



Agradecemos la confianza depositada en nuestra marca al adquirir un producto de estas características.

Estamos convencidos de que quedará totalmente satisfecho con su compra.

Consulte este manual para la instalación, utilización y mantenimiento de la unidad, le será de gran ayuda conocer estos detalles, para aprovechar al máximo todas sus prestaciones.

GARANTÍA

La garantía de la unidad ampara todo defecto de fabricación por el término de 6 (seis) meses. No incluye fallas causadas por accidentes, uso o instalación incorrecta (agua, gas o electricidad), problemas eléctricos originados por caídas o sobretensión, u obstrucciones en el circuito de gas ocasionadas por suciedad en la red. Durante dicho período nuestro servicio técnico repondrá las partes defectuosas en reparaciones amparadas, en forma totalmente gratuita. Una vez superado el tiempo de garantía, la visita del técnico tendrá un costo en concepto de traslado, diagnóstico y elaboración del presupuesto por el total de la reparación, que le será entregado en el momento.

1.1 INSTALACIÓN

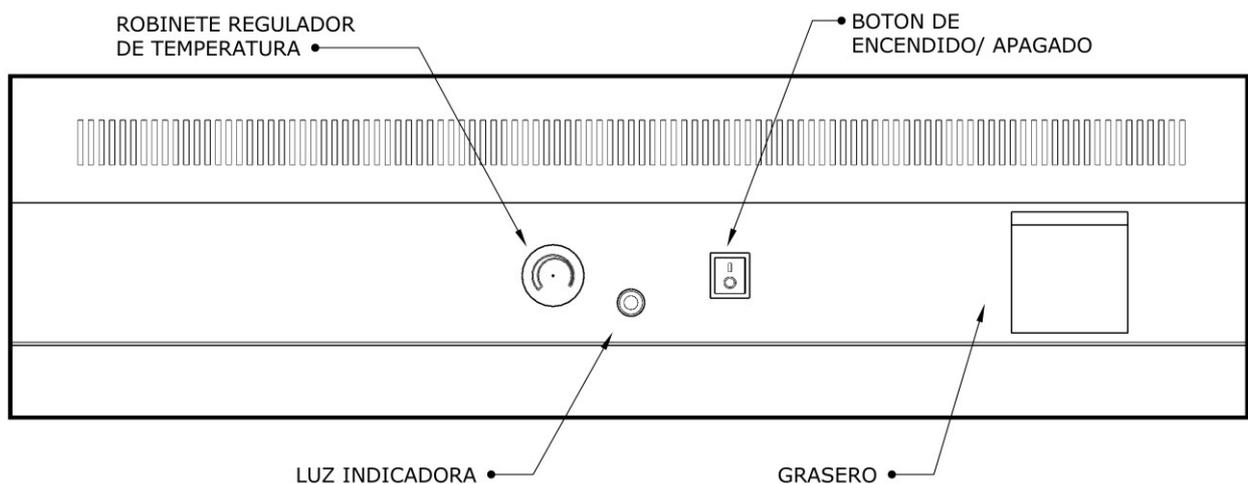
La instalación general deberá estar provista de una llave de corte termomagnética, siendo aconsejable además, colocar un disyuntor diferencial acorde a la potencia del equipo.

La conexión a la red eléctrica deberá tener, además de las 3 fases y el neutro, una eficaz descarga a tierra. La línea de conexión no debe ser inferior a 4mm por sección. La instalación debe estar realizada y supervisada por personal matriculado.

1.2 INSTRUCCIONES DE USO

1_ ENCENDIDO DE LAS RESISTENCIAS

Presionar la tecla rectangular de encendido. Girar la perilla/robinete correspondiente a las resistencias. Esta perilla tiene varias posiciones para regular la intensidad de calor, .Para apagar presionar el mismo botón de encendido.



IMPORTANTE:

RECUERDE

No lavar el equipo con chorro de agua, lo cual puede afectar componentes internos.

