

01/2019

Mod: E22/F46A8-S

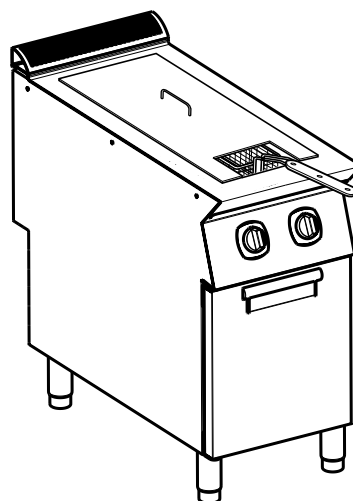
Production code: 393338



Diamond
catering equipment

Fritadeiras

N9E / GF9 / EF9



PT Instalação e manual de operação



59589FB01- 2018.09

Introdução



O manual de instruções para a instalação, utilização e manutenção (de agora em diante designado por manual), fornece ao utilizador informações úteis para trabalhar corretamente e em segurança, facilitando a utilização da máquina (de agora em diante simplesmente designada com o termo “máquina” ou “aparelho”).

As indicações seguintes não devem ser entendidas como uma longa e gravosa lista de advertências, mas sim como uma série de instruções destinadas a melhorar, em todos os sentidos, o desempenho da máquina e, sobretudo, evitar a ocorrência de danos nas pessoas, coisas ou animais resultantes de procedimentos de utilização e de condução incorretos.

É muito importante que cada uma das pessoas responsáveis pelo transporte, instalação, colocação em funcionamento, uso, manutenção, reparação e desmantelamento da máquina, consulte e leia atentamente este manual antes de proceder às várias operações, a fim de prevenir manobras erradas e inconvenientes que possam prejudicar a integridade da máquina ou ser perigosas para a integridade física das pessoas. Recomenda-se informar periodicamente o utilizador sobre as normas relacionadas com segurança. Adicionalmente, é importante instruir e atualizar o pessoal autorizado a operar com a máquina, sobre o uso e a manutenção da mesma.

É igualmente importante que o manual seja sempre mantido à disposição do operador e cuidadosamente conservado no local de exercício da máquina para que o mesmo possa ser consultado de forma fácil e imediata em caso de dúvida e sempre que as circunstâncias o exijam.

Se, depois de ler este manual, ainda persistirem dúvidas ou incertezas sobre a utilização da máquina, não hesite em contactar o fabricante ou o centro de assistência autorizado, o qual estará à disposição para assegurar uma assistência imediata e rigorosa para um melhor funcionamento e a máxima eficiência da máquina. Recordamos finalmente que, durante todas as fases de utilização da máquina, deverão ser sempre cumpridas as normas vigentes sobre segurança, higiene no trabalho e proteção do meio ambiente. Cabe, assim, ao utilizador certificar-se de que a máquina é acionada e utilizada unicamente em condições ótimas de segurança, tanto para pessoas como para animais e objetos.



IMPORTANTE

- O fabricante declina qualquer responsabilidade por operações efetuadas no aparelho sem respeitar as instruções descritas no presente manual.
- O fabricante reserva-se o direito de modificar, sem pré-aviso, os aparelhos apresentados nesta publicação
- É proibida a reprodução, mesmo que parcial, do presente manual.
- Este manual está disponível em formato digital:
 - contactando o concessionário ou o serviço ao cliente de referência;
 - transferindo o manual mais recente e atualizado no website:
“www.electrolux.com/professional”.
- O manual deve ser sempre conservado perto da máquina, num local facilmente acessível. Os operadores e os responsáveis pelo uso e manutenção da máquina devem poder encontrá-lo e consultá-lo facilmente em qualquer momento.

Índice

A	INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA	5
A.1	Informações gerais	5
A.2	Dispositivos de proteção individual	6
A.3	Segurança geral	6
A.4	Normas de segurança gerais	7
A.5	Sinais de segurança a expor próximo da máquina	10
A.6	Transporte, movimentação e armazenamento	10
A.7	Instalação e montagem	11
A.8	Ligação eléctrica	11
A.9	LIMITES DE ESPAÇO DA MÁQUINA	12
A.10	B.2.4. Colocação	12
A.11	Uso incorreto razoavelmente previsível	13
A.12	Limpeza e manutenção da máquina	14
A.13	Manutenção	15
A.14	Eliminação da máquina	15
B	DADOS TÉCNICOS	16
B.1	Dados de identificação do aparelho e do fabricante	16
B.2	Posição da chapa de características	17
B.3	Modelos a gás	17
B.4	Modelos elétricos de 15–18 Litros	17
B.5	Modelos elétricos de 23 Litros	18
C	INFORMAÇÕES GERAIS	18
C.1	Introdução	18
C.2	Finalidade de utilização e restrições	18
C.3	Teste	18
C.4	Direitos de autor	18
C.5	Conservação do manual	18
C.6	Destinatários do manual	18
C.7	Definições	18
C.8	Responsabilidade	19
D	USO REGULAR	19
D.1	Australia	19
D.2	Características do pessoal treinado para o uso ordinário da máquina	19
D.3	Características do pessoal autorizado a intervir na máquina	19
D.4	Operador responsável pelo uso ordinário	19
E	INSTALAÇÃO E MONTAGEM	19
E.1	Introdução	19
E.2	Responsabilidades do cliente	20
E.3	Eliminação da embalagem	20
E.4	União de aparelhos	20
E.4.1	Fixação ao solo (conforme o aparelho e/ou modelo)	20
E.4.2	Instalação em Ponte, Estrutura da viga ou Base de cimento (dependendo do aparelho e/ou do modelo)	20
E.4.3	Vedação de fugas entre aparelhos	20
E.5	Ligações de gás, electricidade e água (se presentes, dependendo do aparelho e/ou modelo)	20
E.6	Ligações do gás	20
E.6.1	Introdução	20
E.6.2	Descarga de fumos	20
E.6.3	Antes de realizar a ligação,	21
E.6.4	Ligação	21
E.6.5	Regulador da pressão do gás	21
E.6.6	Adaptação a um outro tipo de gás	21
E.7	Normas para aparelhos a gás	21
E.7.1	Verificação da pressão de alimentação (todas as versões)	21
E.7.2	Regulação da pressão de saída da válvula de gás	22
E.7.3	Verificação do ar primário	22
E.7.4	Substituição do bico do queimador principal (consulte as imagens anteriores)	22
E.7.5	Substituição do bico do queimador piloto	22
E.8	Substituição da mola de ajuste do regulador de pressão (Apenas para Austrália)	22
E.9	Antes de completar as operações de instalação	23
E.10	Ligação eléctrica	23
E.10.1	Aparelhos elétricos	23
E.10.2	Cabo de alimentação	23
E.10.3	Disjuntor diferencial	23
E.10.4	Ligação à terra e nó equipotencial	23
E.11	Termóstato de segurança	23
E.12	Substituição do fusível	24
F	INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR	24
F.1	Utilização da fritadeira	24
F.2	Modelos a gás	24
F.2.1	Ativação	24
F.2.2	Desativação	25
F.3	Interlock	25

F.4	Fritadeiras elétricas.....	25
F.4.1	Ativação.....	25
F.4.2	Desativação.....	25
F.5	Descarga do óleo	26
G	LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA MÁQUINA.....	26
G.1	Manutenção regular	26
G.1.1	Partes externas	26
G.1.2	Outras superfícies	26
G.1.3	Filtros	26
G.1.4	Períodos de inatividade	26
G.1.5	Limpeza de fritadeiras com resistências internas	27
G.1.6	Manutenção extraordinária.....	27
G.1.7	Peças internas (de 6 em 6 meses)	27
G.1.8	Algumas avarias e respetivas soluções (versão a gás)	27
G.1.9	Manutenção e calendário.....	28
G.1.10	Contactos de manutenção (apenas para Austrália).....	29
H	ELIMINAÇÃO DA MÁQUINA	29
H.1	Armazenagem dos resíduos	29
H.2	Procedimentos relativos às macrooperações de desmontagem do aparelho	29

A INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

A.1 Informações gerais

Para permitir uma utilização segura da máquina e uma correta compreensão do manual, é necessário ter um bom conhecimento dos termos e das convenções tipográficas utilizadas na documentação. Para assinalar e permitir reconhecer os vários tipos de perigo, são utilizados no manual os seguintes símbolos:



AVISO

Perigo para a saúde e segurança das pessoas responsáveis.



AVISO

PERIGO DE ELETROCUSSÃO - TENSÃO PERIGOSA.



CUIDADO

Perigo de danos na máquina ou no produto em laboração.



IMPORTANTE

Instruções importantes ou informações sobre o produto



Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.



Esclarecimentos e explicações

- Qualquer operação deve ser efetuada apenas e exclusivamente por pessoal especializado.
- Este aparelho não pode ser usado por menores de idade e por adultos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com pouca experiência ou conhecimentos na utilização do aparelho.
 - Não deixe as crianças brincar com o aparelho.
 - Mantenha todas as embalagens e detergentes afastados das crianças.
 - A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças em supervisão.
- Não guarde substâncias explosivas, tais como recipientes sob pressão com propulsor inflamável, neste aparelho ou próximo do mesmo.
- Não retire, adultere ou torne ilegível a marcação “CE” da máquina.
- Consulte os dados contidos na marcação “CE” da chapa de características da máquina para obter informações sobre a forma de contactar o fabricante (por exemplo: para pedir peças de substituição, etc.).

- Quando a máquina for desmantelada, a marcação “CE” deverá ser destruída.

A.2 Dispositivos de proteção individual

Tabela com o resumo do Equipamento de Proteção Individual (EPI) a utilizar durante as várias fases de vida da máquina.

Fase	Roupa de proteção 	Calçado de segurança 	Luvras 	Óculos 	Capacete 
Transporte	—	●	○	—	○
Movimentação	—	●	○	—	—
Remoção da embalagem	—	●	○	—	—
Instalação	—	●	○	—	—
Uso regular	●	●	● ¹	—	—
Regulações	○	●	—	—	—
Limpeza regular	○	●	○	○	—
Limpeza extraordinária	○	●	○	○	—
Manutenção	○	●	○	—	—
Desmontagem	○	●	○	○	—
Demolição	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	DPI PREVISTO				
○	DPI À DISPOSIÇÃO OU A UTILIZAR SE NECESSÁRIO				
—	DPI NÃO PREVISTO				

1. Durante a utilização normal, deve usar-se luvas à prova de calor para proteger as mãos do contacto com alimentos quentes ou partes quentes do aparelho e/ou quando remover objetos quentes do mesmo. Recorda-se que a não utilização de equipamento de proteção individual por parte dos operadores, pessoal especializado ou responsáveis pela utilização do aparelho pode levar à exposição a riscos químicos e eventuais danos para a saúde (conforme o modelo).

