

07/2012

Mod: G22/F30A8-N

Production code: 393078

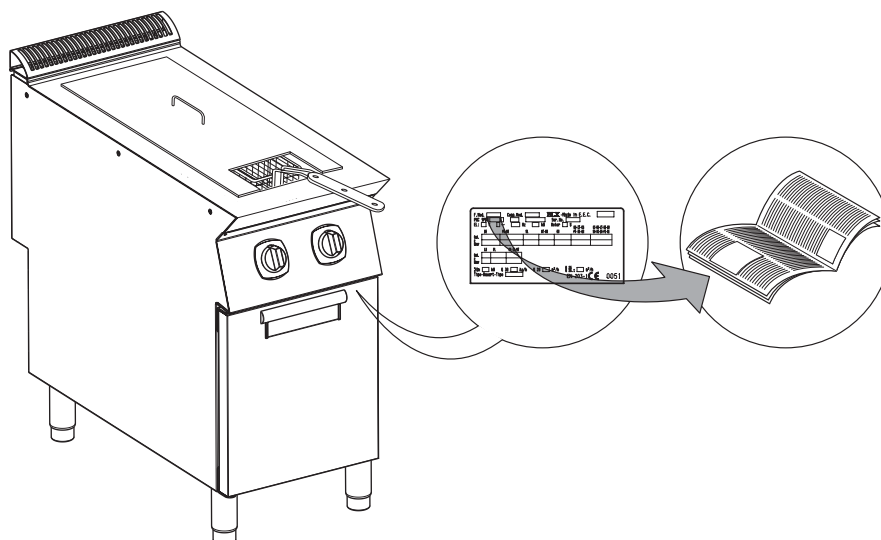


Diamond
catering equipment

ÍNDICE

I. UNIÃO DE APARELHOS/IMAGENS	2
II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS E DADOS TÉCNICOS	85
III. ADVERTÊNCIAS GERAIS	86
IV. CONSIDERAÇÕES ECOLÓGICAS IMPORTANTES	87
1. EMBALAGEM	87
2. UTILIZAÇÃO	87
3. LIMPEZA	87
4. ELIMINAÇÃO	87
V. INSTALAÇÃO	87
1. NORMAS DE REFERÊNCIA	87
2. DESEMBALAMENTO	87
3. POSICIONAMENTO	87
4. DESCARGA DE FUMOS	88
5. LIGAÇÕES	88
6. TERMÓSTATO DE SEGURANÇA	90
7. ANTES DE COMPLETAR AS OPERAÇÕES DE INSTALAÇÃO	90
VI. INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR	90
1. UTILIZAÇÃO DA FRITADEIRA	90
VII. LIMPEZA	92
1. PARTES EXTERNAS	92
2. OUTRAS SUPERFÍCIES	92
3. FILTROS	92
4. PERÍODOS DE INACTIVIDADE	92
5. LIMPEZA DE FRITADEIRAS COM RESISTÊNCIAS INTERNAS (18 LITROS)	92
6. PARTES INTERNAS	92
VIII. MANUTENÇÃO	93
1. MANUTENÇÃO	93

II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS e DADOS TÉCNICOS



ATENÇÃO

Este manual de instruções contém indicações relativas a vários aparelhos. Identifique o aparelho adquirido na chapa de características situada por baixo do painel de comando (consulte fig. acima).

TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos a gás

MODELOS DADOS TÉCNICOS		+9FRGD1GF0 400mm	+9FRGH2GF0 800mm	+9FRGD1JF0 400mm	+9FRGH2JF0 800mm	+9FRGD1JFT 400mm
Capacidade da cuba	Lt.	15	15+15	23	23+23	23
Ligação ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Potência térmica nominal	kW	14	28	20	40	19
Tipo de construção		A1	A1	A1	A1	A1

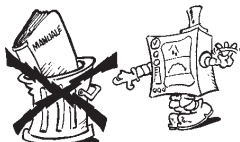
TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos eléctricos

MODELOS DADOS TÉCNICOS		+9FRED1GF0 400mm	+9FREH2GF0 800mm	+9FRED1JF0 400mm	+9FREH2JF0 800mm	+9FRED1HFO 400mm	+9FREH2HFO 800mm	+9FRED1HFN 400mm	+9FREH2HFN 800mm	+9FRMD1HF5 400mm	+9FRMD1HF6 800mm
Capacidade da cuba	Lt.	15	15+15	23	23+23	18	18+18	18	18+18	18	18+18
Tensão de alimentação	V	400	400	400	400	400	400	230	230	400	440
Fases	N.º	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3	3	3	3
Frequência	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potência máxima total	kW	10	20	18	36	16,5	33	16,5	33	15,5	15,5
Secção do cabo de alimentação	mm²	2,5	4	4	10	4	10	10	25	4	4

III. ADVERTÊNCIAS GERAIS



- Leia atentamente o manual de instruções do aparelho antes de o utilizar.



- Guarde o manual de instruções para consultas futuras.



