



INSTRUCTION FOR THE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE
INSTRUCTION POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN
INSTRUKTIONEN FÜR DIE INSTALLIERUNG, BENUTZUNG UND UNTERHALT



***527.009**
***527.109**
***527.412**
***527.261**

***527.209**
***527.115**
***527.126**

***527.112**
***527.309**
***527.060**

***527.212**
***527.315**
***527.260**

***527.026**
***527.312**
***527.061**

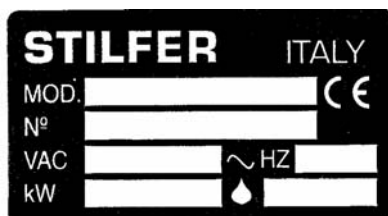
ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES
ELEKTRISCHE FRITEUSEN



ELECTRIC FRYERS

1. TECHNICAL DATA

The data plate is on the back of the fryer and lists all the data needed for connecting up to the mains.



2. INSTALLATION

The equipment must be positioned using a spirit level and adjusting the legs (screw/unscrew).

The main power switch or power outlet must be near the equipment in an easily accessible position. We recommend installing the machine under an extractor hood so that vapours can be removed rapidly. The machine should only be placed near walls, partitions or other kitchen furniture that are made of flameproof materials. Fire regulations must be strictly adhered to.

2.1 LEGAL REQUIREMENTS

Installation must be to the following standards:

- current accident prevention laws;
- CEI installation standards.

2.2 INSTALLATION

Installation, set-up and maintenance must be carried out by qualified personnel. All installation work must be done in compliance with current regulations.

The manufacturer will accept no liability in relation to faulty operation due to defective or non compliant installation.

WARNING! As required by international law, the equipment should only be connected up to the mains if there is a omnipolar* circuit breaker upstream with a contact opening of at least 3 mm.

2.2.1 ELECTRICAL CONNECTION

The equipment is supplied with a power cable.

If you have to replace this cable, make sure you use a H07 RN-F type and that its cross section is sufficient for the equipment's power rating.

To change the cable, pass it through the cable lead and connect the wires to the terminal block, which is located in the cable lead on single phase machines and inside the equipment on three-phase machines.

Make sure the wires are connected to the terminal block correctly and tightly and then close the cable lead. The yellow-green wire must be connected to the earth terminal.

2.2.1.1 UNIPOTENTIAL

The equipment must be connected to a unipotential system.

The connection screw is located in the rear of the housing and marked by the sign WARNING! The manufacturer accepts no liability and will not refund under guarantee any damage caused through installation that is improper or not compliant with the instructions.

2.3 SET UP

The machine must be carefully cleaned (especially the tank, see section 4: Cleaning) before frying for the first time.

3. INSTRUCTION FOR USE

3.1 OPERATION

WARNING! never use the equipment unless under supervision.

Used frying fat or oil involves greater fire risks, so we recommend using fresh fat or oil.

Fries must be dry. Damp or wet fries cause foam and the risk of overflow.

Large quantity frying can also cause foam, so keep to the values listed below.

When the oil level falls below the minimum mark, the risk of fire is greater.

Never power up the equipment without oil.

Recommended frying quantities:	6 lts. Models	- Nominal capacity = Kg. 1,2
	9 lts. Models	- Nominal capacity = Kg. 1,8
	10 lts. Models	- Nominal capacity = Kg. 1,8
	12 lts. Models	- Nominal capacity = Kg. 2,5
	14 lts. Models	- Nominal capacity = Kg. 3,0
	15 lts. Models	- Nominal capacity = Kg. 3,5
	26 lts. Models	- Nominal capacity = Kg. 5

3.2 POWER UP

Make sure the oil discharge tap is closed and fill the tank to maximum. Plug into the power outlet.

We recommend that before frying each day you pre-heat the oil for 15 minutes at 140-160° C so that the working temperature is reached uniformly. If the thermostat is initially set at 200° C, the Safety Thermostat may intervene because the oil undergoes a brusque and irregular temperature rise. In this case you should reset the thermostat using the special button (see 3.3). After pre-heating set the temperature to the desired value (max. recommended value = 180° C).

The control leds come on.

The green led indicates that the equipment is powered up. When lit, the white Led indicates that heating element is on and when extinguished that the temperature has been reached and the fryer is ready for use.

To switch off the fryer, turn the knob back to "0".

3.3 FUNCTIONS

During operation the equipment is monitored by a control thermostat that intermittently feeds the heating elements according to the chosen position (choose the temperature by means of the thermostat knob).