A.3 Segurança geral

- As máquinas estão equipadas com dispositivos de segurança elétricos e/ou mecânicos, destinados à proteção dos trabalhadores e da própria máquina. Solicitamos, por isso, ao utilizador que não remova nem adultere esses dispositivos. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos resultantes de adulterações ou da falta de utilização de tais dispositivos.
- É proibido retirar e/ou ativar a máquina retirando, modificando ou adulterando os resguardos, as proteções e os dispositivos de segurança.
- Não faça quaisquer modificações nos componentes fornecidos com o aparelho.
- Algumas ilustrações do manual representam a máquina, ou partes da mesma, sem proteções ou com as proteções removidas. Tal ocorre unicamente para maior clareza da explicação. É proibido utilizar a máquina sem proteções ou com as proteções desativadas.
- É proibido retirar ou tornar ilegível os sinais de segurança, de perigo e os sinais de segurança e de obrigação presentes na máquina.

- A recirculação do ar deve ter em conta o ar necessário para a combustão, 2 m³/h/kW de potência do gás, bem 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.
- O nível de pressão acústica medido “A” não deve ultrapassar 70 dB (“A”).
- Desative 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 vaporize água nem utilize vapor para limpar o equipamento.
- Não guarde nem utilize gasolina ou outros gases, líquidos ou objetos inflamáveis próximo deste ou de qualquer outro aparelho.
- Não vaporize aerossóis próximo deste aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Nunca verifique a existência de fugas com uma chama viva.

A.4 Normas de segurança gerais

Advertências para a utilização e manutenção

- Na máquina existem, sobretudo, riscos de natureza mecânica, térmica e elétrica. Os riscos foram neutralizados na medida do possível:
 - ou diretamente, adotando soluções de projeto adequadas
 - ou indiretamente, adotando resguardos, proteções e dispositivos de segurança.
- Durante a manutenção permanecem, no entanto, alguns riscos que não é possível eliminar e que devem ser neutralizados adotando comportamentos e precauções específicas.
- É proibido efetuar qualquer operação de controlo, limpeza, reparação e manutenção nos órgãos em movimento. Os trabalhadores devem ser informados desta proibição através de avisos claramente visíveis.

- Para garantir a eficiência da máquina e para o seu funcionamento correto é indispensável efetuar a manutenção periódica segundo as indicações fornecidas no presente manual.
- Recomendamos que controle periodicamente o funcionamento correto de todos os dispositivos de segurança e o isolamento dos cabos elétricos, os quais deverão ser substituídos se estiverem danificados.
- As operações de manutenção extraordinária da máquina só devem ser realizadas por técnicos especializados dotados de equipamento de proteção individual (sapatos de segurança, luvas, óculos, fato-macaco, etc.), ferramentas, utensílios e meios auxiliares adequados.
- É proibido retirar e/ou ativar a máquina retirando, modificando ou adulterando os resguardos, as proteções e os dispositivos de segurança.
- Antes de efetuar qualquer intervenção na máquina, consulte sempre o manual que indica os procedimentos corretos e contém informações importantes para a segurança.

Riscos residuais

- A máquina evidencia riscos que não foram completamente eliminados do ponto de vista de projeto ou com a instalação de dispositivos de proteção adequados. Encetaram-se, porém, todas as diligências para informar o operador de tais riscos, através do presente manual, indicando cuidadosamente qual o equipamento de proteção individual que os responsáveis devem utilizar. Para reduzir os riscos, providencie espaço suficiente quando instalar a unidade.

Para preservar tais condições, as zonas que circundam a máquina devem sempre:

- Ser mantidas livres de obstáculos (como escadas, ferramentas, recipientes, caixas, etc.).
- Estar limpas e secas.
- Estar bem iluminadas.

Para a completa informação do cliente indicam-se, de seguida, os riscos residuais que permanecem na máquina. Tais comportamentos devem ser considerados incorretos e, logo, são expressamente proibidos.

Risco residual	Descrição de situação perigosa
Escorregar ou cair	O operador pode escorregar devido à presença de água ou de sujidade no pavimento
Queimaduras/abrasões (ex.: resistências)	O operador toca de forma intencional ou não intencional em alguns componentes internos da máquina sem usar luvas de proteção
Eletrocussão	Contacto com partes elétricas sob tensão durante as operações de manutenção realizadas com o quadro elétrico sob tensão
Fecho repentino da tampa/porta/porta do forno (se presente, dependendo do tipo de aparelho)	O responsável pela utilização normal poderia fechar repentinamente e voluntariamente a tampa/porta do forno (se disponível, dependendo do tipo de aparelho)
Viragem de cargas	Durante a movimentação da máquina ou da embalagem que contém a máquina com a utilização de acessórios ou sistemas de elevação inadequados ou com a carga desequilibrada

Características mecânicas de segurança, riscos

- O aparelho não apresenta superfícies afiadas ou elementos que excedem as dimensões totais. As proteções para partes em movimento ou sob tensão são fixas ao móvel com parafusos, para impedir acessos acidentais.

Proteções instaladas na máquina

- Na máquina, os resguardos estão representados por:
 - proteções fixas (por ex.: caixas, tampas, painéis laterais, etc.), fixas à máquina e/ou à estrutura com parafusos ou uniões rápidas sempre desmontáveis ou passíveis de serem abertas apenas com utensílios ou ferramentas;

A.5 Sinais de segurança a expor próximo da máquina

Proibição	Significado
	é proibido remover os dispositivos de segurança
	é proibido usar água para apagar incêndios (exposto nos componentes elétricos)
	Deixe a área em volta da máquina livre e limpa de materiais combustíveis. Não guarde materiais inflamáveis próximo do aparelho
	Instale o aparelho num local bem ventilado para evitar a formação de misturas perigosas de gases não queimados no mesmo local

Perigo	Significado
	perigo de queimaduras
	perigo de eletrocussão (exposto nos componentes elétricos com indicação da tensão).

Cessação da utilização

- Quando decidir deixar de utilizar o aparelho, recomendamos que o inutilize removendo as cablagens de alimentação da rede elétrica.

A.6 Transporte, movimentação e armazenamento

- Devido às dimensões da máquina, durante a fase de transporte, movimentação e armazenamento, é possível empilhar uma máquina por cima de outra, seguindo as indicações da etiqueta colocada na embalagem.
- Durante as fases de carga e descarga, é proibido permanecer sob as cargas suspensas. É proibido o acesso de pessoal não autorizado à zona de trabalho.
- O peso do aparelho não é, por si só, uma condição suficiente para o manter fixo.
- Para a elevação da máquina, é proibida a fixação a partes móveis ou frágeis, tais como: cárter, calhas elétricas, partes pneumáticas, etc.
- Durante os deslocamentos, não empurre ou arraste o aparelho, para evitar que caia.

- Os responsáveis pelo transporte, movimentação e armazenamento da máquina devem obrigatoriamente possuir uma formação e treino adequados no âmbito do uso dos sistemas de elevação e adotar o equipamento de proteção individual indicado para o tipo de operação executada (por ex.: fato-macaco, sapatos de segurança, luvas e capacete de proteção).
- Ao remover os sistemas de fixação, certifique-se de que a estabilidade das partes que compõem a máquina não depende da fixação e que tal operação não provocará a queda da carga do veículo. Antes de descarregar os componentes da máquina, certifique-se de que todos os sistemas de fixação foram removidos.
- O posicionamento, a montagem e a desmontagem da máquina deverão ser efetuados por pessoal especializado.

A.7 Instalação e montagem

- As operações abaixo indicadas devem ser efetuadas por pessoal qualificado (consulte D.2 *Características do pessoal treinado para o uso ordinário da máquina*) em conformidade com as normas de segurança em vigor, tanto em relação ao equipamento utilizado como às modalidades operacionais.
- A ficha, se disponível, deve ficar acessível depois de posicionar o aparelho no local de instalação.
- Antes de efetuar qualquer procedimento de instalação, retire a ficha do aparelho da tomada.

A.8 Ligação eléctrica

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

- Os trabalhos nos sistemas eléctricos só devem ser realizados por pessoal qualificado.
- A ligação à rede eléctrica deve ser efetuada com base nas normas e prescrições vigentes no país de utilização.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de Assistência Técnica ou por pessoal devidamente especializado, para evitar quaisquer riscos.
- Certifique-se de que um disjuntor de segurança está instalado entre o cabo de alimentação do aparelho e a linha eléctrica de rede. As características relativas à distância máx. de abertura dos contactos e à corrente de dispersão baseiam-se nas normas de segurança locais.

A.9 LIMITES DE ESPAÇO DA MÁQUINA

- À volta do aparelho deve ser deixado um espaço adequado (para realizar intervenções, ações de manutenção, etc.).
- As passagens que permitem ao pessoal intervir no aparelho devem ter uma largura de pelo menos 200 mm.
- Tal medida deve ser aumentada em caso de utilização e/ou passagem de outras ferramentas e/ou meios ou em caso de necessidade de vias de saída no interior do local de trabalho.