- **PERIGO DE INCÊNDIO** - Deixe a área em volta do aparelho livre e limpa de combustíveis. Não guarde materiais inflamáveis próximo deste aparelho.



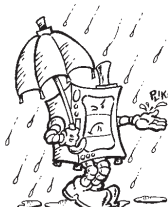
- Instale o aparelho num local bem ventilado para evitar a formação de misturas perigosas de gás não queimado no mesmo ambiente.
- A recirculação do ar deve ter em conta o ar necessário para a combustão 2 m³/h/kW de potência do gás, assim como, o “bem-estar” das pessoas que trabalham na cozinha.

- Uma ventilação inadequada provoca asfixia. Não obstrua o sistema de ventilação do ambiente em que está instalado este aparelho. Não obstrua os orifícios de ventilação e de descarga deste ou de outros aparelhos.



- Coloque os números de telefone de emergência num local visível.

- A instalação, a manutenção e a adaptação a outro tipo de gás só devem ser efectuadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante. Para obter assistência, dirija-se a um centro técnico autorizado pelo fabricante. Exija peças sobresselentes originais.
- Este aparelho foi concebido para a cozedura de alimentos. Destina-se a uso industrial. Qualquer outra utilização deve ser considerada **imprópria**.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que uma pessoa responsável pela sua segurança lhes forneça uma supervisão ou instruções relativamente à utilização do aparelho.
- O pessoal que utiliza o aparelho deve ser **formado**. Vigie o aparelho durante o seu funcionamento.



- Desactive o aparelho em caso de avaria ou mau funcionamento.
- Não use produtos (mesmo que diluídos) contendo cloro (hipoclorito de sódio, ácido clorídrico ou muriático, etc.) para limpar o aparelho ou o pavimento por baixo do aparelho. Não use instrumentos metálicos para limpar o aço (escovas ou palha-de-aço tipo Scotch Brite).
- Evite que o óleo ou a gordura entrem em contacto com partes de plástico.

- Não deixe que sujidade, gorduras, alimentos ou outras substâncias incrustem o aparelho.
- Não lave o aparelho com jactos de água directos.

- O símbolo **L** no produto indica que este **não** deve ser considerado como um resíduo doméstico normal, mas que deve ser eliminado correctamente, a fim de prevenir qualquer consequência negativa para o meio ambiente e para a saúde pública. Para mais informações relativas à reciclagem deste produto, contacte o agente ou o revendedor local do produto, o serviço de assistência pós-venda ou o organismo local competente para o tratamento dos resíduos.

O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho. A garantia será anulada se estas indicações não forem respeitadas.

IV. CONSIDERAÇÕES ECOLÓGICAS IMPORTANTES

1. EMBALAGEM



Os materiais usados para a embalagem são compatíveis com o meio ambiente e podem ser conservados sem perigo ou queimados num sistema especial de combustão de resíduos.

Os componentes de plástico sujeitos a tratamento com reciclagem estão marcados com:



Polietileno: película externa da embalagem, saco do manual de instruções, saco para bicos de gás.



Polipropileno: painéis do tecto da embalagem, fitas.



Poliestireno expandido: cantoneiras de protecção.

2. UTILIZAÇÃO

Os nossos aparelhos têm prestações e rendimentos elevados. Para reduzir o consumo de energia eléctrica, água ou gás, não use o aparelho em vazio ou em condições que comprometam o rendimento máximo (por ex. portas ou tampas abertas, etc.); o aparelho deve ser utilizado num local bem ventilado, para evitar a criação de misturas perigosas de gás não queimado no mesmo local.

Se possível, efectue o pré-aquecimento somente antes da utilização.

3. LIMPEZA

A fim de reduzir a emissão de substâncias prejudiciais para o meio ambiente, é aconselhável efectuar a limpeza do aparelho (externamente e, se necessário, internamente) com produtos com uma biodegradabilidade superior a 90 % (para mais informações, consulte o capítulo V “LIMPEZA”).

4. ELIMINAÇÃO



Não abandone no meio ambiente. Os nossos aparelhos são fabricados em materiais metálicos recicláveis (aço inox, ferro, alumínio, chapa galvanizada, cobre, etc.) em percentagem superior a 90% do peso.

Para tornar inutilizável o aparelho para eliminação, retire o cabo de alimentação e qualquer dispositivo de fecho dos compartimentos ou cavidades (se existentes), para evitar que alguém possa ficar fechado no interior.

V. INSTALAÇÃO



• Leia atentamente os procedimentos de instalação e manutenção indicados neste manual de instruções antes de instalar o aparelho.

- A instalação, a manutenção e a adaptação a outro tipo de gás só devem ser efectuadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante.
- O não cumprimento destes procedimentos de instalação, adaptação e modificação pode provocar danos no aparelho, perigo para as pessoas e a anulação da garantia do fabricante.

1. NORMAS DE REFERÊNCIA

- Instale o aparelho de acordo com as normas de segurança e a legislação local.
- **ITÁLIA:** Instale o aparelho de acordo com as normas de segurança UNI-CIG 8723, Lei N.º 46 de 5 de Março de 1990 e DM 12-4-96.