RECOMENDACIONES

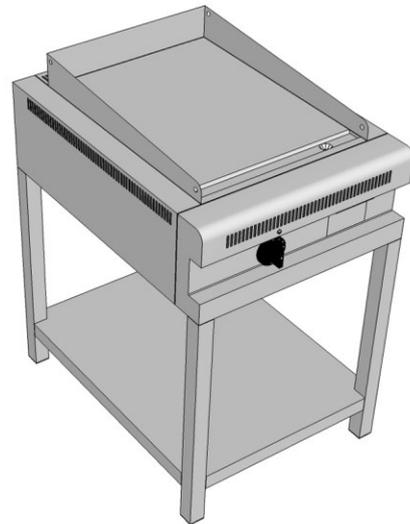
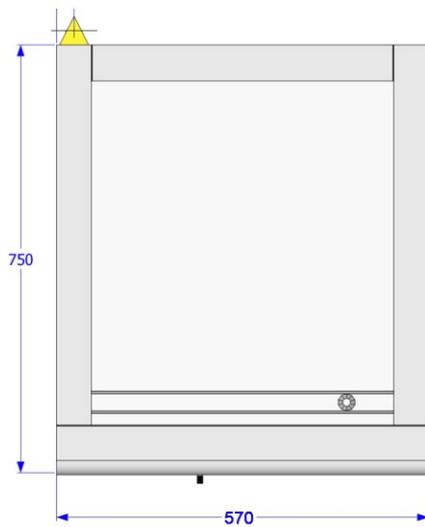
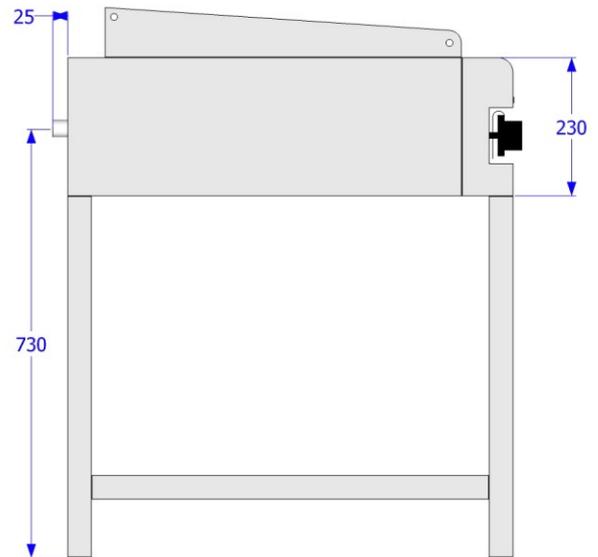
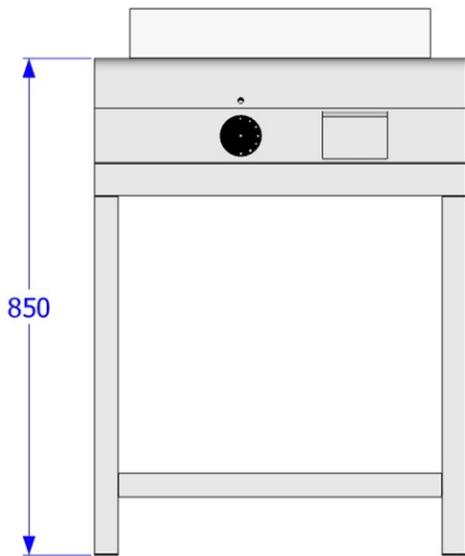
Antes de la primera cocción, se recomienda limpiar la superficie de la plancha recta con un paño embebido en agua y detergente, y poner en marcha en vacío durante 1 hora a 200°C.

MANTENIMIENTO

- Limpiar a diario con paño húmedo y desengrasante.
- No utilizar productos que contengan cloro.
- No raspar con espátulas o cepillo de alambre de hierro, ya que pueden depositarse partículas en la superficie y originar manchas de oxidación.



FRY TOP Europa XXI 57 ELÉCTRICO



PESO DEL EQUIPO: 35 Kg

PESO DE LA BASE: 10 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de 1ra calidad.
- * Llave selectoras de potencia.
- * 1 Resistencia de accesorio de 4500 Watts