The equipment is provided with an extra, manually resettable, safety thermostat that causes the fryer to be switched off in the event of further failures.

To reset the safety thermostat on the single phase models, unscrew the cap on the button located on the centre of the control panel and press it when the temperature has dropped 30/40° C.

On three phase models, you do the same operation by pressing with a point the small button under the black cap (which you should remove with a screwdriver).

Contact your service centre immediately

3.4 EMPTYING THE TANK

The user should have a suitable container into which oil can be emptied from the counter top models (the floor-standing* models are equipped with a removable stainless steel oil container).

This container must be of a heat resistant material and made in such a way that there is no risk of overflow during emptying or other dangers.

We recommend filtering the oil everyday and changing it when necessary.

To empty the counter top models, the discharge pipe must be inserted and the container put in position.

Set the safety device against accidental opening to the up position and move the lever to the point "OPEN" to open and to "CLOSED" to close.

4. CLEANING

WARNING: during cleaning, do not wash the outside of the machine with direct or high-pressure jets of water.

Clean the equipment carefully at the end of work every evening. Daily cleaning of the equipment guarantees perfect operation and long life.

Power down the equipment before cleaning it..

The steel tank can be washed with hot water and a neutral detergent. It must be rinsed thoroughly so as to eliminate every trace of detergent. Then dry with a dry cloth. Do not use abrasive or corrosive detergents.

WARNING! Never wet the head* or the control panel.

To facilitate cleaning, remove the head but only when the item is cold.

Before these operation it must disconnect the plug or the general switch.

Dont dip the head in water.

4.1 WHAT TO DO AFTER A LONG PERIOD OF INACTIVITY

Carefully clean and dry the equipment as explained in the instructions and power down.

4.2 WHAT TO DO IN THE EVENT OF FAILURE

In the event of a failure, switch off the machine, disconnect the power and call customer service.

5 MAINTENANCE

All maintenance work must be done by qualified personnel.

5.1 ACCESS

To access all the electrical parts (thermostats, connections, resistance, etc.), open the control panel.

The Manufacturer will accept no liability if the instructions in this booklet are not followed or if tampering by unqualified personnel is discovered.

FRITEUSES ELECTRIQUES

1. DONNES TECHNIQUES

2.

La plaquette technique se trouve sur la partie arrière du tableau de commandes et contient toutes les données nécessaires au branchement.

2. MISE EN FONCTION

Pendant le positionnement, la friteuse doit être mise à niveau, on peut corriger de petites dénivellations grâce aux pieds réglables (visser ou dévisser).

L'interrupteur général ou la prise doivent se trouver près de la friteuse et être facilement accessibles.

On conseille de mettre cette friteuse sous une hotte aspirante pour que les vapeurs soient rapidement évacuées.

Si la friteuse était placée près d'une paroi, de parois de séparation, de meubles de cuisine, etc., on conseille que ceux-ci soient en un matériau ininflammable.

Il faut s'assurer que les prescriptions antiincendie sont respectées.

2.1 DISPOSITION DE LOI

L'installation doit être faite en observant les normes suivantes:

- Prescriptions pour prévenir les accidents en vigueur
- Prescription d'installation, Normes CEI.

2.2 INSTALLATION

L'installation, mise en fonction et maintenance de la friteuse doivent être faites par un personnel qualifié.

Tous les travaux nécessaires à l'installation doivent être exécutés en observant les normes en vigueur.

Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas d'un mauvais fonctionnement dû à une installation erronée et non conforme.

ATTENTION : selon les dispositions internationales, pendant le branchement de la friteuse, il faut prévoir en amont de celui-ci, un dispositif permettant de débrancher omnipolairement celle-ci du réseau, ce dispositif doit avoir une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.2.1 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

La friteuse est régulièrement fournie avec le câble d'alimentation.

Au cas où celui-ci devrait être remplacé, s'assurer que le nouveau câble soit du type H07 RN-F et qu'il ait une section adéquate à la puissance de l'appareil.

Pour le remplacer, il faut faire passer le câble à travers le presse-câble et brancher les fils conducteurs à la boîte à bornes qui se trouve à l'intérieur de la friteuse.

Fixer les conducteurs aux bornes justes de façon sûre et fermer le presse-câble. Le fil jaune-vert doit être branché à la borne de terre.

2.2.1.1 EQUIPOTENTIEL

La friteuse doit être branchée à un système équipotentiel.