A.10 B.2.4. Colocação

- Instale o aparelho tendo o cuidado de seguir todas as medidas de segurança previstas para este tipo de operações, incluindo as indicações relativas às medidas anti-incêndio.
- 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 fornece as dimensões gerais do aparelho e a posição das ligações (gás, eletricidade, água). Verifique no local se estão disponíveis e prontas para a instalação todas as ligações necessárias.
- Evite as áreas onde a instalação da máquina possa implicar a contaminação com substâncias corrosivas (cloro, etc.). Caso não seja possível assegurar esta medida de prevenção, será necessário revestir toda a superfície em aço inoxidável com uma película protetora de parafina espalhada usando um pano embebido em parafina. O fabricante declina qualquer responsabilidade por efeitos corrosivos devido a causas externas.
- O aparelho pode ser instalado individualmente ou combinado apenas com outros aparelhos da mesma gama.
- Os aparelhos não são adequados para encastrar. Deixe um espaço de, pelo menos, 100 mm entre o aparelho e as paredes laterais e 100 mm da parede posterior ou, de qualquer forma, um espaço adequado de modo a permitir futuras operações de assistência ou manutenção.
- Isole adequadamente do aparelho as superfícies a distâncias inferiores às indicadas.
- Mantenha uma distância de, pelo menos, 200 mm entre o aparelho e quaisquer paredes combustíveis. Não armazene nem utilize materiais e líquidos inflamáveis junto do aparelho.
- Verifique e, se necessário, nivele o aparelho depois de posicionado. Um nivelamento incorreto pode provocar um funcionamento irregular do aparelho.

- Use luvas de proteção e remova a embalagem da máquina, seguindo as operações a seguir descritas:
 - corte as fitas e retire a película de proteção, tendo cuidado para não riscar a chapa com tesouras ou lâminas eventualmente utilizadas;
 - retire a tampa (de cartão), as cantoneiras de poliestireno e as proteções verticais.
 - para aparelhos com móvel em aço inox, remova muito lentamente a película protetora, sem rasgá-la, para evitar que a cola fique colada;
 - se isto acontecer, retire os resíduos de cola com um solvente não corrosivo, depois enxagúe e seque bem.
 - Passe energicamente por todas as superfícies de aço inoxidável um pano embebido em óleo de vaselina, de modo a estender uma camada protetora.
- Em caso de ligação permanente: o dispositivo bloqueável na posição de aberto deve estar acessível mesmo depois de colocar o aparelho no local de instalação.

A.11 Uso incorreto razoavelmente previsível

Considera-se incorreta qualquer utilização diferente da especificada no presente manual. Durante o funcionamento da máquina não são admitidos outros tipos de trabalhos ou atividades que sejam considerados incorretos e que, em geral, possam comportar riscos para a segurança dos responsáveis e danos no sistema. Consideram-se usos incorretos razoavelmente previsíveis:

- Falta de manutenção, limpeza e controlos periódicos da máquina.
- Modificações estruturais ou modificações na lógica de funcionamento.
- Adulteração dos resguardos ou dos dispositivos de segurança.
- Não utilização de equipamento de proteção individual por parte dos operadores, do pessoal especializado e dos técnicos de manutenção.
- Não utilização de acessórios adequados (ex.: utilização de ferramentas, escadas não adequadas)
- o depósito, nas imediações da máquina, de materiais combustíveis, inflamáveis ou não compatíveis ou não pertinentes com a laboração;
- Instalação errada da máquina.
- Introdução na máquina de objetos ou coisas não compatíveis com a utilização ou que possam danificar a máquina ou as pessoas ou poluir o ambiente;
- Subir para a máquina.
- Inobservância das indicações fornecidas no uso previsto da máquina.
- outros comportamentos que causem riscos não elimináveis pelo fabricante.

- Os comportamentos anteriormente descritos são proibidos!

Uso regular

- Caso verifique alguma anomalia substancial (ex.: curto-circuitos, cabos fora da placa de terminais, avarias de motores, deterioração das bainhas de proteção dos cabos elétricos, cheiro a gás denunciando possível fuga, etc.), o operador responsável pelo uso regular da máquina deve seguir as seguintes indicações:
 - desativar imediatamente a máquina e desligar todos os fornecimentos (eletricidade, gás, água)

A.12 Limpeza e manutenção da máquina

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação elétrica e retire a ficha com cuidado da máquina (se presente).
- Durante as operações de manutenção, o cabo e a ficha devem estar numa posição sempre visível pelo operador que está a efetuar a intervenção.
- Não toque no aparelho com as mãos e/ou pés húmidos nem com os pés descalços.
- É proibido remover as proteções de segurança.
- Utilize um escadote dobrável para intervenções nas partes mais elevadas do aparelho (dependendo do tipo de aparelho).
- Utilize equipamento de proteção individual adequado (luvas de proteção). Consulte “A.2 *Dispositivos de proteção individual*” para conhecer o equipamento de proteção pessoal adequado.

Manutenção regular

- Desligue a alimentação antes de proceder à limpeza do aparelho.
- A máquina não deve ser limpa com jatos de água.

Precaução no caso de inatividade prolongada

- As operações de manutenção e verificação, bem como a revisão da máquina, só devem ser realizadas por pessoal especializado ou pela Assistência Técnica, dotados de equipamento de proteção individual (luvas e sapatos de segurança), utensílios e meios auxiliares adequados.
- Os trabalhos nos aparelhos elétricos só devem ser realizados por eletricitas especializados ou pela Assistência Técnica
- Antes de iniciar qualquer operação de manutenção, coloque a máquina em condições de segurança.

- Respeite as competências para as várias intervenções de manutenção regular e extraordinária. A não observância das advertências pode conduzir a riscos para pessoas.

Manutenção Preventiva

- A Manutenção Preventiva reduz o tempo de inatividade e maximiza a eficiência da máquina. A Assistência Técnica pode dar conselhos sobre o melhor plano de manutenção a adquirir com base na intensidade de utilização e na idade do equipamento.

Reparação e manutenção extraordinária

- A Reparação e a Manutenção extraordinária devem ser realizadas por pessoal autorizado especializado. O fabricante declina todas as responsabilidades por qualquer avaria ou dano resultante da intervenção de um técnico não autorizado e a garantia original do fabricante será anulada.

Peças e acessórios

- Utilize apenas acessórios e/ou peças sobresselentes originais. A não utilização de acessórios e/ou peças sobresselentes originais irá anular a garantia original do fabricante e pode tornar a máquina não conforme com a norma de segurança.

A.13 Manutenção

- Apenas as peças sobresselentes originais podem garantir os padrões de segurança da máquina.
- Apenas as reparações realizadas por um técnico de assistência Electrolux aprovado são abrangidas pela garantia.

A.14 Eliminação da máquina

- As operações de desmontagem devem ser efetuadas por pessoal especializado.
- Os trabalhos nos aparelhos elétricos só devem ser realizados por um eletricista qualificado e com a energia elétrica desligada.
- Para tornar inutilizável o aparelho para eliminação, retire o cabo de alimentação e qualquer dispositivo de fecho dos compartimentos, para evitar que alguém possa ficar fechado na parte interior.

B DADOS TÉCNICOS

B.1 Dados de identificação do aparelho e do fabricante

Apresentamos, de seguida, um exemplo da marcação ou chapa de características presente na máquina:

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY

F.Mod. PNC Comm.Mod Ser.No.

EL: Hz kW A

EL:

type-Bauart-Tipo

Σ Qn kW

G 20 m³/h

G 25/6 25 m³/h

G 30 kg/h

G 110 m³/h

G 120 m³/h

G 150 m³/h

G 3 kg/h

P bar T °C

WORK

SAFETY

MAX

L

I

F.Mod

PNC

Ser.No

F.Mod

PNC

Ser.No

F.Mod

PNC

Ser.No

0051 EN 203-1

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY

F.Mod. PNC Comm.Mod Ser.No.

EL: Hz kW A

EL:

P bar T °C

WORK

SAFETY

MAX

L

I

F.Mod

PNC

Ser.No

F.Mod

PNC

Ser.No

F.Mod

PNC

Ser.No

A chapa de características contém os dados identificativos e técnicos do produto. Listamos de seguida o significado das várias informações nela contidas:

F.Mod.	descrição de fábrica do produto
Comm.Model	descrição comercial
PNC	código de fabrico
N.º de série	número de série
Type	tipo de família
El	de alimentação el. + fase
Hz	frequência de alimentação
kW	potência máxima consumida
A	Corrente absorvida
Unidade El.:	potência
I	grau de proteção ao pó e à água
CE	marcação CE
AB	número certificado de segurança de gás
N	grupo de certificação
0051	entidade notificada
EN 203-1	Norma UE:
L	logótipo INQ/GS
Cat	categoria do gás
Pmbar	pressão do gás
Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italy	fabricante

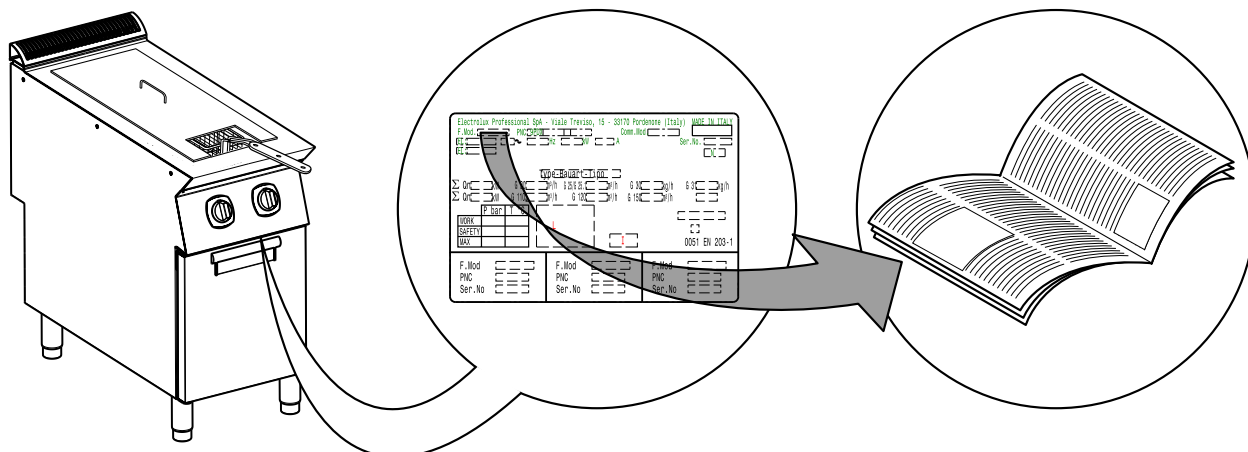
16

B.2 Posição da chapa de características



IMPORTANTE

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



IMPORTANTE

No momento da instalação do aparelho, certifique-se de que as predisposições para a ligação elétrica estão em conformidade com o indicado na chapa de características.