2. DESEMBALAMENTO

ATENÇÃO!

Verifique de imediato eventuais danos provocados durante o transporte.

- O despachante é responsável pela segurança da mercadoria durante o transporte e a entrega.
- Examine as embalagens antes e após a descarga.
- Apresente uma reclamação junto do despachante em caso de danos aparentes ou ocultos assinalando, no acto de recepção, eventuais danos ou faltas na guia de transporte.
- O motorista deve assinar a guia de transporte: o despachante pode rejeitar a reclamação se a guia de transporte não estiver assinada (o despachante pode fornecer o formulário necessário).



- Retire a embalagem tendo o cuidado de não danificar o aparelho. Use luvas de protecção.
- Remova lentamente as películas protectoras das superfícies metálicas e limpe eventuais resíduos de cola com um solvente adequado.
- Solicite ao despachante, o mais tardar até 15 dias após a data de entrega, a inspecção da mercadoria no que diz respeito a danos ocultos ou faltas que sejam evidentes somente após a remoção da embalagem.
- Guarde toda a documentação contida na embalagem.

3. POSICIONAMENTO

- Movimente o aparelho com cuidado para evitar eventuais danos ou perigo para as pessoas. Utilize um porta-paletes para a sua movimentação e o posicionamento.
- O esquema de instalação presente neste manual de instruções indica as dimensões do aparelho e a posição das ligações (gás, electricidade, água). Verifique no local se estão disponíveis e prontas para a instalação todas as ligações necessárias.
- O aparelho pode ser instalado individualmente ou combinado com outros aparelhos da mesma gama.
- Os aparelhos não são adequados para encastrar. Deixe pelo menos 10 cm entre o aparelho e as paredes laterais ou traseiras.
- Isole adequadamente do aparelho as superfícies a distâncias inferiores às indicadas.

- Mantenha uma distância adequada entre o aparelho e eventuais paredes combustíveis. Não armazene nem utilize materiais e líquidos inflamáveis junto do aparelho.
- Deixe um espaço adequado entre o aparelho e eventuais paredes laterais, de modo a permitir futuras operações de assistência ou manutenção.
- Verifique e, se necessário, nivele o aparelho depois de posicionado. Um nivelamento incorrecto pode provocar um funcionamento irregular do aparelho.

3.1. UNIÃO DOS APARELHOS

- (Fig. 1A) Desmonte os painéis de comando dos aparelhos retirando os 4 parafusos de fixação.
- (Fig. 1B) Remova do flanco de cada lado a unir o parafuso de fixação do flanco mais próximo do painel de comando.
- (Fig. 1D) Encoste os aparelhos e nivele-os rodando os pés até fazer coincidir as prateleiras.
- (Fig. 1C) Rode 180° uma das duas placas presentes no interior dos aparelhos.
- (Fig. 1E) Operando no interior do painel de comando do mesmo aparelho, una-as na parte da frente apertando um parafuso TE M5x40 (fornecido) no encaixe oposto.

3.2. FIXAÇÃO NO SOLO

Para evitar a viragem accidental de aparelhos monobloco de meio módulo instalados individualmente, fixe-os ao solo seguindo atentamente as instruções que acompanham o respectivo acessório (F206136).

3.3. INSTALAÇÃO EM PONTE, SALIÊNCIA OU RODAPÉ DE CIMENTO

Siga atentamente as instruções que acompanham o respectivo acessório. Siga as instruções anexas ao produto opcional escolhido.

3.4. VEDAÇÃO DE FUGAS ENTRE APARELHOS

Siga as instruções anexas à embalagem opcional de massa vedante.

4. DESCARGA DE FUMOS

4.1. APARELHOS TIPO “A1”

Posicione por baixo do exaustor de aspiração os aparelhos do tipo “A1” para garantir a extracção dos vapores gerados pela cozedura e pelos fumos.

4.2. APARELHOS TIPO “B”

(em conformidade com a definição indicada no Regulamento Técnico de Instalação DIN-DVGW G634: 1998)

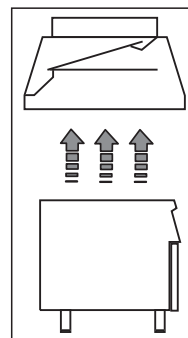
Sempre que na chapa de características do aparelho esteja identificado apenas o tipo Axx, declara-se que tais aparelhos não foram concebidos para serem directamente ligados a uma chaminé ou conduta de escoamento de produtos da combustão com uma saída para o exterior. No entanto, o aparelho pode ser instalado sob um exaustor ou um sistema análogo de extracção forçada dos resíduos da combustão.

4.2.1. CHAMINÉ DE LIGAÇÃO

- Retire a grelha da descarga de fumos.
- Instale a chaminé de ligação seguindo as instruções anexas ao acessório (opcional).