La vis de branchement est positionnée dans la partie arrière du caisson et elle est mise en évidence par le symbole

ATTENTION : le constructeur n'est pas responsable et ne rembourse pas, en garantie, les dommages provoqués qui sont attribuables à des installations inadéquates et non conformes aux instructions.

2.3 MISE EN FONCTION

Avant d'utiliser la friteuse pour la première friture, il faut la nettoyer avec soin, surtout la cuve (voir paragraphe 4 Nettoyage et soins)

3. INSTRUCTIONS POUR SON UTILISATION

3.1 UTILISATION

ATTENTION : N'utiliser la friteuse que sous surveillance.

Huile et graisse pour frire déjà utilisées représentent un danger d'incendie plus grand donc on conseille de n'utiliser, pour frire, que de l'huile et de la graisse fraîches.

La friture doit être bien séchée, en effet une friture humide ou mouillée provoque de la mousse et un danger de débordement.

Même de grandes quantités de friture provoquent de la mousse, on conseille de frire en respectant les quantités sous-énumérées.

Quand le niveau de l'huile descend sous le signe du minimum, il y a un plus grand danger d'incendie.

Ne jamais mettre en fonction l'appareil sans huile.

<u>Quantité de friture conseillée :</u>	mod. litres 6 - capacité nominale 1,2 kg
	mod. litres 9 - capacité nominale 1,8 kg
	mod. litres 10 - capacité nominale 1,8 kg
	mod. litres 12 - capacité nominale 2,5 kg
	mod. litres 14 - capacité nominale 3,0 kg
	mod. litres 15 - capacité nominale 3,5 kg
	mod. litres 26 - capacité nominale 5,0 kg

3.2 ALLUMAGE

Contrôler que le robinet d'évacuation de l'huile soit bien fermé et remplir la cuve jusqu'au niveau maximum, introduire la fiche dans la prise de courant.

Tous les jours, avant d'effectuer la première friture, on conseille de préchauffer l'huile pendant 15 minutes à 140/160°C pour qu'elle assume uniformément une température de travail. Si, au début, le thermostat est réglé tout de suite sur 200°C, il se peut que le thermostat de sécurité intervienne car l'huile subit une augmentation de température trop forte et non uniforme. Dans ce cas, il faut rétablir celui-ci en appuyant sur le boutons spécial (voir alinéa 3.3)Après avoir effectué l'opération de préchauffage, mettre à la température voulue (max. conseillé 180°C).

Les voyants de contrôle s'allument.

Le voyant vert indique que la friteuse est sous tension. Le voyant blanc signale le fonctionnement de l'élément chauffant, son extinction indique que la température est atteinte par conséquent la friteuse est prête à être utilisée. Pour éteindre la friteuse, remettre le bouton en position "0".

3.3 DESCRIPTION DE FONCTIONS

Pendant son fonctionnement, la friteuse est surveillée par un thermostat de contrôle qui alimente, à intermittence, les éléments chauffants selon la position choisie (choisir la température voulue en tournant le bouton du thermostat).

La friteuse est munie d'un ultérieur thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui intervient pour l'éteindre en cas d'éventuelles pannes ultérieures.

Pour rétablir le thermostat de sécurité pour les modèles monophasés, dévisser le capuchon de couverture du bouton situé dans le centre du tableau des commandes et quand la température est descendue de 30/40°C, rétablir en appuyant sur celui-ci ; pour les modèles triphasés, effectuer la même opération en appuyant avec une pointe sur le bouton situé sous le bouchon noir (celui-ci doit être enlevé à l'aide d'un tournevis).

Avvertir immédiatement le centre après-vente spécialisé.

3.4 VINDAGE DE LA CUVE

L'utilisateur doit se munir d'un conteneur adéquat pour la vidange de l'huile pour les modèles sur banc (les modèles à meubles sont déjà équipés d'une cuve inox extractible recueil-huile). Ce conteneur doit être d'un matériau résistant à la chaleur et doit être construit de façon à ce que, pendant la vidange, il ne déborde pas et ne représente pas un danger. Nous conseillons de filtrer, tous les jours, l'huile à la fin du travail et de la remplacer quand c'est nécessaire. Pour vider la cuve dans les modèles sur banc, il faut introduire le tuyau d'évacuation et positionner le conteneur. Pousser le dispositif de sécurité contre des ouvertures involontaires vers le haut et porter le levier vers le point "OPEN" pour ouvrir et vers le point "CLOSED" pour fermer.

4. NETTOYAGE ET SOINS

ATTENTION : pendant le nettoyage, ne pas laver la friteuse à l'extérieur avec des jets directs ou à haute pression.