B.3 Modelos a gás

Dados técnicos	TIPO	—	—	GF91M23	GF92M23	—
	MODE- LOS	+9FRGD1GF0 400 mm	+9FRGH2GF0 800 mm	+9KKGABAMCA 400 mm	+9KKGABAMEA 800 mm	+9FRGD1JFT 400 mm
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	21	42	19
Tipo de construção		A1	A1	A1	A1	A1

B.4 Modelos elétricos de 15–18 Litros

Modelos		Capacidade da cuba	Tensão de alimentação	Fases	Frequência	Potência máxima total	Secção do cabo de alimentação ¹
		Lt	V	N.º	Hz	kW	mm²
+9FRED1GF0	400 mm	15	380 – 400	3+N	50/60	9 – 10	2,5
+9FREH2GF0	800 mm	15+15	380 – 400	3+N	50/60	18 – 20	4
+9FRED1HFO +9FRED1HFG	400 mm	18	380 – 400	3+N	50/60	14,9 – 16,5	4
+9FREH2HF0	800 mm	18+18	380 – 400	3+N	50/60	30 – 33	10
+9FRED1HFN	400 mm	18	230	3	50/60	16,5	10
+9FREH2HFN	800 mm	18+18	230	3	50/60	33	25
+9FRMD1HF5	400 mm	18	400	3	50/60	16,5	4
+9FRMD1HF6	400 mm	18	440	3	50/60	16,5	4

1. mínimo recomendado

B.5 Modelos elétricos de 23 Litros

TIPO		DADOS TÉCNICOS					
		Modelo de fábrica	Capacidade da cuba	Tensão de alimentação	Fases	Potência máxima nominal	Secção do cabo de alimentação mínima recomendada ¹
		Frequência: 50/60 Hz	Lt	V		kW	mm
EFE91M23	400 mm	+9KKGDBAMCA	23	380 – 400	3+N	16,2 — 18	6
		+9KKGHBAMCA		415 – 430	3+N	16,1 — 17,2	
		+9KKGDBAMEA		400	3	18	
		+9KKGOBAMCA		440	3	18	
EFE92M23	800 mm	+9KKGDBAMEA	23+23	380 – 400	3+N	32,4 — 36	16
		+9KKGJBAMCA		415 – 430	3+N	32,2 — 34,4	
		+9KKGJBAMEA		400	3	36	
		+9KKGOBAMEA		440	3	36	

1. mínimo recomendado

C INFORMAÇÕES GERAIS



AVISO

Consulte “Informações sobre segurança”.

C.1 Introdução

A seguir, são fornecidas algumas informações relacionadas com a finalidade de utilização deste aparelho, testes e uma descrição dos símbolos utilizados (que identifica o tipo de advertência), as definições dos termos utilizados no manual e uma série de informações úteis ao utilizador do aparelho.

C.2 Finalidade de utilização e restrições

Este aparelho foi projetado para a cozedura de alimentos. Destina-se a uso comercial.

Este aparelho não pode ser usado por menores de idade e/ou por adultos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com pouca experiência ou conhecimentos na utilização do aparelho. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças em supervisão.



CUIDADO

a máquina não é apropriada para instalações ao ar livre e/ou ambientes sujeitos à ação dos agentes atmosféricos (chuva, sol direto, etc.).

C.3 Teste

Os nossos aparelhos são estudados e otimizados, com testes de laboratório, a fim de obter desempenhos e rendimentos elevados.

A aprovação nos testes (visual - gás/elétrico - funcional) é garantida e certificada através dos anexos específicos.

C.4 Direitos de autor

O presente manual destina-se exclusivamente à consulta por parte do operador, podendo ser entregue a terceiros apenas com a autorização por escrito da Electrolux Professional SpA:

C.5 Conservação do manual

O manual deve ser mantido íntegro durante todo o tempo de vida útil da máquina, até ao ato de demolição da mesma. Em caso de cessão, venda, aluguer, concessão de utilização ou de locação financeira da máquina, o presente manual deverá acompanhar a mesma.

C.6 Destinatários do manual

Este manual destina-se:

- Ao transportador e aos responsáveis pela movimentação.
- Ao pessoal responsável pelas instalações e pela colocação do aparelho em funcionamento.
- ao empregador dos utilizadores da máquina e ao responsável do local de trabalho;
- Aos responsáveis pelo uso regular da máquina.
- Pessoal especializado - Assistência Técnica (ver manual de assistência).

C.7 Definições

De seguida, apresentam-se as definições dos principais termos utilizados no manual. Aconselha-se uma leitura cuidada antes de utilizar o aparelho.

Operador	Responsável pela instalação, regulação, utilização, manutenção, limpeza, reparação e transporte da máquina.
Fabricante	Electrolux Professional SpA ou qualquer outro centro de assistência autorizado pela Electrolux Professional SpA.
Responsável pela utilização regular da máquina	Operador que foi informado, formado e treinado no âmbito dos deveres a cumprir e dos riscos associados à utilização regular da máquina.
Pessoal especializado ou Assistência Técnica	Operador treinado/formado pelo fabricante que, com base na sua formação profissional, experiência, treino específico, conhecimento das normas de prevenção de acidentes de trabalho, é capaz de avaliar as intervenções a realizar na máquina e reconhecer e evitar eventuais riscos. O seu profissionalismo abrange os campos da mecânica, eletrotécnica e eletrónica, etc.
PERIGO	Fonte de possíveis lesões ou danos para a saúde.
Situação perigosa	Qualquer situação em que um operador é exposto a um ou mais perigos.
Risco	Combinação de probabilidade e gravidade de possíveis lesões ou danos para a saúde numa situação perigosa.
Proteções	Medidas de segurança que consistem na utilização de meios técnicos específicos (resguardos e equipamento de segurança) para proteger os operadores contra os perigos.

Resguardo	elemento de uma máquina usado de forma específica para fornecer proteção mediante uma barreira física.
Dispositivo de segurança	Equipamento (diferente de um resguardo) que elimina ou reduz o risco. Pode ser utilizado só ou associado a um resguardo.
Cliente	Aquele que adquiriu a máquina e/ou que a gere e utiliza (por ex.: firma, empresário, empresa).
Eletrocussão	Descarga acidental de corrente elétrica no corpo humano.

C.8 Responsabilidade

Declina-se toda e qualquer responsabilidade por danos e anomalias de funcionamento causados por:

- Incumprimento das instruções contidas no presente manual.
- Reparações não devidamente efetuadas e substituição de peças distintas das especificadas no catálogo de peças sobresselentes (a montagem e a utilização de peças e acessórios não originais pode afetar negativamente o funcionamento da máquina e levar à anulação da garantia original do fabricante);
- intervenções realizadas por parte de pessoal não especializado;

- modificações ou intervenções não autorizadas;
- manutenção inadequada, ausente ou em falta;
- Uso incorreto da máquina;
- Eventos excepcionais não previsíveis.
- Utilização da máquina por parte de pessoal não informado, formado e treinado;
- não aplicação das disposições vigentes no país de utilização em matéria de segurança, higiene e saúde no local de trabalho;

Declina-se toda e qualquer responsabilidade por danos causados por transformações e modificações arbitrárias por parte do utilizador ou do cliente.

A responsabilidade da identificação e da escolha de equipamento de proteção individual adequado e indicado, a usar pelos operadores, cabe ao empregador ou ao responsável do local de trabalho ou do técnico que irá efetuar a assistência técnica, com base nas normas vigentes no país de utilização.

A Electrolux Professional SpA declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais incorreções contidas no manual, se imputáveis a erros de impressão ou de tradução.

Eventuais integrações no manual de instruções que o fabricante considere oportuno enviar ao cliente deverão ser conservadas juntamente com o manual, do qual farão parte integrante.

D USO REGULAR



AVISO

Consulte “*Informações sobre segurança*”

D.1 Australia

This appliance shall be installed only by authorised persons and in accordance with the manufacturer's installation instructions, local gas fitting regulations, municipal building codes, electrical wiring regulations, local water supply regulations, AS5601-gas installation, health authorities and any other statutory regulations.

D.2 Características do pessoal treinado para o uso ordinário da máquina

O cliente deve certificar-se de que os responsáveis pelo uso regular da máquina estão devidamente treinados e demonstram competência no desempenho das suas funções, adotando os devidos cuidados tanto com a própria segurança como com a de terceiros.

O cliente deverá certificar-se de que o pessoal compreendeu as instruções fornecidas, em particular no que diz respeito aos aspetos relativos à segurança e higiene no trabalho ao usar a máquina.

D.3 Características do pessoal autorizado a intervir na máquina

É da responsabilidade do cliente certificar-se de que as pessoas responsáveis pelas várias funções possuem os requisitos seguintes:

- Leram e compreenderam o manual.
- Receberam formação e treino adequados às suas funções, para as desempenhar em segurança.
- Receberam formação específica para o uso correto da máquina.

D.4 Operador responsável pelo uso ordinário

Deve ter pelo menos:

- conhecimento da tecnologia e experiência específica de condução da máquina;
- cultura geral adequada e conhecimentos técnicos de base a um nível suficiente para ler e compreender o conteúdo do manual, incluindo interpretação correta dos desenhos, sinais e pictogramas;
- Conhecimentos suficientes para efetuar, em segurança, as intervenções da sua competência especificadas no manual.
- Conhecimentos das normas de higiene e segurança no trabalho.

Caso verifique alguma anomalia substancial (ex.: curto-circuitos, recuperação de cabos fora da placa de terminais, avarias de motores, deteriorações das bainhas de proteção dos cabos elétricos, etc.) o operador responsável pelo uso regular da máquina deve seguir as seguintes indicações:

- desativar imediatamente a máquina e desligar todos os fornecimentos (eletricidade, gás, água).

E INSTALAÇÃO E MONTAGEM



AVISO

Consulte “*Informações sobre segurança*”

E.1 Introdução

Para garantir um funcionamento correto do aparelho e a manutenção das condições de segurança durante a utilização,

siga escrupulosamente as instruções descritas neste parágrafo.



CUIDADO

Antes de movimentar o aparelho, certifique-se de que a capacidade de levantamento do meio utilizado é adequada ao peso do aparelho.