4.2.2. INSTALAÇÃO SOB EXAUSTOR DE ASPIRAÇÃO

- Coloque o aparelho por baixo de um exaustor de aspiração (fig. ao lado).
- Levante o tubo de descarga dos fumos sem variar a secção.
- Não interponha interruptores de tiragem.
- Os valores de altura correctos do tubo de descarga e a respectiva distância em relação ao exaustor de aspiração baseiam-se nas normas em vigor.
- A parte terminal da conduta de descarga deve encontrar-se a pelo menos 1,8 m da superfície de apoio do aparelho.



Nota! O sistema deve garantir que: a) a descarga de fumos não está obstruída; b) o comprimento do tubo de descarga não é superior a 3 m. Utilize o adaptador para unir condutas de descarga com diâmetros diferentes.

5. LIGAÇÕES



• Todos os trabalhos de instalação ou manutenção no sistema de alimentação (gás, corrente eléctrica, água) devem ser efectuados apenas pela entidade distribuidora ou por um técnico autorizado.

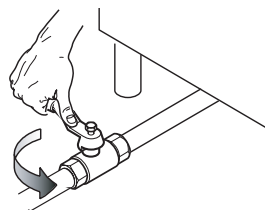
- Identifique o aparelho adquirido com base na chapa de características.
- Verifique no esquema de instalação o tipo e a posição das ligações previstas para o aparelho.

5.1. APARELHOS COM ALIMENTAÇÃO A GÁS

AVISO! Este aparelho está preparado e aprovado para funcionar com gás G20 20mbar; para adaptá-lo a um outro tipo de gás, siga as instruções do parágrafo 5.1.7. no presente capítulo.

5.1.1. ANTES DA LIGAÇÃO

- Certifique-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás com que será alimentado. Caso contrário, siga as indicações descritas no parágrafo: “Adaptação / regulação dos aparelhos a gás”.
- A montante de cada aparelho, insira uma torneira/válvula de corte do gás com fecho rápido. Instale a torneira/válvula num local de fácil acesso.



- Limpe as condutas de ligação de pó, sujidade, materiais estranhos que poderiam obstruir a alimentação.
- A linha de alimentação do gás deve garantir a capacidade necessária ao pleno funcionamento de todos os aparelhos ligados à própria rede. Uma linha de alimentação com uma capacidade insuficiente prejudica o funcionamento correcto dos aparelhos a ela ligados.
- **Atenção!** Um nivelamento incorrecto pode afectar a combustão e provocar o mau funcionamento do aparelho.

5.1.2. LIGAÇÃO

- O aparelho está preparado para a ligação pelo lado inferior direito.
- Antes de efectuar a ligação à tubagem do gás, retire a protecção de plástico da ligação do gás do aparelho.
- O aparelho está preparado para a ligação pelo lado inferior direito; para os tampos, a ligação do gás pode ser efectuada na união traseira depois de desapertar o tampão metálico de fecho e apertá-lo bem na união dianteira.
- Terminada a instalação, verifique, com uma solução de água e sabão, se existem fugas nos pontos de ligação.

5.1.3. VERIFICAÇÃO DA PRESSÃO DE LIGAÇÃO

Verifique se o aparelho está adaptado ao tipo de gás presente de acordo com as indicações na chapa de características (se não for correspondente, siga as instruções do par. “Adaptação a um outro tipo de gás”). A pressão de ligação é medida, com o aparelho a funcionar, utilizando um manómetro (mín. 0,1 mbar).

- Retire o painel de comandos.
- Retire o parafuso de retenção “N” da tomada de pressão e ligue o manómetro “O” (fig. 2A e 2B).
- Compare o valor detectado pelo manómetro com o indicado na tabela B (consulte o Apêndice do manual).
- Se o manómetro detectar uma pressão fora dos limites de valores indicados na tab. A, não ligue o aparelho e consulte a entidade de distribuição do gás.

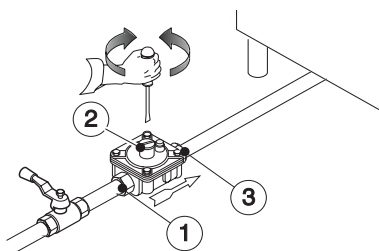
5.1.4 REGULADOR DE PRESSÃO DO GÁS

Se a pressão do gás for superior à indicada ou for de difícil regulação (instável), instale o regulador de pressão do gás (código de acessório 927225) a montante do aparelho, numa posição facilmente acessível.

Monte o regulador de pressão, de preferência, na horizontal, para assegurar uma pressão correcta na saída:

- “1” lado de ligação do gás à rede.
- “2” regulador de pressão;
- “3” lado de ligação do gás ao aparelho;

A seta no regulador (→) indica a direcção do fluxo do gás.



NOTA! Estes modelos são concebidos e certificados para utilização com gás metano ou propano. Para o metano, o regulador de pressão no colector foi configurado para 8" w.c. (20mbar).