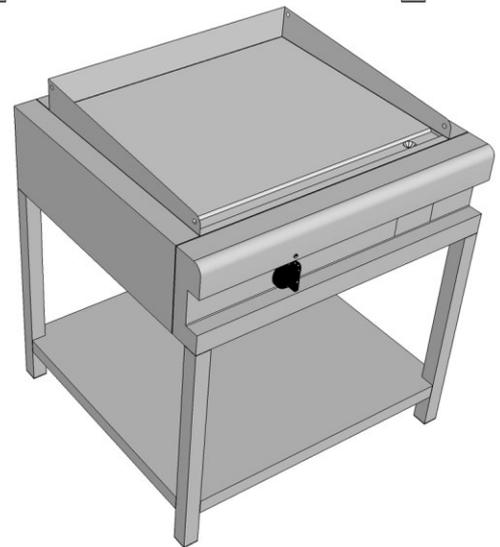
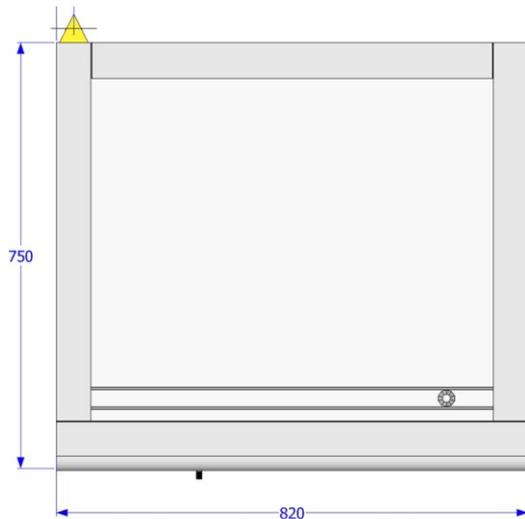
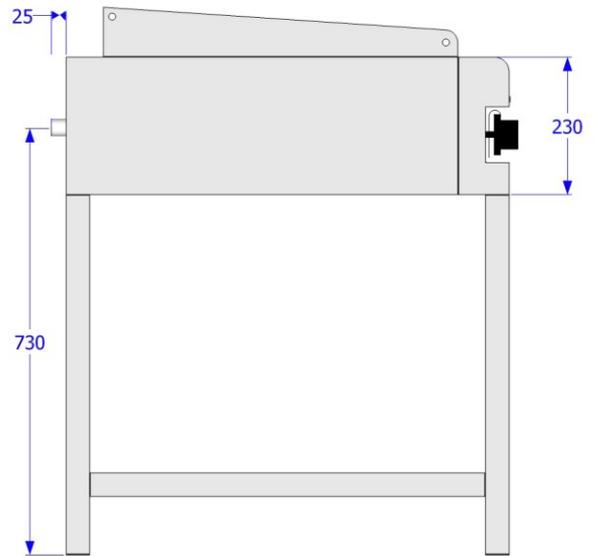
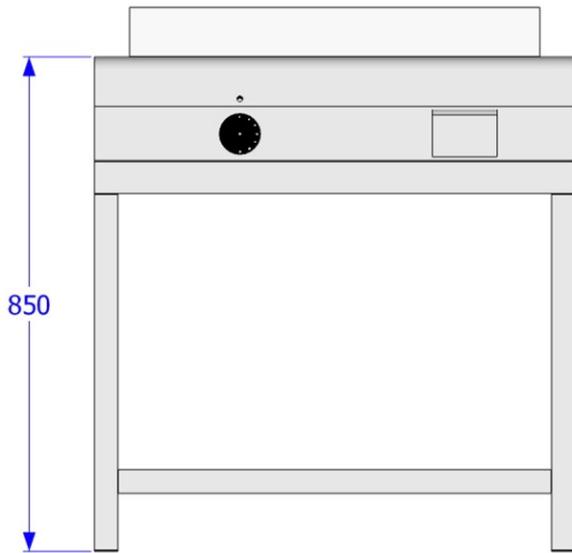


ELECTRICIDAD
POTENCIA: 4500 Watts
TENSIÓN: 220 Volts



ELECTRICIDAD 220v (2x220V+N+T)

FRY TOP Europa XXI 82 ELÉCTRICO



PESO DEL EQUIPO: 47 Kg

PESO DE LA BASE: 14 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de 1ra calidad.
- * Llaves selectoras de potencia.
- * Resistencia de accesorio de 3000 Watts cada una