E.2 Responsabilidades do cliente

Os deveres, os requisitos e as obras a cargo do cliente são os seguintes:

- providenciar um disjuntor magnetotérmico de alta sensibilidade com reinício manual;
- Coloque um dispositivo bloqueável na posição de aberto para a ligação à rede elétrica.
- Verifique o nivelamento da pavimento de apoio da máquina.
- A montante de cada aparelho, instale uma válvula de corte do gás com fecho rápido (conforme o modelo). Instale a válvula num local de fácil acesso.
- para informações relativas à ligação elétrica, consulte o parágrafo E.10.1 *Aparelhos elétricos*.

E.3 Eliminação da embalagem

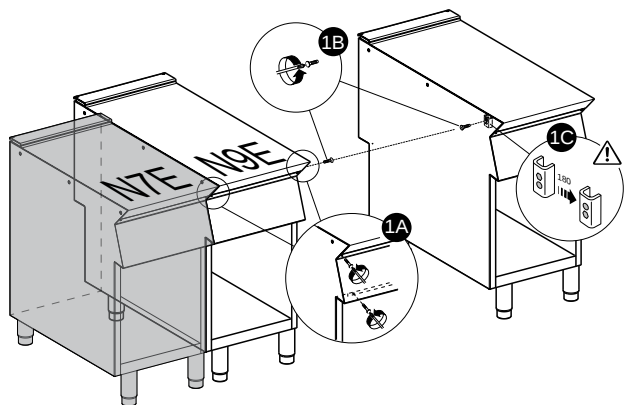
O tratamento das embalagens deve ser feito em conformidade com as normas vigentes no país de utilização do aparelho. Todos os materiais utilizados para a embalagem são compatíveis com o meio ambiente.

Estes podem ser conservados sem perigo, podem ser reciclados ou queimados num sistema próprio para a combustão de resíduos. As partes em material plástico sujeitas a eventual tratamento com reciclagem estão marcadas da seguinte forma:

 PE	Polietileno • Película externa da embalagem • Saco das instruções
 PP	Polipropileno • Fitas
 PS	Poliestireno expandido • Cantoneiras de proteção

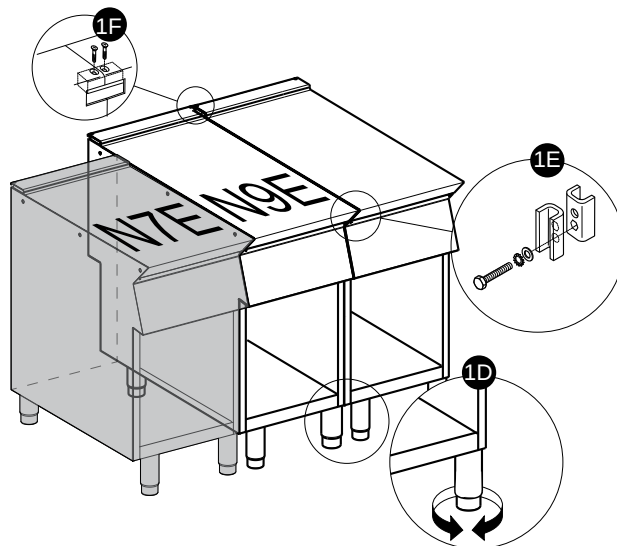
E.4 União de aparelhos

1. Desmonte os painéis de comando dos aparelhos desaperando os 4 parafusos de fixação (Fig.1A);
2. Remova do flanco de cada lado a unir o parafuso de fixação do flanco mais próximo do painel de comando (Fig.1B);
3. Encoste os aparelhos e nivele-os rodando os pés até fazer coincidir as prateleiras (Fig.1D);
4. Rode 180°C uma das duas placas presentes no interior dos aparelhos (Fig.1C);



5. 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 (Fig.1E);
6. Operando na parte traseira dos aparelhos, insira a placa de união (fornecida) nas ranhuras laterais nos painéis traseiros;

7. Fixe a placa com dois parafusos M5 de cabeça escareada plana fornecidos (Fig.1F).



E.4.1 Fixação ao solo (conforme o aparelho e/ou modelo)

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

E.4.2 Instalação em Ponte, Estrutura da viga ou Base de cimento (dependendo do aparelho e/ou do modelo)

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

E.4.3 Vedação de fugas entre aparelhos

Siga as instruções fornecidas com a embalagem opcional de massa vedante.

E.5 Ligações de gás, eletricidade e água (se presentes, dependendo do aparelho e/ou modelo)

- Todas as operações de instalação ou manutenção no sistema de alimentação (gás, eletricidade e/ou água, se presente) devem ser efetuadas apenas pela entidade distribuidora ou por um técnico de instalação 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.

E.6 Ligações do gás

E.6.1 Introdução



CAUTION

Este aparelho está preparado e aprovado para funcionar com gás G20 20 mbar;

Para adaptá-lo a um outro tipo de gás, siga as instruções do parágrafo E.6.6 *Adaptação a um outro tipo de gás* desta secção.

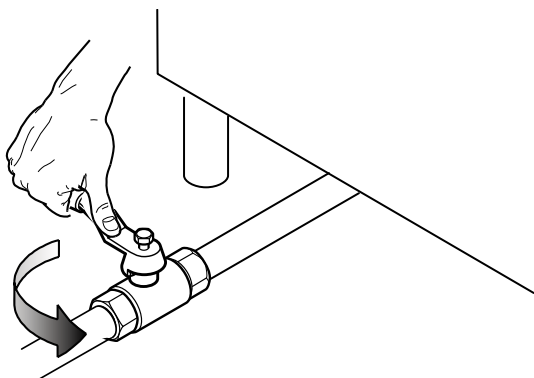
E.6.2 Descarga de fumos

- Posicione por baixo de um exaustor de aspiração os aparelhos do tipo "A1" para garantir a extração dos fumos e dos vapores gerados pela cozedura; (não relevante para norma australiana).

Para **AUSTRÁLIA**: a ventilação deve estar de acordo com as normas de construção australianas e os exaustores de cozinha devem estar em conformidade com as normas AS/NZS1668.1 e AS 1668.2.

E.6.3 Antes de realizar a ligação,

1. 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 E.6.6 *Adaptação a um outro tipo de gás* desta secção.
2. A montante de cada aparelho, insira uma torneira/válvula de corte do gás com fecho rápido.
3. Instale a torneira/válvula num local de fácil acesso.



4. Limpe as condutas de ligação de pó, sujidade ou 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 correto dos aparelhos a ela ligados.



IMPORTANTE

Um nivelamento incorreto pode afetar a combustão e provocar o mau funcionamento do aparelho.

E.6.4 Ligação

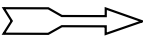
1. Verifique no esquema de instalação a posição da ligação do gás no fundo do aparelho.
2. Retire a tampa de proteção de plástico (se presente) da ligação do gás antes de efetuar a ligação.
3. Terminada a instalação, verifique, com uma solução de água e sabão, se existem fugas nos pontos de ligação.

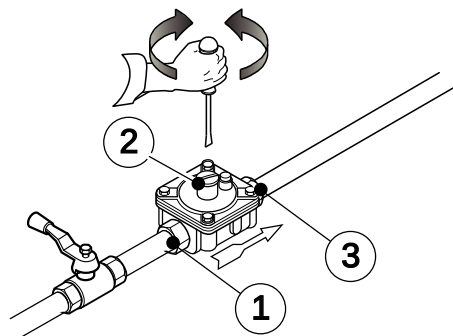
Apenas para Austrália: A ligação do gás é 1/2 BSP macho.

E.6.5 Regulador da pressão do gás

- A linha de alimentação do gás deve ser de secção suficiente para garantir a capacidade de gás necessária ao pleno funcionamento de todos os aparelhos ligados à própria rede.
Se a pressão do gás for superior à indicada ou for de difícil regulação (instável), instale um 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 correta 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 direção do fluxo do gás.



Para Austrália: o regulador de pressão do gás fornecido com o aparelho deve ser instalado na entrada do aparelho.

Ajuste a tomada de pressão de teste com os queimadores a funcionar na regulação máxima, do seguinte modo:

- 1,0 KPa para gás metano
- 2,75 KPa para gás propano.

E.6.6 Adaptação a um outro tipo de gás

A Tabela de bicos "B" (consulte o Apêndice) 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 totalmente a seguinte lista de controlo:

1. substituição do(s) bico(s) do queimador
2. correta regulação do ar primário no(s) queimador(es)
3. substituição do(s) bico(s) piloto
4. substituição do(s) parafuso(s) de mínimo
5. correta regulação do(s) piloto(s), se necessário
6. correta regulação da pressão de alimentação (consulte a tabela de dados técnicos/bicos de gás)
7. coloque a chapa adesiva (fornecida) com os dados do novo tipo de gás utilizado

E.7 Normas para aparelhos a gás

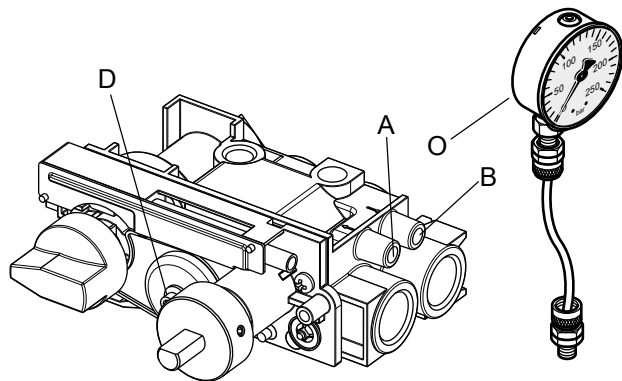
E.7.1 Verificação da pressão de alimentação (todas as versões)

1. 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 no parágrafo E.6.6 *Adaptação a um outro tipo de gás* desta secção).

A pressão de ligação é medida, enquanto o aparelho estiver a funcionar, utilizando um manómetro (mín. 0,1 mbar).