Chaque soir, à la fin du travail, nettoyer avec soin la friteuse. Le nettoyage quotidien de la friteuse garantit un fonctionnement parfait et une longue durée.

Avant de commencer le nettoyage, débrancher la friteuse.

La cuve en acier peut être lavée à l'eau chaude et avec un détergent neutre, il faut rincer abondamment pour éliminer toute trace de détergent puis essuyer avec un chiffon sec. Ne pas utiliser d'abrasifs ou de corrosifs.

ATTENTION : il ne faut absolument pas mouiller la tête et le tableau de commandes.

Pour faciliter le nettoyage, enlever la tête mais seulement quand la machine est froide. Avant d'exécuter cette opération il faut débrancher la prise ou l'interrupteur générale.

On ne doit pas (absolument) plonger la tête dans l'eau.

4.1 COMPORTEMENT EN CAS D'INTERRUPTION PROLONGÉE DU FONCTIONNEMENT

Nettoyer et essuyer soigneusement la friteuse selon les instructions et la débrancher.

4.2 COMPORTEMENT EN CAS DE PANNE

En cas de panne, éteindre la friteuse, la débrancher et avvertir le service après-vente.

5. MAINTENANCE

Tout travail de maintenance ne doit être effectué que par un personnel qualifié.

5.1 ACCESSIBILITÉ

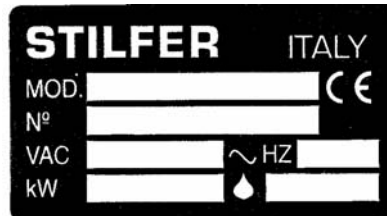
Pour accéder à toutes les parties électriques (thermostats, branchements, résistances, etc.), il faut démonter le tableau des commandes.

La Maison constructrice s'accorde une mainlevée de toute responsabilité, si les instructions contenues dans ce manuel ne sont pas respectées ou si elle vérifie des manquements de la part d'un personnel non qualifié.

ELEKTRISCHE FRITEUSEN

1. TECHNISCHE DATEN

Das Leistungsschild befindet sich auf der Rückseite des Kopfes mit den Bedienungselementen und enthält die für den Anschluss notwendigen Daten.



2. INBETRIEBSETZUNG

Der Apparat muss ins Lot gestellt werden. Kleine Unebenheiten können durch das Verstellen der Füße korrigiert werden. Der Hauptschalter und der Stecker müssen sich in der Nähe des Apparates befinden und leicht zugänglich sein.

Es ist empfehlenswert, das Gerät unter eine Abzugshaube zu stellen, welche die Dämpfe rasch ansaugt. Wenn das Gerät nahe an Wände, Trennwände, Küchenmöblierungen usw. gestellt wird, muss man sich vergewissern, dass diese nicht brennbar sind.

Man muss sich vergewissern, dass die Feuerschutz-Vorschriften eingehalten werden.

2.1 GESETZLICHE VORSCHRIFTEN

Für die Installation sind die gesetzlichen Vorschriften zu beachten:

- Geltende Vorschriften für die Verhinderung von Unfällen
- Installations-Vorschriften, CEI-Normen

2.2 INSTALLIERUNG

Die Installation, die Inbetriebnahme und Instandhaltung des Gerätes müssen vor qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Alle nötigen Installations-Arbeiten müssen nach den geltenden Normen vorgenommen werden.

Der Hersteller lehnt jede Haftung im Falle von schlechtem Funktionieren infolge fehlerhafter oder nicht konformer Installationen ab.

ACHTUNG: Entsprechend den internationalen Vorschriften muss das Gerät an einen allpolig abschaltenden Hauptschalter angeschlossen werden. Dieser muss eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm haben.

2.2.1 ELEKTRISCHE VERBINDUNGEN

Das Gerät wird serienmässig mit einem Stromanschlusskabel geliefert.

Falls dieses Kabel zu ersetzen ist, vergewissern Sie sich, dass das neue Kabel vom Typ H05RN-F ist, und dass es einen für die Geräteleistung geeigneten Durchmesser hat (siehe technisches Datenschild).

Beim Ersetzen des Kabels führen Sie das Kabel durch die Stopfbuchse und schliessen Sie die Leitern an die Kontaktklemme, welche sich bei einphasigen Geräten direkt in der Stopfbuchse befindet und bei den dreiphasigen innerhalb des Gerätes selbst.

Fixieren Sie die Leiter an die richtigen Klemmen auf eine sichere und feste Weise und ziehen Sie die Stopfbuchse an.