5.1.5 REGULAÇÃO DA PRESSÃO DE SAÍDA DA VÁLVULA DE GÁS

- Retire o parafuso de retenção “B” da tomada de pressão e ligue o tubo do manómetro.
- Alimente o aparelho com a pressão nominal correcta do gás, como indicado no parágrafo correspondente 5.1.3.
- Ligue a fritadeira como indicado no capítulo “Instruções para o utilizador”.
- Rode o parafuso de regulação da pressão de saída da válvula do gás “D”, no sentido dos ponteiros do relógio para aumentá-la e no sentido inverso para diminuí-la, regulando a pressão como indicado na tabela de bicos (tab.B).

5.1.6. CONTROLO DO AR PRIMÁRIO

O ar primário considera-se regulado de modo exacto quando a chama não se desprende com o queimador frio e não existe um retorno de chama com o queimador quente.

- Desaperte o parafuso “A” e coloque o arejador “E” à distância “H” indicada no Tab. B, aperte novamente o parafuso “A” e vede com a tinta (fig. 3A).

5.1.7. ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

A tabela B “dados técnicos/bicos” indica o tipo de bicos pelos quais é possível substituir os instalados pelo fabricante (o número está gravado no corpo do bico).

No final do procedimento, verifique por inteiro a seguinte lista de controlo:

Verificar	Ok
• substituição do(s) bico(s) do queimador	
• correcta regulação do ar primário no(s) queimador(es)	
• substituição do(s) bico(s) piloto	
• substituição do(s) parafuso(s) de mínimo	
• correcta regulação do(s) piloto(s), se necessário	
• correcta regulação da pressão de alimentação (vide tab. dados técnicos/bicos)	
• aplique a placa adesiva (fornecida) com dados do novo tipo de gás utilizado	

5.1.7.1 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL (fig.3A / 3C)

- Desparafuse o parafuso “A” e desparafuse o injectador “C”.
- Sacar o injectador e o arejador (fig.3A).
- Desparafuse o injectador “C” e substituí-lo com aquele adaptado ao tipo de gás escolhido seguindo as instruções citadas na tabela B.
- O diâmetro do injectador é indicado em centésimo de milímetro sobre o corpo do mesmo.
- Introduza o injectador “C” no arejador “E”, remeta os dois componentes juntamente na sua posição e parafuse a fundo o injectador.

5.1.7.2 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO

- Desaperte a união com parafuso “H” e substitua o bico “G” por um adequado ao tipo de gás (Tab. B, fig.3B).
- O número que identifica o bico está indicado no corpo do mesmo.
- Volte a apertar a união com parafuso “H”.

5.2. APARELHOS COM ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA

5.2.1. LIGAÇÃO ELÉCTRICA (Fig. 4A-Tab.C).

AVISO! Antes de efectuar a ligação, verifique a compatibilidade dos dados indicados na chapa com a tensão e a frequência de rede.

- Para aceder à régua de terminais, desmonte o painel de comando do aparelho através dos parafusos de fixação (fig. 4A 1-2).
- Ligue o cabo de alimentação à régua de terminais como indicado no esquema eléctrico anexo ao aparelho.
- Fixe o cabo de alimentação através do prensa-cabo.

AVISO! O fabricante declina qualquer responsabilidade caso as normas de prevenção de acidentes não sejam respeitadas.

5.2.2. CABO DE ALIMENTAÇÃO

Salvo indicação em contrário, os nossos aparelhos não possuem cabo de alimentação. O responsável pela instalação deve usar um cabo flexível de características não inferiores ao tipo com isolamento em borracha H05RN-F. Proteja o troço de cabo externo ao aparelho com um tubo metálico ou em plástico rígido.

5.2.3. INTERRUPTOR DE PROTECÇÃO

Instale um interruptor de protecção a montante do aparelho. As características relativas à distância de abertura dos contactos e à corrente de dispersão máxima baseiam-se nas normas em vigor.

5.3. LIGAÇÃO À TERRA E NÓ EQUIPOTENCIAL

Ligue o aparelho a uma tomada de terra; inclua-o depois num nó equipotencial através do parafuso situado por baixo da armação na parte dianteira, do lado direito. O parafuso é identificado pelo símbolo .

6. TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

Alguns modelos entre os nossos aparelhos utilizam um termóstato de segurança que intervém automaticamente quando detecta valores de temperatura superiores a um determinado, impedindo a alimentação do gás (aparelhos a gás) ou da electricidade (aparelhos eléctricos).

6.1. REINÍCIO

- Aguarde que o aparelho arrefeça: 90°C é indicativamente uma temperatura adequada ao reinício.
- Prima a tecla vermelha no corpo do termóstato de segurança.

AVISO! Se o reinício requerer a desmontagem de uma protecção (por ex.: painel de comando), esta operação deverá ser efectuada por um técnico especializado. A manipulação do termóstato de segurança anula a garantia.

7. ANTES DE COMPLETAR AS OPERAÇÕES DE INSTALAÇÃO

Verifique todas as uniões com água e sabão para se certificar de que não há fugas de gás. Não utilize uma chama viva para ver se há fugas de gás. Ligue todos os queimadores, quer individualmente, quer em conjunto, para se certificar do funcionamento correcto das válvulas de gás, dos fogões e da ligação. Para cada queimador, coloque o regulador da chama no nível mais baixo, quer individualmente, quer em conjunto; uma vez concluídas as operações, o instalador deve ensinar ao utilizador o método de utilização correcto. Se, depois de efectuados todos os controlos, o aparelho não funcionar correctamente, contacte o centro de assistência local.