2. Retire o painel de comando;

3. Remova o parafuso de retenção "A" do ponto de pressão;



4. Ligue o manômetro "O";
5. Compare o valor detetado no manômetro com o indicado na tabela "B" (consulte o Apêndice);
Se o manômetro detetar uma pressão fora dos limites de valores indicados na Tabela "B", não ligue o aparelho;
Consulte a entidade distribuidora do gás;

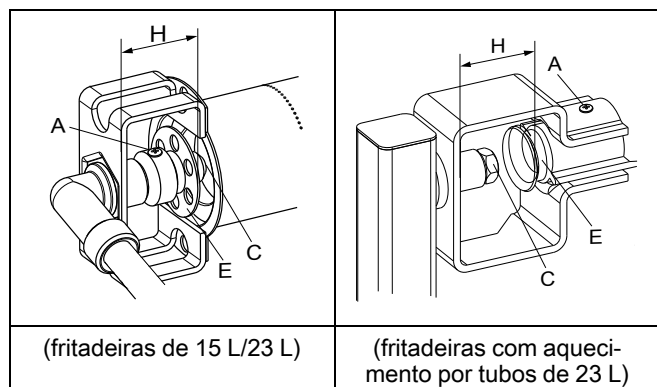
E.7.2 Regulação da pressão de saída da válvula de gás

1. Retire o parafuso de retenção da tomada de pressão "B" (ver imagem acima);
2. Ligue o tubo do manômetro;
3. Alimente o aparelho com a pressão nominal correta do gás, como indicado no parágrafo E.7.1 *Verificação da pressão de alimentação (todas as versões)*.
4. Ligue a fritadeira;
5. Rode o parafuso de ajuste da pressão de saída da válvula do gás "D" para a direita para aumentar e para a esquerda para reduzir (consulte o Apêndice).

E.7.3 Verificação do ar primário

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

1. Desaperte o parafuso "A";
2. Posicione o ventilador "E" à distância "H" indicada na Tabela "B" (consulte o Apêndice);
3. Volte a apertar o parafuso "A";
4. Vede com tinta.

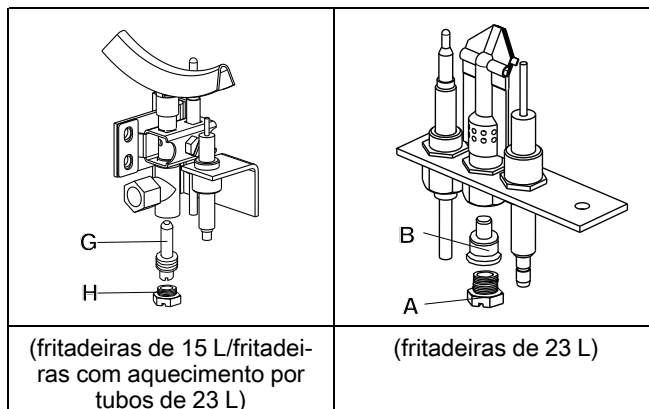


E.7.4 Substituição do bico do queimador principal (consulte as imagens anteriores)

1. Desaperte a porca "A";
2. Desaperte o bico "C" e o ventilador "E";
3. Substitua o bico "C" por um correspondente ao tipo de gás, de acordo com o indicado na tabela "B" (consulte o Apêndice);
O diâmetro do bico está indicado em centésimas de milímetro no corpo do mesmo.
4. Insira o bico "C" no ventilador "E".
5. Monte o conjunto resultante no local.
6. Volte a apertar a fundo o bico "C".

E.7.5 Substituição do bico do queimador piloto

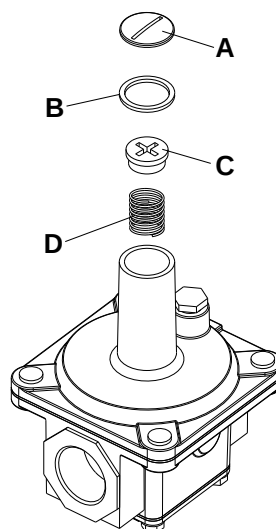
1. Desaperte a união com parafuso "H";
2. Substitua o bico "G" por um correspondente ao tipo de gás (consulte a tabela "B", Apêndice);
O número que identifica o bico está indicado no corpo do mesmo.
3. Volte a apertar a união com parafuso "H".



E.8 Substituição da mola de ajuste do regulador de pressão (Apenas para Austrália)

Para substituir a mola "D" do regulador de pressão por uma adequada ao tipo de pressão do gás indicado na tabela "B" (consulte o Apêndice), proceda do seguinte modo:

1. Remova a tampa de vedação "A", a junta da tampa de vedação "B", o parafuso de regulação "C" e a mola "D" (ver imagem);
2. Introduza a nova mola (cor azul = gás propano; cor prata = gás natural) e substitua o parafuso de regulação;
3. Ligue um manômetro à tomada de pressão de teste do aparelho – (consulte o parágrafo E.7.1 *Verificação da pressão de alimentação (todas as versões)*);
4. Acenda os queimadores do aparelho para ter o máximo consumo de gás;
5. Regule o parafuso de ajuste até que o manômetro mostre o valor da pressão de trabalho (consulte o parágrafo E.6.5 *Regulador da pressão do gás*);
6. Volte a colocar a tampa de vedação e a junta e aperte a fundo;
7. Remova o manômetro e feche a tomada de pressão de teste;
8. Antes da operação, teste a existência de fugas no regulador de pressão do gás.



E.9 Antes de completar as operações de instalação

- Verifique todas as ligações 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 correto das válvulas de gás, dos discos e das luzes.
- 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 correto.

Se, depois de efetuados todos os controlos, o aparelho não funcionar corretamente, contacte o centro de Assistência Técnica local.

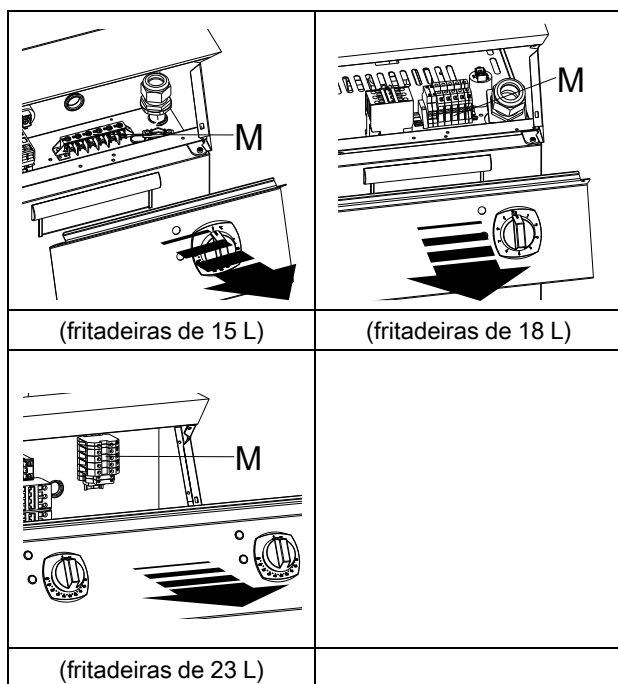
E.10 Ligação eléctrica

E.10.1 Aparelhos eléctricos

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

Para aceder à régua de terminais:

1. Desaperte os parafusos de fixação;
2. Retire o painel frontal do aparelho;
3. Ligue o cabo de alimentação à régua de terminais "M" como indicado na imagem abaixo e no esquema elétrico anexo ao aparelho.



4. Fixe o cabo de alimentação através do prensa-cabo.



IMPORTANTE

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

E.10.2 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 H07RN-F.

Proteja a secção de cabo externa ao aparelho com um tubo metálico ou de plástico rígido.



AVISO

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de Assistência Técnica ou por pessoal devidamente especializado, para evitar quaisquer riscos.



AVISO

O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos ou acidentes resultantes da violação das regras acima expostas ou das normas de segurança elétrica vigentes no país de utilização da máquina.

E.10.3 Disjuntor diferencial

Instale um disjuntor diferencial entre o cabo de alimentação do aparelho e a linha elétrica de rede.

As características relativas à distância máxima de abertura dos contactos e à corrente de dispersão baseiam-se nas normas de segurança locais.

E.10.4 Ligação à terra e nó equipotencial

Ligue o aparelho à terra; inclua-o depois num nó equipotencial através do parafuso situado por baixo da armação do aparelho na parte traseira, do lado direito.

O parafuso é identificado pelo símbolo ▽.

E.11 Termóstato de segurança

Aparelhos equipados com termóstato de segurança (termóstato de segurança contra sobreaquecimento) que intervém automaticamente quando deteta valores de temperatura superiores a um valor predefinido, impedindo a alimentação do gás (aparelhos a gás) ou da eletricidade (aparelhos elétricos).



IMPORTANTE

A reinicialização do termóstato de segurança deve ser efetuada por pessoal especializado; contacte o Centro de Serviço.



IMPORTANTE

Termóstato de segurança efeito "segurança positiva" (usado em alguns tipos de equipamentos, de acordo as prescrições das normas) interrompe o funcionamento da unidade (aquecimento) mesmo que o capilar seja cortado. Efeito semelhante, mas sem danos para o termóstato de segurança, pode ocorrer se a temperatura do corpo da máquina descer abaixo de -10°C: nestes casos, é necessário reiniciar o termóstato de segurança aquando da instalação da máquina e, por conseguinte, antes de ligá-la à rede

**IMPORTANTE**

Em máquinas elétricas aquecidas, reinicie apenas o termostato de segurança depois de o desligar da rede. A não desativação da rede provoca danos no termostato de segurança e expõe as pessoas não qualificadas ao risco de eletrocussão. A manipulação do termostato de segurança anula a garantia original do fabricante.

E.12 Substituição do fusível

O fusível de proteção do sistema elétrico encontra-se no interior do painel de comando. Para substituir o fusível, remova-o simplesmente do bloco de terminais.

F INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR**F.1 Utilização da fritadeira****PERIGO**

Não use gordura ou óleo gastos devido a um baixo ponto de inflamação e por atingirem facilmente o ponto de ebulição.

