

GARANTÍA

- El equipamiento es garantizado por un periodo de 12 meses, contados a partir de la fecha de la factura.
- La garantía es válida contra defectos de origen, sean de material o de fábrica.
- Siempre que se verifique una anomalía en el equipamiento, este deberá ser devuelto con la mayor brevedad, adjuntando el documento comprobante de adquisición.
- Cuando fuera accionada la garantía, las piezas damnificadas serán reparadas o sustituidas, según entienda el fabricante. En el caso de su sustitución, las piezas dañadas pasarán a ser pertenencia del proveedor.
- Son excluidas del ámbito de la garantía todas y cualesquiera averías resultante de deficiente instalación o utilización/ manejo del equipamiento.
- El equipamiento perderá la garantía siempre que se identifique cualquier alteración/ modificación o aún reparación efectuada por el usuario.



DIRECTIVA 2002/96/CE

- Cuando tenga que deshacerse del aparato, consulte a su proveedor o con las autoridades locales para conocer las opciones adecuadas. Por favor, no mezclar este tipo de residuos con los residuos urbanos no seleccionados.

SÍMBOLO

- El aparato es fabricado en conformidad con la Directiva 2006/95/CE para equipos de Baja Tensión.

PNH BY PINHA
RUA DO ALTO - VALE DO GROU – APARTADO 86
3750 - 064 AGUADA DE CIMA
TEL. +351 234 622 889 FAX. +351 234 624 044
comercial@pnh-bypinha.pt www.pnh-bypinha.pt

P N H

B Y P I N H A
TASTE & INNOVATION

Manual de Usuario

Freidoras

CARACTERISTICAS GERAIS

- Construcción en acero inoxidable;
- Resistencia en acero inoxidable;
- Termostato de temperatura 0-205°C;
- Termostato de seguridad 0-240°C;
- Contactor 230V ou 400V;
- Piloto luminoso naranja de indicador de temperatura;
- Piloto luminoso verde de indicador de corriente;
- Botón negro de regulación de temperatura;
- Cesta de red con mango de baquelita;
- Cuba de acero inoxidable con tapa de acero inoxidable y pomo de baquelita;
- Cable de alimentación con enchufe;
- Patas de goma;
- Panel de PVC;
- Grifos de seguridad en los modelos con grifo;

TABELA DE CARACTERISTICAS

Modelo	Dim. Prod. AxLxP (mm)	Peso Bruto (Kg)	Peso Liq. (Kg)	Cap. Óleo (Lts)	Prod. Bat. (Kg/h)	Dim. Cesto AxLxP (mm)	Pot. (W)	Tens. (V/Hz)	Dim. da Embalagem AxLxP (mm)
4L	320x180x420	4	3.8	4	7	110x115x235	2000	230/50	400X180X430
7L	345x265x415	7	6.4	7	10	110x211x221	3000	230/50	380x265x430
7L C/T	455x275x415	7	6.4	7	10	110x211x221	3000	230/50	490x275x425
Linha 450	295x328x505	6	6.4	7	10	91x211x221	3500	230/50	535x375x315
4L+4L	320x360x420	8	7.6	4	7+7	(2x) 110x115x235	2x2000	230/50	400X360X415
4L+7L	320x445x415	12	11	4+7	7+10	110x115x235 110x211x221	2000+ 3500	230/50	320x445x415
7L+7L	345x530x415	14	12.8	7+7	10+10	(2x) 110x211x221	2x3000	230/50	380x530x425
7L+7L C/T	455x530x415	14	12.8	7+7	10+10	(2x) 110x211x221	2x3000	230/50	490x540x425
10L Mo.	345x325x440	8.5	7.7	10	13	110x253x273	4500	230/50	380x340x450
10L Tr.	345x325x440	8.5	7.7	10	15	110x253x273	7500	400/50	380x340x450
10L+10L Mo	345x650x440	17	15.5	10+10	13+13	(2x) 110x253x273	2x4500	230/50	380x650x450
10L+10L Tr	345x650x440	17	15.5	10+10	15+15	(2x) 110x253x273	2x7500	400/50	380x650x450
10L C/T Mo	345x325x495	8.7	7.9	10	13	110x253x273	4500	230/50	455x325x505
10L C/T Tr	345x325x495	8.7	7.9	10	15	110x253x273	7500	400/50	455x325x505
10L+10L C/T Mo	345x650x495	17.2	15.5	10+10	13+13	(2x) 110x253x273	2x4500	230/50	455x650x505
10L+10L C/T Tr.	345x650x495	17.2	15.5	10+10	15+15	(2x) 110x253x273	2x7500	400/50	455x650x505
Pasteleria	400x585x600	18.7	17	20	-----	(1x) 70x465x350	9000	400/50	420x605x520