VI INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

1. UTILIZAÇÃO DA FRITADEIRA

Precauções gerais

- O aparelho destina-se à utilização industrial e deve ser usado por pessoal devidamente qualificado.
- Evite a utilização do aparelho em vazio ou em condições que comprometam o óptimo rendimento. Efectue ainda, se possível, o pré-aquecimento do aparelho imediatamente antes da utilização.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização para o qual foi expressamente concebido; isto é, para a fritura de alimentos em óleo ou gordura sólida. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- Antes de introduzir o óleo na cuba, certifique-se de que esta não contém água.
- Deite o óleo na cuba até ao nível máx indicado pela marca de referência incisa na parede traseira da própria cuba.
- Em caso de utilização de gordura sólida, primeira dissolva-a à parte e depois deite-a na cuba. Não deixe a gordura na cuba no final da cozedura.
- Reponha o banho de óleo sempre que descer abaixo do nível mínimo, assinalado pela marca referência. (perigo de incêndio);
- Os alimentos particularmente volumosos e não escorridos podem provocar salpicos de óleo quente.
- Mergulhe lentamente no óleo a ferver o cesto com os alimentos a fritar, tendo atenção para que a espuma que se forma não extravase pela borda da cuba. Se isto acontecer, suspenda a imersão do cesto durante alguns segundos.

PROGRAMAÇÃO DA TEMPERATURA DA FRITADEIRA	
TIPO DE FRITURA:	PROGRAMAR A TEMPERATURA A:
Alimentos que não libertam resíduos para o óleo	180/185°C
Alimentos panados	175/180°C
Alimentos enfarinhados	170°C

NOTA! Para a cozedura de alimentos enfarinhados, regule a temperatura para 170°C. Uma temperatura superior não melhora o resultado da cozedura. Em vez disso, provoca uma contaminação mais rápida do óleo (os restos de farinha no óleo tendem a queimar).

ADVERTÊNCIAS! Retire manualmente durante a cozedura eventuais resíduos de comida presentes no óleo. A presença prolongada destes resíduos altera o sabor e o odor do óleo, reduzindo a vida útil do mesmo.

Para uma medição rápida e perfeita do grau de contaminação do óleo, utilize o papel-tornesol (strips) existente no mercado.

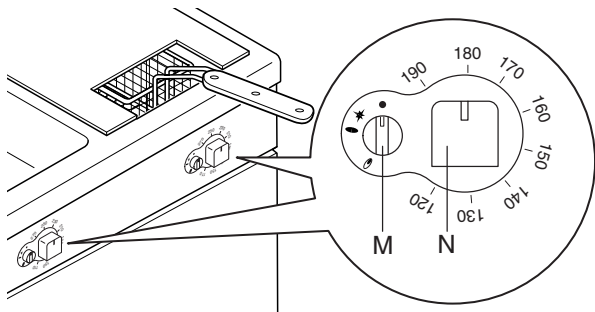
1.1. MODELOS A GÁS

Activação

Os manípulos de comando da válvula termostática têm as seguintes posições de utilização:

Manípulo M:

- Posição de “desligado”
- ★ Posição de “ligação do piloto”
- Posição de “piloto ligado”
- ◐ Posição de “ligado”

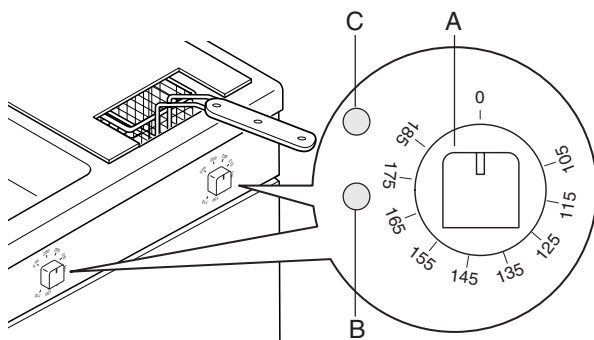


- Rode o manípulo “M” no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio da posição ● para a posição ★.
- Prima a fundo o manípulo “M” e rode-o para a posição ◐ para ligar o piloto. Se isto não acontecer, repita a operação até ligar. De seguida, depois de manter premido o manípulo “M” durante cerca de 20 segundos, solte-o e certifique-se de que a chama piloto permanece acesa; se isto não se verificar, repita a operação do início.
- **Atenção! Se o queimador piloto se apagar acidentalmente, a válvula possui um dispositivo de segurança que impede a sua imediata reactivação. Aguarde 60 segundos para o desbloqueio do manípulo “M”.**
- O acendimento do queimador principal obtém-se rodando o manípulo “M” no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio da posição ◐ para a posição ◑.
- A regulação da temperatura obtém-se rodando o manípulo “N” até atingir o valor desejado.