Precauções gerais

- O aparelho destina-se à utilização comercial e deve ser usado por pessoal devidamente qualificado.
- Estes aparelhos destinam-se a aplicações comerciais, tais como cozinhas, restaurantes, hospitais ou estabelecimentos comerciais como padarias, talhos, etc., mas não para produção massiva contínua de alimentos.
- Evite a utilização do aparelho durante longos períodos em vazio ou em condições que comprometam o ótimo rendimento.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização para a qual foi expressamente concebido, isto é, para fritar alimentos em óleo ou gordura sólida; Qualquer outra utilização é considerada inadequada.
- Antes de introduzir o óleo na cuba, certifique-se de que esta não contém água;
- Deite o óleo na cuba até ao nível máximo indicado pela marca de referência situada na parede traseira da própria cuba;
- Em caso de utilização de gordura sólida, derreta-a à parte e depois deite-a na cuba.
Não deixe a gordura na cuba no final da cozedura.
- Os alimentos particularmente volumosos e não escorridos podem provocar salpicos de óleo quente.
- Mergulhe 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.
- A carga máxima recomendada é:
 - para os modelos de 23 litros – 4 kg (2 por cesto) com batatas frescas e 3 kg (1,5 x 2) com batatas congeladas;
 - para modelos de 15 litros – 2 kg (frescas) e 1,5 kg (congeladas);
 - para o modelo de 23 litros com aquecimento por tubos – 3 kg com batatas frescas e 2 kg com batatas congeladas.

**CUIDADO**

Reponha o banho de óleo sempre que descer abaixo do nível mínimo, assinalado pela marca inferior de referência (perigo de incêndio).

**CUIDADO**

A cuba deve ser esvaziada com o óleo frio.

**CUIDADO**

Não utilize o aparelho em vazio.

PROGRAMAÇÃO DA TEMPERATURA DA FRITADEIRA	
Tipo de fritura	Regule a temperatura para:
Alimentos que não libertam substâncias poluentes no óleo	180°C / 185°C
Alimentos panados	175°C / 180°C
Alimentos enfarinhados	170°C

**NOTA:**

Para cozinhar 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).

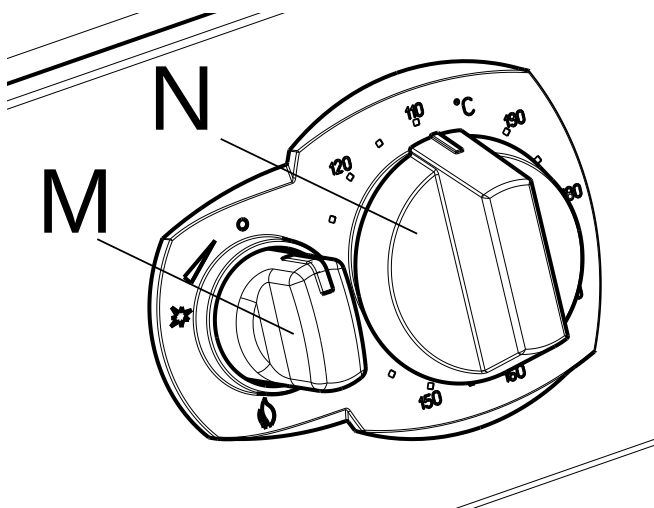
**IMPORTANTE**

Durante a cozedura, retire manualmente eventuais resíduos de comida 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 papel-tornesol (strips) existente no mercado.

F.2 Modelos a gás**F.2.1 Ativação**

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

●	Posição de “desligado”
✱	Posição de “ignição do piloto”
🔥	Posição do “queimador”



- Prima ligeiramente o manípulo "M" e, ao mesmo tempo, rode-o para a esquerda alguns graus para desbloqueá-lo.
- De seguida, prima-o a fundo e rode-o até à posição de "ignição do piloto"; ouvir-se-á um estalido que indica o acender da chama.
- Continue a manter o manípulo "M" premido nesta posição durante cerca de 15/20 segundos para permitir que o gás flua para o queimador piloto (ignição do piloto) e que o termopar aqueça.
- Com a chama piloto acesa, rode o manípulo "M" para a posição "queimador" para a acendê-lo.
- Terminadas estas operações, use o manípulo "N" para escolher a temperatura desejada.

**NOTA:**

Se o gerador das faíscas não se acender, prossiga mantendo o manípulo "M" premido e aproxime uma chama externa do piloto

F.2.2 Desativação

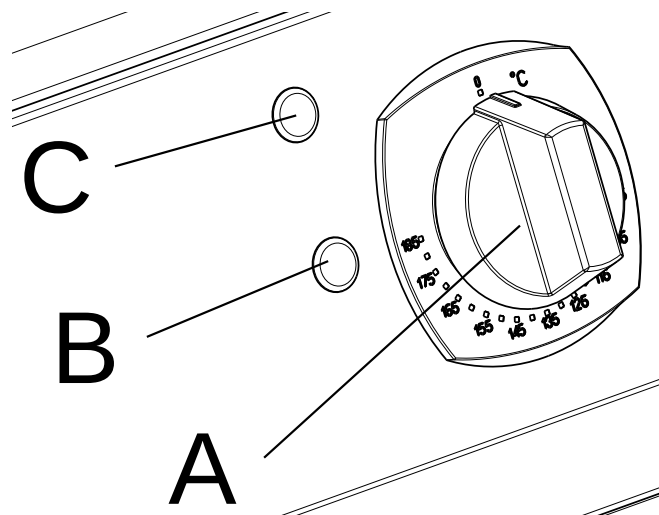
- Rode o manípulo "M" para a posição de "ignição do piloto", para desligar o queimador principal.
- Para desativar o queimador piloto, rode o manípulo "M" para a posição "desligado".

F.3 Interlock

A válvula apresenta um dispositivo de bloqueio de reacendimento térmico ativado até que o termopar esteja quente.

Este dispositivo, chamado interbloqueio, mantém-se engatado durante cerca de 40 segundos em caso de desativação acidental da chama piloto, permitindo, assim, ao gás acumulado fluir através da chaminé antes de voltar a acender qualquer faísca.

Forçar o interbloqueio provoca um dano na válvula que não é abrangido pela garantia original do fabricante.

**F.4.1 Ativação**

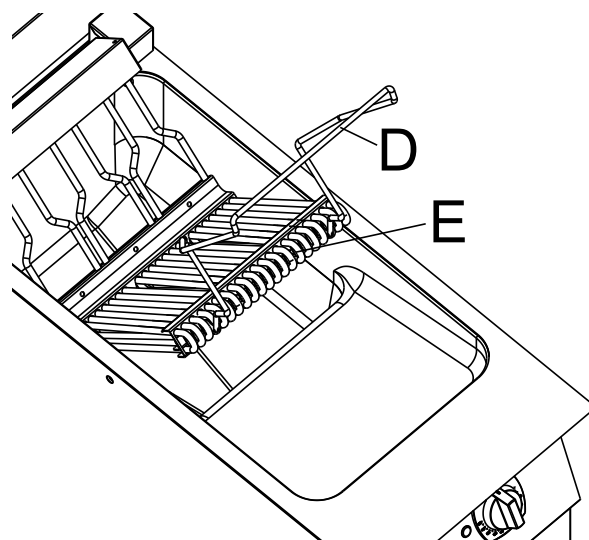
- Rode o manípulo do termóstato "A" no sentido dos ponteiros do relógio até ao valor correspondente à temperatura de cozedura desejada.
- O acendimento da luz verde "B" indica que a máquina está ligada.

O acendimento da luz amarela "C" indica a ativação das resistências de aquecimento; o apagamento da mesma indica que se atingiu a temperatura predefinida.

**IMPORTANTE**

Se utilizar uma fritadeira com resistências internas à cuba, tenha muita atenção e cuidado ao movimentá-las utilizando o suporte especial "D".

Para uma maior segurança, a presença de um microinterruptor interrompe a alimentação elétrica quando as resistências "E" forem levantadas.

**F.4.2 Desativação**

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

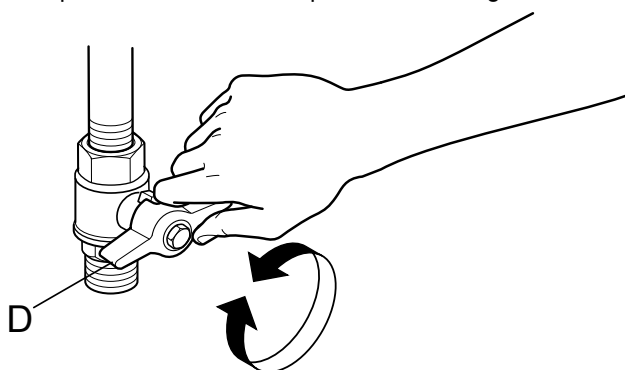
F.5 Descarga do óleo



IMPORTANTE

O esvaziamento das cubas deve ser efetuado com o óleo frio.

- Desligue a fritadeira.
- Abra a torneira de descarga rodando lentamente o manipulador "D" no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio;
- Preste a máxima atenção para evitar entrar em contacto com o óleo quente;
- Feche a torneira de descarga rodando lentamente o manipulador "D" no sentido dos ponteiros do relógio.



NOTA:

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

G LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA MÁQUINA



AVISO

Consulte "*Informações sobre segurança*".

G.1 Manutenção regular

G.1.1 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 e outros restos de comida das superfícies em aço depois de frias, 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 ou 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.
- Os objetos de ferro podem destruir ou danificar o aço: superfícies danificadas 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.

G.1.2 Outras superfícies

Cubas/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.



AVISO

No caso de equipamento com alimentação elétrica, evite infiltrações de água nos componentes elétricos: as infiltrações podem causar curto-circuitos e fenómenos de dissipação, provocando a intervenção dos dispositivos de proteção do aparelho

Cubas 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.

G.1.3 Filtros

A utilização de filtros para o óleo aumenta a sua vida útil e garante uma melhor cozedura dos alimentos no caso de reutilização.

Para limpeza (não adequado a filtros descartáveis)

1. retire o filtro da respetiva sede;
2. se o filtro estiver sujo de gordura, lave-o com sabão desengordurante;
3. enxágue e seque;
4. de seguida, volte a montar o filtro na respetiva sede.

Substitua o filtro quando estiver deteriorado.