Der gelb-grüne Draht muss an die Erdklemme angeschlossen werden.

2.2.1.1 SPANNUNG

Das Gerät ist an ein Netz mit der richtigen Spannung anzuschliessen.

Die Anschluss-Schraube ist im oberen Teil des Kastens angebracht und mit dem Symbol gekennzeichnet.

ACHTUNG: Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden und ist nicht garantispflichtig für Schaden, welche auf die Nichtbeachtung der Instruktionen oder auf nicht vorschriftsgemasse Installation zurückzuführen sind.

2.3 INBETRIEBSETZUNG

Vor der erstmaligen Verwendung des Gerätes zum Fritieren, ist es nötig, dieses sorgfältig zu reinigen, insbesondere das Becken (siehe Paragraph Reinigung und Sorgfalt).

3. INSTRUKTIONEN FÜR DIE VERWENDUNG

3.1 BENUTZUNGSAN WEISUNGEN

ACHTUNG: Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benützen.

Oel und Fett repräsentieren eine erhöhte Brandgefahr und es ist deshalb empfehlenswert, frisches Fritieröl oder Fritierfett zu verwenden.

Das Fritiergut muss trocken sein; feuchtes oder nasses Fritiergut provoziert Schaum und es besteht die Gefahr eines Überschäumens Auch grosse Mengen

von Friten provozieren Schaum. Es sind deshalb die untenstehenden Fritiermengen zu beachten.

Wenn der Oelstand unter die Markierung "Minimum" sinkt, besteht eine erhöhte Brandgefahr.

Das Gerät darf niemals ohne Oel in Betrieb gesetzt werden.

Empfohlene Fritiermengen:

Mod. 6 Liter - Fritiermenge=1,2 Kg.

Mod. 9 Liter - Fritiermenge=1,8 Kg.

Mod.10 Liter - Fritiermenge=1,8 Kg.

Mod.12 Liter - Fritiermenge=2,5 Kg.

Mod.14 Liter - Fritiermenge=3,0 Kg.

Mod.15 Liter - Fritiermenge=3,5 Kg.

Mod.26 Liter - Fritiermenge=5,0 Kg.

3.3 BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN

Während des Betriebes wird die Temperatur durch einen Thermostaten überwacht, welcher die Heizelemente je nach Temperatur-Einstellung ein - und ausschaltet (die gewünschte Temperatur kann mit dem Drehknopf für den Thermostaten gewählt werden).

Das Gerät ist auch mit einem Sicherheits-Thermostaten ausgerüstet, welcher im Falle von Ueberhitzung die Friteuse ausschaltet.

Um den Sicherheits-Thermostaten wieder einzuschalten, ist bei den einphasigen Modellen der Deckel für den Druckstift, welcher sich in der Mitte der Bedienungselemente befindet, mit einem Schlüssel zu lösen und zu drücken, wenn die Temperatur um ca.30-40°C gesunken ist.

Für die dreiphasigen Modelle ist die gleiche Operation vorzunehmen, jedoch ist unter Benutzung der Spitze eine Schraubenziehers die rote Scheibe in der Mitte der Bedienungselemente, zu drücken.

Sofort eine spezialisierte Servicestelle informieren.

3.2 EINSCHALTUNG

Kontrollieren, dass der Ablaufstutzen für das Oel richtig geschlossen ist und das Becken bis zum maximalen Stand mit Oel füllen. Den Stecker in eine geerdete Steckdose stecken.

Taglich, vor dem ersten Fritieren, empfehlen wir, das Öl auf ca. 140-160° C vorzuheizen, damit es gleichmässig auf Arbeits-Temperatur aufgeheizt wird.

Wenn die Temperatur direkt auf 200°C eingestellt ist, kann es vorkommen, dass der Sicherheits-Thermostat in Funktion tritt, weil das Öl zu

schnell und nicht gleichmässig erhitzt wird. In diesem Fall ist der rote Druckknopf, welcher sich in der Mitte der Bedienungselemente befindet (siehe Punkt 3.3), zu drücken.

Nachdem das Öl wie beschrieben vorgeheizt worden ist, kann der Regulierknopf des Thermostaten von "0" in die gewünschte Stellung gedreht werden (empfohlen sind max 180°C). Die Kontroll-Lampe leuchtet auf.

Die grüne Kontroll-Lampe zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt ist, die weiße Lampe zeigt an, dass die Heizelemente funktionieren. Das Auslösen der Kontroll-Lampe zeigt an, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist und die Friteuse betriebsbereit ist. Um die Friteuse auszuschalten, ist der Drehgriff in die Stellung "0" zurückzudrehen.