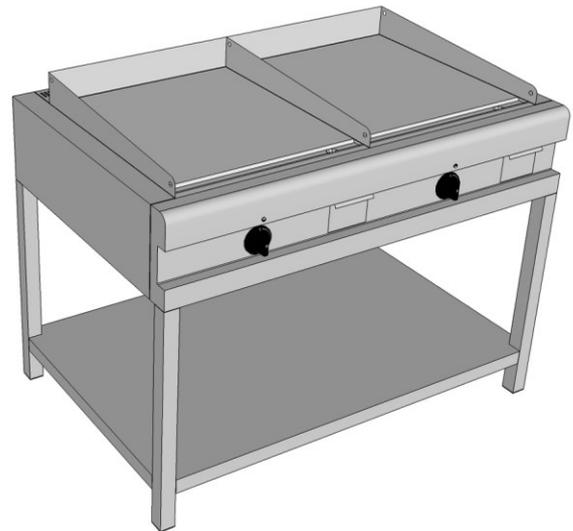
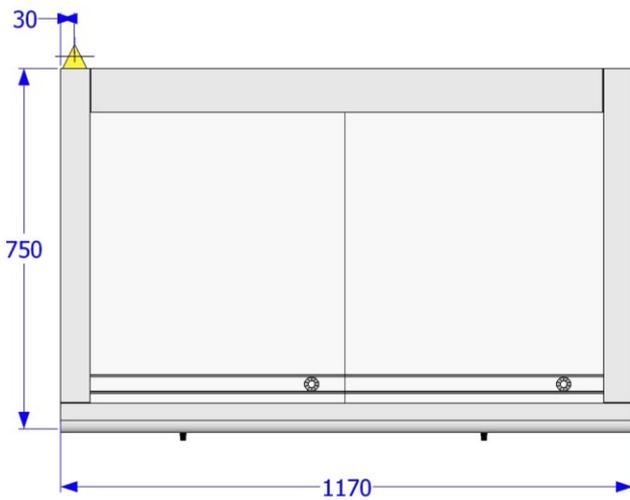
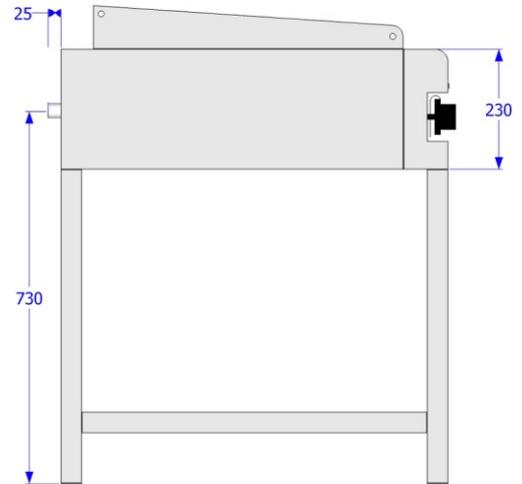
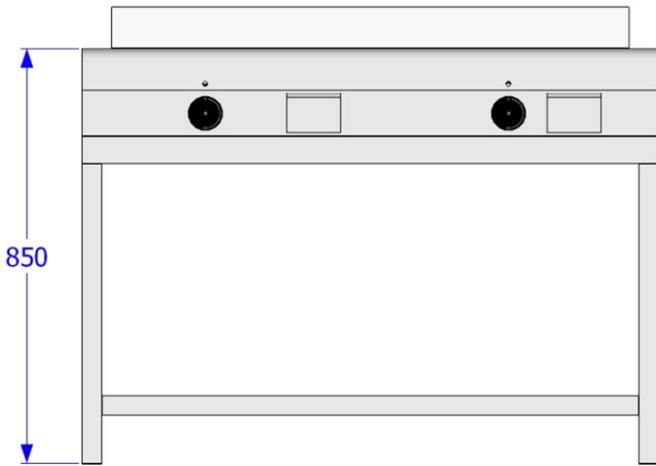


ELECTRICIDAD
POTENCIA: 9000 Watts
TENSIÓN: 380 Volts



ELECTRICIDAD 380v (3x380V+N+T)

FRY TOP Europa XXI 117 ELÉCTRICO



PESO DEL EQUIPO: 70 Kg

PESO DE LA BASE: 16 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de 1ra calidad.
- * Llaves selectoras de potencia.
- * Resistencia de accesorio de 3000 Watts cada una



