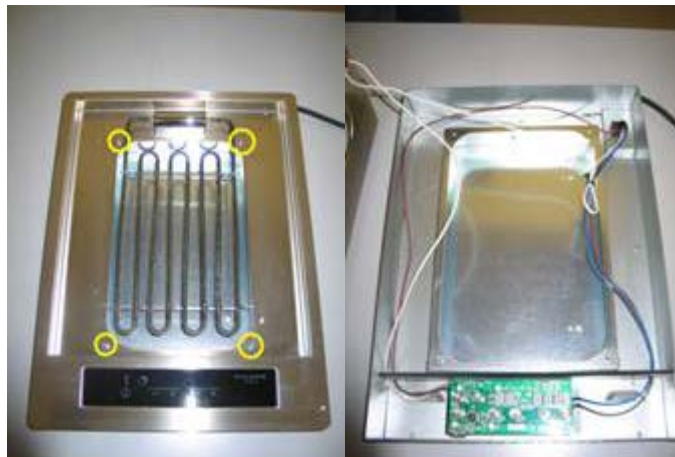


Fig.1



Fig.2

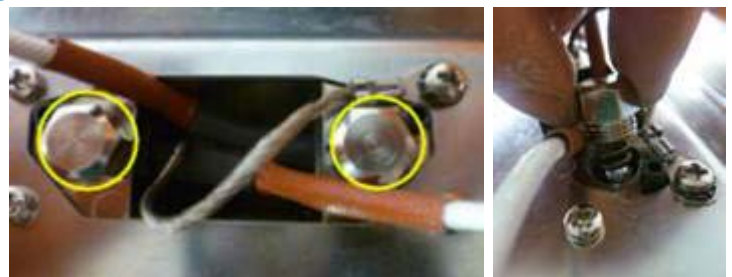


Fig.3



Fig.4



Fig.5



Replacing electronic board



1. Isolate the cook top from the power supply and remove it from the countertop as described in section [3.1](#)
2. Remove the four screws from burner box and lift it (fig.1).
3. Remove the electronic board than disconnect the four wiring from PCB, taking note of the terminal position (fig.2).
4. Reconnect the wiring on the new one and replace it checking that the four springs work correctly, the wiring must be restrained so that it cannot contact other terminals or sheet metal edges.
5. Replace the upper cover and fix it by the screws.
6. Test the earth continuity between the main cover and the conduit earth conductor.
7. Once back in the counter top and reconnected to the supply, check the function of element to a medium setting and observing its operation. Look for the cycling of the element by observing the glow of the element as it heats and cools.

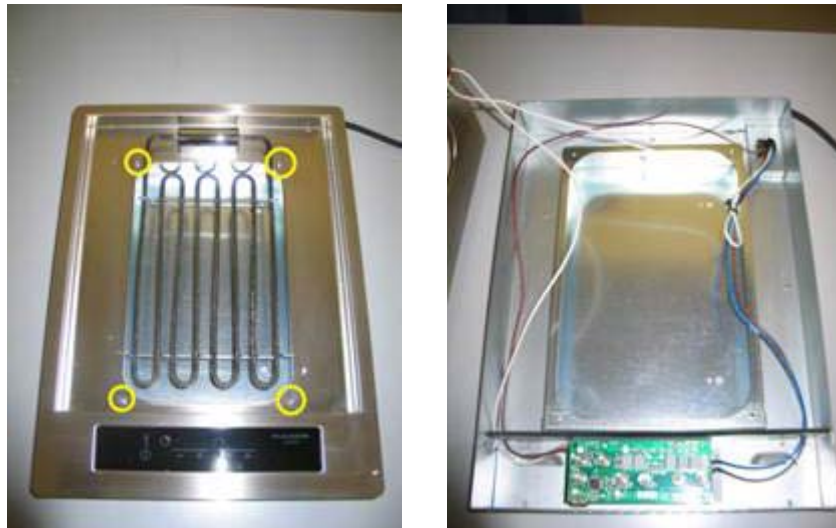


Fig.1



Fig.2