G.1.4 Períodos de inatividade

Caso se preveja não utilizar o aparelho por longos períodos, observe as seguintes precauções:

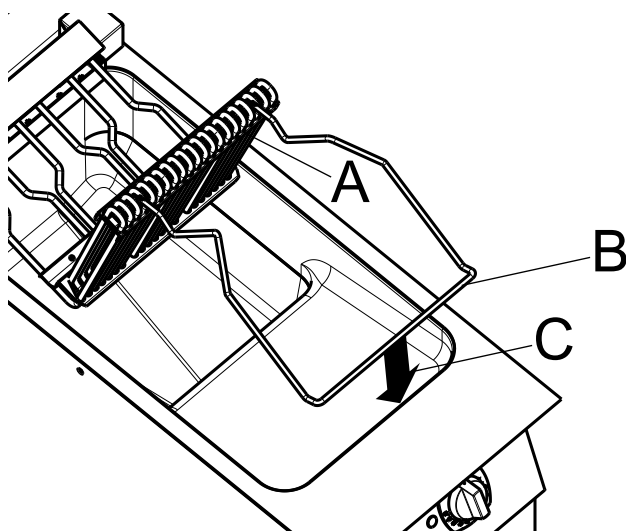
- Feche as válvulas ou os interruptores gerais a montante dos aparelhos;

- Passe energicamente por todas as superfícies de aço inoxidável um pano embebido em óleo de vaselina, de modo a estender uma camada protetora;
- Areje periodicamente os locais;
- Inspeção o aparelho antes de voltar a usá-lo;
- Para os modelos elétricos aquecidos: ligue a máquina na percentagem mínima de calor durante pelo menos 45 minutos; isto irá permitir que a humidade acumulada nas resistências evapore sem danificá-las.

G.1.5 Limpeza de fritadeiras com resistências internas

Limpe a cuba, procedendo do seguinte modo:

- aguarde que o aparelho arrefeça;
- descarregue o óleo da cuba através da respetiva torneira.
- levante o grupo das resistências "A" (consulte a figura abaixo) através do suporte "B".
- vire o suporte e coloque-o na zona de expansão "C" da cuba. Nesta posição, é interrompida a alimentação elétrica 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.



G.1.6 Manutenção extraordinária



NOTA:

A manutenção extraordinária deve ser efetuada por pessoal especializado, que pode solicitar um manual de serviço ao fabricante.

G.1.7 Peças internas (de 6 em 6 meses)



IMPORTANTE

Operações a efetuar exclusivamente por pessoal especializado.

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



IMPORTANTE

Em condições específicas (por ex. uso intensivo do aparelho, ambiente salobro, etc.), é aconselhável aumentar a frequência de limpeza acima indicada.

G.1.8 Algumas avarias e respetivas soluções (versão a gás)

Avaria.	Causas possíveis	Ações
O queimador piloto não se acende.	• A vela não está bem fixa ou está mal ligada. • A ignição elétrica ou o cabo da vela estão danificados. • Pressão insuficiente nos tubos do gás. • Bico obstruído. • A válvula do gás está avariada.	• Contacte a Assistência Técnica. • Acenda o queimador piloto com uma chama externa/Contacte a Assistência Técnica • Verifique a ligação do gás e o fornecimento do gás • Contacte a Assistência Técnica • Contacte a Assistência Técnica
O queimador piloto apaga-se quando se solta o manípulo de "ignição".	• Dispositivo de segurança contra a extinção accidental da chama não devidamente ativado (pressão do manípulo de ignição). • Termóstato de segurança ativado ou avariado. • O termopar não é suficientemente aquecido pelo queimador piloto. • O termopar está mal ligado ou os cabos do termóstato de segurança estão desligados.	• Siga o procedimento de acendimento e lembre-se de carregar no manípulo de ignição • Contacte a Assistência Técnica • Contacte a Assistência Técnica • Contacte a Assistência Técnica

O queimador piloto ainda está aceso mas o queimador principal não se acende	• pressão insuficiente no tubo do gás; • O bico está obstruído; • Válvula do gás defeituosa; • Funcionamento do termostato defeituoso.	• Siga o procedimento de acendimento e lembre-se de carregar no manípulo de ignição • Contacte a Assistência Técnica • Contacte a Assistência Técnica • Contacte a Assistência Técnica
Problema com a definição de temperatura	• Deterioração do óleo • Má limpeza da cuba • Lâmpada do termostato danificada. • Termostato defeituoso.	• Se o óleo estiver deteriorado, substitua-o • Se a cuba estiver suja, limpe-a, principalmente na zona à volta do bolbo. • Contacte a Assistência Técnica • Contacte a Assistência Técnica



NOTA:

Se contactar a Assistência Técnica, lembre-se de indicar:

- A natureza da avaria.
- O PNC (código de fabrico) do aparelho.
- O Ser. No. (número de série do aparelho).

G.1.9 Manutenção e calendário

Todos os componentes que necessitam de manutenção são acessíveis pelo painel dianteiro ou traseiro do aparelho.

Periodicidade das manutenções

- As operações de manutenção e verificação, assim como a revisão da máquina só devem ser realizadas por Técnicos especializados ou pela Assistência Técnica, dotados de equipamento de proteção individual (sapatos de segurança, luvas, óculos, fato-macaco, etc.), utensílios e meios auxiliares adequados.
- Os trabalhos nos aparelhos elétricos só devem ser realizados por eletricitas especializados ou pela Assistência Técnica.
- Para garantir a constante eficácia da máquina, sugere-se realizar as verificações com a frequência indicada na tabela que se segue:

Manutenção, inspeções, verificações e limpeza	Frequência	Responsabilidade
Limpeza regular • limpeza geral da máquina e da área circundante.	Diária	Operador
Proteções mecânicas • verificação do seu estado de conservação e da existência de qualquer deformação, afrouxamento ou peças removidas.	Anual	Manutenção
• Comando verificação da parte mecânica, da existência de fendas ou deformações, aperto dos parafusos: verificação da legibilidade e estado de conservação das mensagens, dos autocolantes e dos símbolos e, se necessário, restabelecê-los.	Anual	Manutenção
Estrutura da máquina • aperto das cavilhas (parafusos, sistemas de fixação, etc.) principais da máquina.	Anual	Manutenção
• Sinais de segurança verificação da legibilidade e estado de conservação dos sinais de segurança.	Anual	Manutenção
• Quadro elétrico de comando verificação dos componentes elétricos instalados no interior do quadro elétrico de comando. Verifique a cablagem entre o quadro elétrico e os órgãos da máquina.	Anual	Manutenção
• Cabo de ligação elétrica e tomada elétrica verifique o cabo de ligação (substitua-o, se necessário) e a tomada elétrica.	Anual	Manutenção
• Manutenção extraordinária da máquina verifique todos os componentes do gás (se presentes).	Anual	Manutenção
Revisão geral da máquina • verifique todos os componentes, equipamento elétrico, corrosão, tubagens...	Decenal ¹	Manutenção

1. a máquina foi construída e projetada para durar cerca de 10 anos. Após este período de tempo (a partir da colocação em funcionamento), deve realizar-se uma revisão e inspeção geral da mesma. Abaixo indicam-se alguns exemplos de verificações a realizar.

- Verificação de eventuais partes ou componentes elétricos oxidados, sua eventual substituição e restabelecimento das condições iniciais;
- Verificação da estrutura e, em particular, das juntas soldadas;
- Verificação e substituição dos parafusos e porcas, verificando igualmente a existência de componentes eventualmente desapertados;
- Verificação da instalação elétrica, eletrónica;

- Verificação e controlo da funcionalidade dos dispositivos de segurança;
- Verificação das condições gerais das proteções e resguardos presentes.



NOTA:

É ainda aconselhável celebrar um contrato de manutenção preventiva e programada com a Assistência Técnica.

Desmontagem

- Todas as operações de desmantelamento devem ser realizadas com a máquina parada e fria e com a energia elétrica da alimentação da máquina desligada.
- OS TRABALHOS NOS APARELHOS ELÉTRICOS SÓ DEVEM SER REALIZADOS POR UM ELETRICISTA QUALIFICADO E COM A ENERGIA ELÉTRICA DESLIGADA.
- Para realizar estas operações é obrigatório utilizar fato-macaco, sapatos de segurança e luvas.
- Durante as operações de desmontagem e movimentação das várias partes, deve manter-se a altura mínima do chão.

G.1.10 Contactos de manutenção (apenas para Austrália)

Para assistência e peças sobresselentes, contacte:

- Electrolux - Tom Stoddart Pty Ltd — 39 Forest Way, Karawatha QLD 4117 — call 1-300-307-289

- Zanussi - Procook Australia Pty Ltd - 23 Rothesay Street, Kenmore, Queensland 4069 - call 07-3868-4964
- Diamond - Semak Food Service Equipment — 18, 87-91 Hallam South Road, Hallam VIC 3803 — call 03 9796 4583

H ELIMINAÇÃO DA MÁQUINA



AVISO

Consulte “*Informações sobre segurança*”

H.1 Armazenagem dos resíduos

No final da vida útil do produto, evite que o aparelho seja abandonado no ambiente. As portas devem ser desmontadas antes da eliminação do aparelho.

É admitida uma armazenagem provisória de resíduos ESPECIAIS tendo em vista uma eliminação mediante tratamento e/ou armazenagem definitiva. Devem, no entanto, ser observadas todas as leis vigentes no país do utilizador em matéria de proteção do ambiente.

H.2 Procedimentos relativos às macrooperações de desmontagem do aparelho

Antes de realizar a desmontagem da máquina, verifique cuidadosamente o estado físico da mesma e avalie a existência de partes da estrutura eventualmente sujeitas a possíveis afundamentos estruturais ou quebras na fase de desmantelamento.

Deve-se eliminar as partes constituintes da máquina de forma diferenciada, tendo em conta a diferente natureza das mesmas (por exemplo: metais, óleos, gorduras, plásticos, borrachas, etc.).

Nos vários países vigoram leis diferentes, por isso, devem ser observadas as prescrições impostas pelas leis e pelas entidades responsáveis dos países onde é feita a demolição.

Em geral, é necessário entregar o aparelho aos centros especializados para a recolha/demolição.

Desmonte o aparelho e reúna os componentes segundo a sua natureza química. Lembre-se que no compressor há óleo lubrificante e líquido refrigerante, que podem ser recuperados e reutilizados e que os componentes do frigorífico são resíduos especiais semelhantes aos urbanos.



O símbolo que se encontra no produto indica que este não deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser eliminado corretamente para evitar consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde. Para mais informações relativas à reciclagem deste produto, contacte o agente ou o revendedor local do produto, o serviço de Assistência Técnica ou o organismo local competente para o tratamento dos resíduos.



NOTA:

Quando a máquina for desmantelada, qualquer marcação, o presente manual e outros documentos do aparelho devem ser destruídos.