ELECTRICIDAD

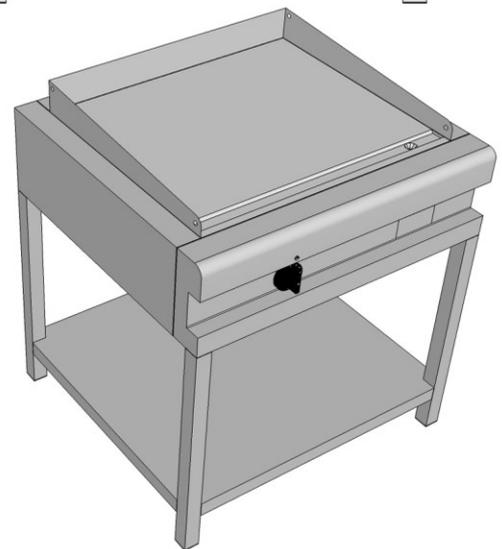
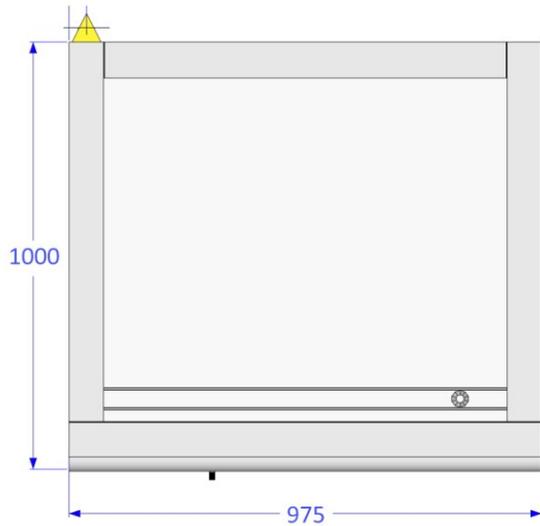
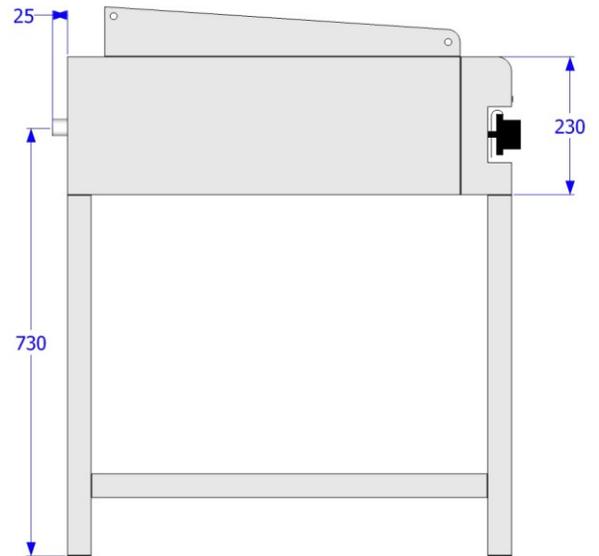
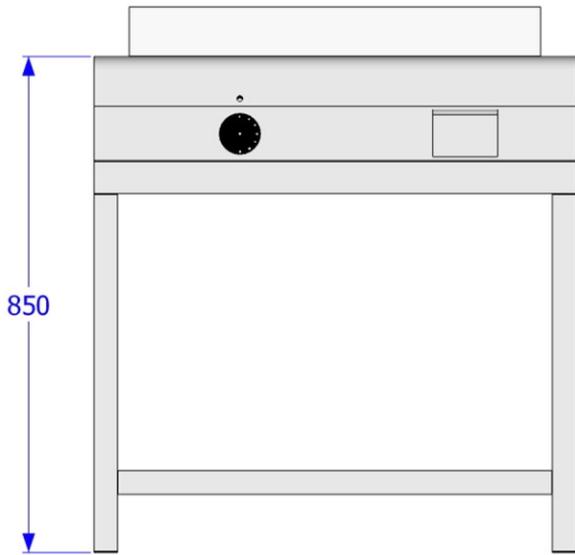
POTENCIA: 12000 Watts

TENSIÓN: 380 Volts



ELECTRICIDAD 380v (3x380V+N+T)

FRY TOP Europa XXI 100/4 ELÉCTRICO



PESO DEL EQUIPO: 78 Kg

PESO DE LA BASE: 14 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de 1ra calidad.
- * Llaves selectoras de potencia.
- * Resistencia de accesorio de 4000 Watts cada una



ELECTRICIDAD
POTENCIA: 12000 Watts
TENSIÓN: 380 Volts



ELECTRICIDAD 380v (3x380V+N+T)