Desactivação

- Rode o manípulo “M” no sentido dos ponteiros do relógio da posição ◑ para a posição ★.
- De seguida, prima-o a fundo e rode-o até à posição ★; solte-a e coloque-a em posição ●.

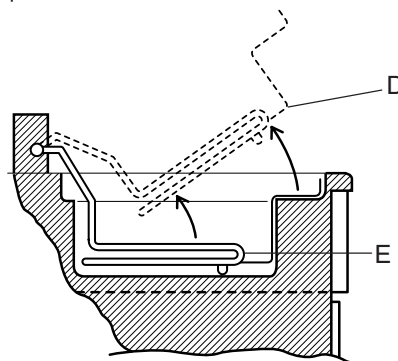
1.2. MODELOS ELÉCTRICOS



Activação

- Rode o manípulo do termóstato “A” no sentido dos ponteiros do relógio até à gradação correspondente à temperatura de cozedura desejada.
- O acendimento da luz verde “B” indica que a máquina está ligada. O acendimento da luz amarela “C” indica o funcionamento das resistências de aquecimento; o apagamento da mesma indica que se atingiu a temperatura predefinida.

NOTA! Se utilizar uma fritadeira com resistências internas à cuba, tenha muita atenção e cuidado ao movimentá-las utilizando o suporte “D”. Para uma maior segurança, a presença de um microinterruptor interrompe a alimentação eléctrica quando as resistências “E” forem levantadas.



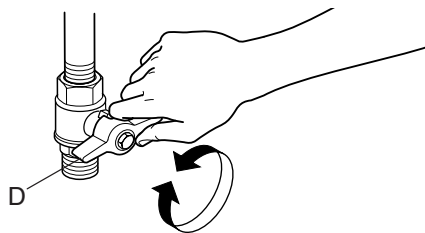
Desactivação

- Rode o manípulo do termóstato “A” no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição “0”.

1.3. ESCOAMENTO DO ÓLEO

- Desligue a fritadeira;
- abra a torneira de escoamento rodando **lentamente** o manípulo **D** para a esquerda e prestando a **para evitar entrar em contacto com o óleo quente**;
- volte a fechar a torneira de escoamento rodando o manípulo **D** para a direita.

Substitua o óleo utilizado com frequência suficiente, para um melhor desempenho do aparelho. Além disso, um óleo excessivamente usado reduz a sua temperatura de inflamabilidade e aumenta a sua tendência para ferver inesperadamente.



VII LIMPEZA

ADVERTÊNCIA!

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, retire a ficha do aparelho da tomada.

1. PARTES EXTERNAS

SUPERFÍCIES POLIDAS EM AÇO (todos os dias)

- Limpe todas as superfícies em aço: a sujidade pode ser facilmente eliminada enquanto recente.
- Elimine sujidade, gordura, restos de comida das superfícies em aço a baixa temperatura, usando água e sabão, com ou sem detergente, aplicada com um pano ou uma esponja. No final da operação, seque bem todas as superfícies limpas.
- Se sujidade, gordura ou restos de comida estiverem incrustados, passe um pano/uma esponja pela superfície polida e enxágue com frequência: os movimentos circulares e as partículas de sujidade depositadas no pano/esponja poderiam riscar o aço polido.
- Objectos em ferro poderiam riscar ou danificar o aço: superfícies estragadas sujam-se mais facilmente e estão mais sujeitas à corrosão.
- Se necessário, refaça o polimento.

SUPERFÍCIES ENEGRECIDAS PELO CALOR (quando necessário)

A exposição a altas temperaturas pode conduzir ao aparecimento de manchas escuras. Estas não constituem um dano e podem ser eliminadas seguindo as instruções do parágrafo anterior.

2. OUTRAS SUPERFÍCIES

RECIPIENTES AQUECIDOS (todos os dias)

Limpe os recipientes dos aparelhos com água a ferver, eventualmente adicionando soda (desengordurante). Use os acessórios (opcionais ou fornecidos) indicados na lista para eliminar alimentos acumulados ou incrustados.

RECIPIENTES E CAIXAS DE RECOLHA (várias vezes por dia)

Elimine a gordura, o óleo, os resíduos alimentares, etc., de recipientes, caixas ou contentores de recolha em geral. Limpe sempre os recipientes no final do dia. Esvazie os recipientes durante a utilização do aparelho quando estiverem quase cheios.

AVISO! No caso de aparelhos com alimentação eléctrica, evite infiltrações de água nos componentes eléctricos: as infiltrações podem causar curto-circuitos e fenómenos de dispersão provocando a intervenção dos dispositivos de protecção do aparelho.

3. FILTROS

A utilização de filtros para o óleo permite prolongar a vida do próprio óleo garantindo, em caso de reutilização, uma melhor cozedura do alimento.

Para a limpeza, retire o filtro da sua sede: se o filtro estiver sujo de gordura, lave-o com sabão desengordurante, de seguida enxágue e seque; no final da operação, volte a colocar o filtro na sua sede.