3.4 ENTLERUNG DES BECKENS

Für die Tischmodelle muss der Benutzer einen passenden Behälter verwenden (die Standmodelle sind mit einem herausnehmbaren Ölbehälter ausgerüstet). Dieser Behälter muss aus hitzebeständigem Material und so

gross sein, dass beim Ablassen des Öls keine Gefahren entstehen und er nicht überläuft.

Wir empfehlen, das Öl nach jedem Betrieb taglich zu filtrieren und wenn nötig zu wechseln.

Um das Becken der Tischmodelle zu entleeren, ist es notwendig, das Ablaufrohr in den Ablauf des Beckens zu stecken.

Den Sicherheits-Hebel gegen unbeabsichtigtes Öffnen nach oben drücken und in die Stellung "OPEN" zum Öffnen und in die Stellung "CLOSED" zum Schliessen schieben.

4. REINIGUNG UND PFELEGE

ACHTUNG: Das Gerät für die Reinigung nicht mit Wasser abspritzen oder mit Hochdruck-Reiniger arbeiten.

Jeden Abend, nach Beendigung des Betriebes, das Gerät gut reinigen.

Das regelmässige Reinigen des Gerätes gewährleistet ein perfektes Funktionieren und eine lange Lebensdauer.

Vor dem Reinigen ist das Gerät auszuschalten.

Das Becken aus Stahl kann mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden.

Es ist notwendig, das Becken eingehend zu spülen, um jede Spur von Reinigungsmitteln zu entfernen.

Nachher ist es mit einem Handtuch zu trocknen.

Keine scheuernden oder korrosiven Reinigungsmittel verwenden.

ACHTUNG: Den Kopf mit den Bedienungselementen unter keinen Umständen feucht reinigen.

"Um die Reinigung zu vereinfachen, nehmen Sie den Friteusekopf heraus."

Diese Operation darf nur bei kalter Maschine durchgeführt werden, nachdem der Stecker -herausgenommen und die Maschine ausgeschaltet worden ist.

Den Friteusekopf nicht ins Wasser einführen.

4.1 MASSNAHMEN IM FALLE VON LÄNGEREM BETRIEBS-UNTERBRUCH

Das Gerät wie vorgeschrieben reinigen und trocknen, bei ausgeschaltetem Gerät.

4.2 MASSNAHMEN IM FALLE VON BESCHÄDIGUNGEN

Im Falle von Beschädigungen ist das Gerät abzuschalten, der Stecker aus der Steckdose zu ziehen und die Servicestelle zu informieren.

5. UNTERHALT

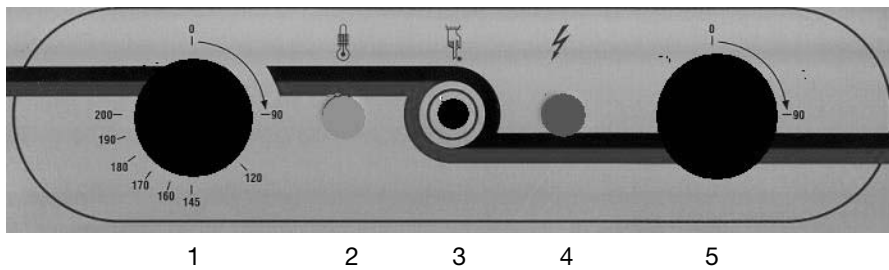
Verschiedene Unterhaltsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

5.1 ZUGÄNLICHKEIT

Damit zu den elektrischen Teilen gelangt werden kann (Thermostat, Mikroschalter, Heizkörper-Anschlüsse usw), muss die Abdeckung des Gehäuses abgeschraubt werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die Instruktionen in dieser Anleitung nicht befolgt werden und wenn seitens von unqualifiziertem Personal Eingriffe vorgenommen werden.

CONTROL PANNEL - PANNEAU DE CONTROLE - ARMATURENBRETT



- 1 Thermostat
- 2 Safety Thermostat
- 3 Switch
- 4 Thermostat led control
- 5 Led control

- 1 Thermostat
- 2 Thermostat de sécurité
- 3 Interrupteur
- 4 Voyant de controle du Thermost
- 5 Voyant de controle

- 1 Thermostat
- 2 Sicherheits-Thermostat
- 3 Scalter
- 4 Kontroll-lampe Thermostat
- 5 Kontroll-lampe