INSTRUCCIONES DE USO

- Antes de utilizar el aparato debe retirar todo el plástico de protección que lo cubre y limpiar las partículas de pegamento con productos no abrasivos, para no dañar la freidora.
- Al escoger el lugar donde va a colocar el aparato, debe cerciorarse de que éste se encuentra nivelado y que la superficie es de material no combustible. Del mismo modo la freidora debe estar apartado de paredes y otros materiales que puedan desprenderse o quemarse por acción del calor.
- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, cerciórese de que la tensión de alimentación indicada en la placa de características corresponde a la de la red y verifique si la toma soporta la corriente del aparato.
- Después de las verificaciones anteriores puede utilizar la freidora, enchufando el cable de alimentación a la corriente y girando el mando de temperatura hasta el valor deseado.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

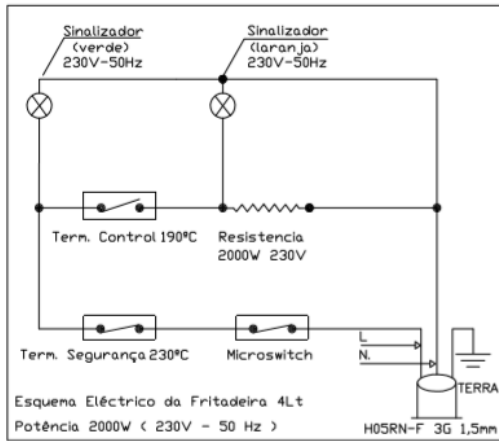
- Siempre que limpie el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación está desenchufado de la corriente y que el termo está totalmente frío.
- Durante la limpieza del aparato no utilice chorros de agua, pues corre el riesgo de dañar la parte eléctrica.
- La cuba y el cesto pueden ser sumergidos en agua para una limpieza más eficaz.
- Tenga la precaución de que el cable de alimentación no debe estar en contacto con las resistencias u otras partes calientes. Si se dañara no lo utilice, sustitúyalo por uno nuevo, que debe solicitar al fabricante.

NORMAS ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD

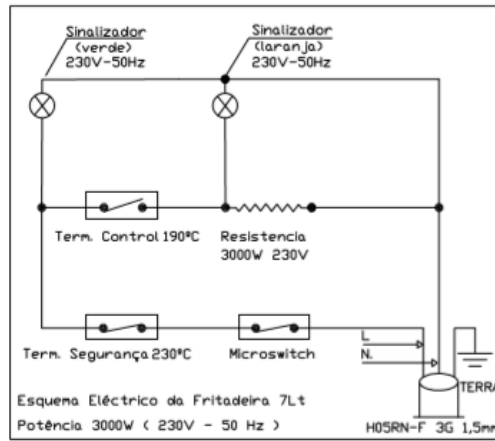
- Durante el uso de la freidora no coloque sobre el mismo paños u otros objetos susceptibles de ser dañados, o provocar alguna situación de peligro.
- Si tuviera la necesidad de cambiar de lugar el aparato, hágalo cuando esté totalmente frío. Si se debe desplazar con la freidora todavía caliente, hágalo con guantes apropiados.
- No deje que los niños se acerquen a la freidora cuando está caliente.

Nota: no enchufar la freidora sin asegurarse de que las resistencias quedan cubiertas de líquido.