Substitua o filtro quando estiver deteriorado.

4. PERÍODOS DE INACTIVIDADE

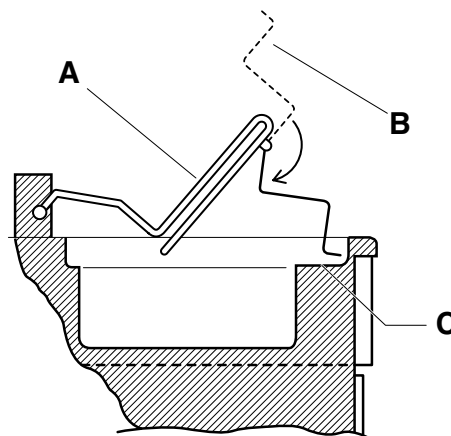
Se estiverem previstos longos períodos de inatividade, observe as seguintes precauções:

- Feche as torneiras ou os interruptores gerais a montante dos aparelhos.
- Passe energeticamente por todas as superfícies de aço inox um pano embebido em óleo de vaselina, de modo a estender uma camada protectora.
- Areje periodicamente os locais.
- Inspeccione o aparelho antes de voltar a usá-lo.
- Ligue durante pelo menos 45 min os aparelhos com alimentação eléctrica, para evitar uma evaporação demasiado rápida da humidade acumulada e a consequente ruptura do elemento.

5. LIMPEZA DE FRITADEIRAS COM RESISTÊNCIAS INTERNAS (18 LITROS)

Limpe a cuba do seguinte modo:

- aguarde que o óleo arrefeça;
- descarregue o óleo da cuba através da respectiva torneira.
- levante o grupo das resistências "A" (vide figura) através do suporte "B".
- vire o suporte e apoie-o na zona de expansão "C" da cuba. Nesta posição, é interrompida a alimentação eléctrica para o grupo das resistências através da intervenção de um microinterruptor.
- Proceda cuidadosamente à limpeza da cuba e das resistências, com particular atenção para estas últimas, de modo a não danificar o aparelho.



6. PARTES INTERNAS (de 6 em 6 meses)

AVISO! Operações a efectuar exclusivamente por técnicos especializados.

- Verifique o estado das partes internas.
- Remova eventuais acumulações de sujidade no interior do aparelho.
- Inspeccione e limpe o sistema de descarga.

NOTA! Em condições ambientais particulares (por ex.: uso intensivo aconselhável aumentar a frequência de limpeza acima indicada.

VIII MANUTENÇÃO

1. MANUTENÇÃO

Todos os componentes que necessitam de manutenção são acessíveis pela parte da frente do aparelho, removendo previamente o painel de comando e o painel frontal. Desligue a alimentação eléctrica antes de abrir o aparelho

1.1 ALGUMAS AVARIAS E RESPECTIVAS SOLUÇÕES (versão a gás)

Mesmo no uso regular do aparelho, podem verificar-se avarias.

- *O queimador piloto não se acende.*

Causas possíveis:

- A vela não está bem fixa ou está mal ligada.
- A ligação eléctrica ou o cabo de ligação estão danificados.
- Pressão insuficiente nos tubos do gás.
- O bico está obstruído.
- A válvula do gás está defeituosa.

- *O queimador piloto apaga-se quando se solta o manípulo de ligação.*

Causas possíveis:

- O termopar está mal ligado ou os cabos do termóstato de segurança estão soltos.
- O termopar não é suficientemente aquecido pelo queimador piloto.
- Avaria ou intervenção do termóstato de segurança.

- *O queimador piloto ainda está aceso mas o queimador principal não se acende.*

Causas possíveis:

- Pressão insuficiente nos tubos do gás.
- Bico obstruído.
- Válvula do gás defeituosa.
- Termóstato de funcionamento defeituoso.

- *Não é possível regular a temperatura.*

Causas possíveis:

- A lâmpada do termóstato está danificada.
- Termóstato defeituoso.

INSTRUÇÕES PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES (a efectuar apenas por parte de um instalador autorizado)

- *Válvula do gás*

- Retire o painel de comandos desapertando os parafusos de fixação.
- Desaperte a conduta do queimador piloto e do termopar.
- Desaperte os parafusos que fixam a flange à válvula.
- Retire o bloqueio do tubo de alimentação do gás da válvula.

- *Termopar, termóstato de segurança, dispositivo de ligação*

- Retire o painel de comandos e substitua os elementos.
- Para a substituição do termóstato, retire a guarnição entre a cuba e o bloqueio da lâmpada (substituição do vão da porta e do painel de comandos).

- *Queimador principal, queimador piloto, bico piloto e bico principal*

- Pelo vão da porta.

- *Regulação do ar principal*

- Pelo vão da porta.

1.2 PROGRAMA DE MANUTENÇÃO

- É aconselhável mandar inspeccionar o aparelho, recorrendo a uma pessoa autorizada, pelo menos a cada 12 meses. Para tal, é aconselhável estipular um contrato de manutenção.