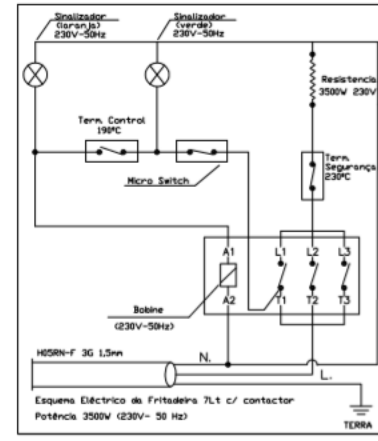
Esquemas Eléctricos:



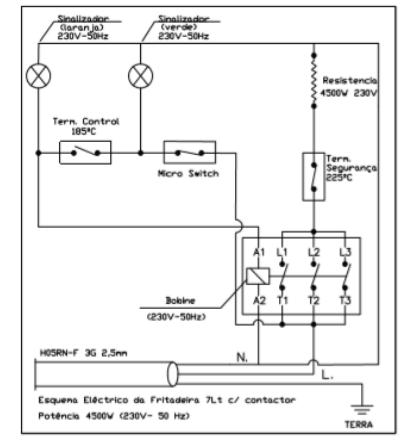
- Esquema de la Freidora 4l 2000W



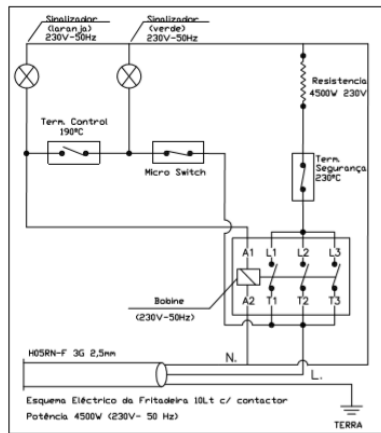
- Esquema De la Freidora 7l 3000W



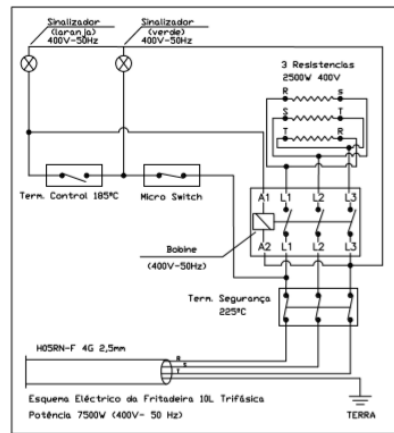
- Esquema de la Freidora 7l 3500W



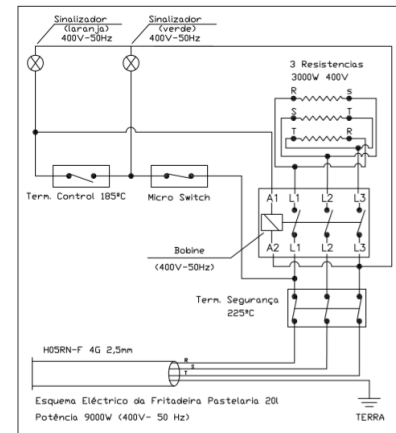
- Esquema de la Freidora 7l 4500W



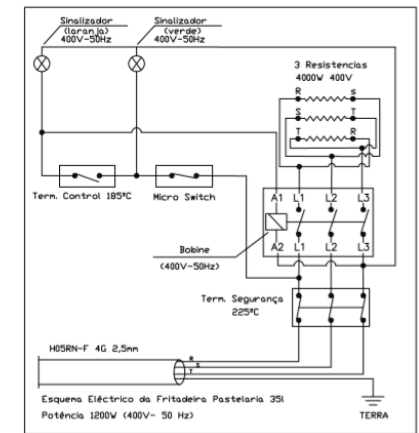
- Esquema de la Freidora 10l 4500W
- Esquema de la Freidora Linha 450



- Esquema de la Freidora 10l 7500W



- Esquema de la Freidora 20l 9000W



- Esquema de la Freidora 35l 12000W