

11/2010

Mod: G17/F30A8-N

Production code: 373071

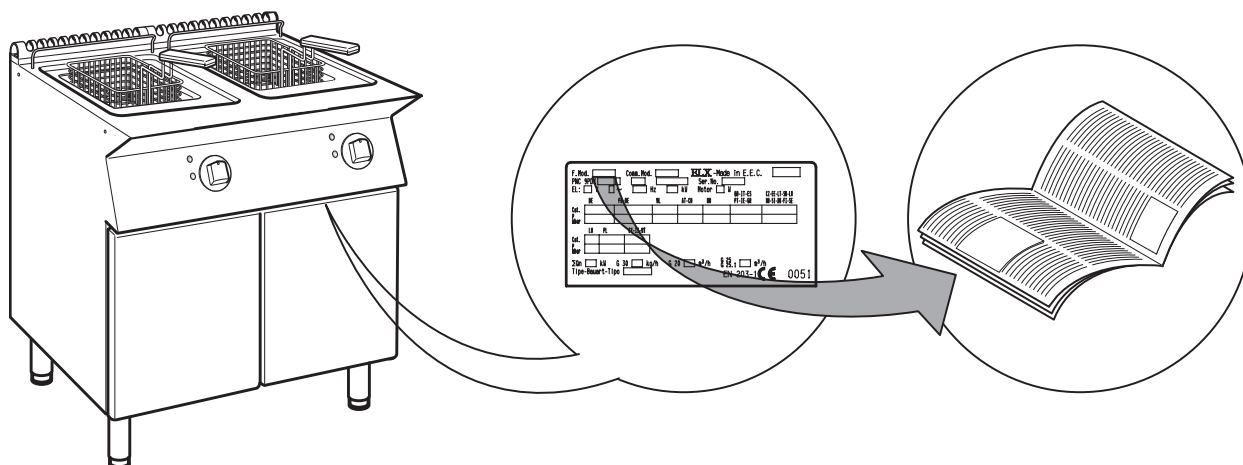


Diamond
catering equipment

ÍNDICE

I. ESQUEMA DE INSTALAÇÃO / UNIÃO DE APARELHOS / PROSPECTOS	2
II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS e DADOS TÉCNICOS	117
III. ADVERTÊNCIAS GERAIS	118
IV. CONSIDERAÇÕES ECOLÓGICAS IMPORTANTES	119
V. INSTALAÇÃO	119
1. NORMAS DE REFERÊNCIA	119
2. REMOÇÃO DA EMBALAGEM	119
3. POSICIONAMENTO	119
4. DESCARGA DE FUMOS E VENTILAÇÃO	120
5. LIGAÇÕES	121
6. TERMÓSTATO DE SEGURANÇA	122
7. SUBSTITUIÇÃO DO FUSÍVEL	122
8. ANTES DE COMPLETAR AS OPERAÇÕES DE INSTALAÇÃO	122
VI. INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR	123
1. UTILIZAÇÃO DA FRITADEIRA	123
VII. LIMPEZA	127
1. PARTES EXTERNAS	127
2. OUTRAS SUPERFÍCIES	127
3. FILTROS	127
4. PERÍODOS DE INACTIVIDADE	127
5. LIMPEZA DE FRITADEIRAS COM RESISTÊNCIAS INTERNAS (18 LITROS)	128
5. PARTES INTERNAS	128
VIII. MANUTENÇÃO	128
1. MANUTENÇÃO	128

II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS e DADOS TÉCNICOS



ATENÇÃO

Este manual contém indicações relativas a diversos aparelhos. Verifique o código na chapa de características situada por baixo do painel de comando (vide fig. acima).

TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos a gás/eléctricos

MODELOS DADOS TÉCNICOS		+7FRGD1B00 400 mm	+7FRGH2B00 800 mm	+7FRGD1BF0 400 mm	+7FRGH2BF0 800 mm	+7FRGD1GF0 400 mm	+7FRGH2GF0 800 mm	+7FRGD1LFE 800mm				
Capacidade da cuba	Lt.	7	7+7	7	7+7	15	15+15	34				
Carga máx. de alimentos por cuba (Kg)	Batatas frescas	1	1+1	1	1+1	2	2+2	4				
	Batatas congeladas	1	1+1	1	1+1	1,5	1,5+1,5	3,4				
Ligação ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"				
Potência térmica nominal	kW	7	14	7	14	14	28	27,5				
Tipo de construção		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1				

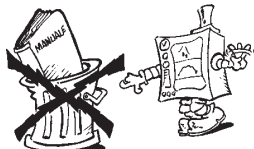
MODELOS DADOS TÉCNICOS		+7FRED1200 400 mm	+7FRB2200 800 mm	+7FRED12F0 400 mm	+7FRB22F0 800 mm	+7FRED2A0N 400 mm	+7FRED120N 400 mm	+7FRB22FN 800 mm	+7FRED1EDN 400 mm	+7FRB220N 800 mm	+7FRB22FN 800 mm	
Capacidade da cuba	Lt.	7	7+7	7	7+7	5+5	7	7+7	12	12+12	14+14	
Carga máx. de alimentos por cuba	Kg	1,5	1,5+1,5	1,5	1,5+1,5	0,9+0,9	1,5	1,5+1,5	2+2	2	2+2	
Fases	Nº	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	
Frequência	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	
Tensão de alimentação	V	380-400	380-400	380-400	380-400	230	230	230	230	230	230	
Potência máxima	kW	4,9-5,4	9,8-10,8	4,9-5,4	9,8-10,8	8-9	4,9-5,4	9,8-10,8	7,9-8,7	15,7-17,4	15,7-17,4	
Secção do cabo de alimentação	mm²	1,5	2,5	1,5	2,5	2,5	1,5	2,5	2,5	2,5	2,5	

MODELOS DADOS TÉCNICOS		+7FRED1GF0 400 mm	+7FRB22GF0 800 mm	+7FRED2A00 400 mm	+7FRED1ED0 400 mm	+7FRB2200 800 mm	+7FRED1FF0 400 mm	+7FRB22FF0 800 mm	+7FRED1GFP 400 mm	+7FRMD1FF5 400 mm	+7FRMD1FF6 800 mm	+7FRMH2FF5 400 mm
Capacidade da cuba	Lt.	15	15+15	5+5	12	12+12	14	14+14	15	14	14+14	14
Carga máx. de alimentos por cuba	Kg	2	2+2	0,9+0,9	2+2	2	2+2	2+2	2	2+2	2+2	2+2
Fases	Nº	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N
Frequência	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tensão de alimentação	V	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	400	440	400
Potência máxima	kW	9-10	18-20	8-9	7,9-8,7	15,7-17,4	7,9-8,7	15,7-17,4	9-10	7,9-8,7	15,7-17,4	7,9-8,7
Secção do cabo de alimentação	mm²	2,5	4	2,5	2,5	2,5	1,5	2,5	2,5	1,5	2,5	1,5

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.

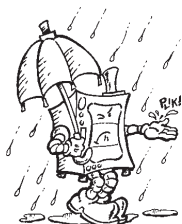


- Instale o aparelho num local bem arejado, para evitar a criação de misturas perigosas de gases não queimados no ambiente onde o aparelho está instalado.
- A recirculação do ar deve ter em conta o ar necessário para a combustão 2 m³/h/kW de potência de gás, bem como o “bem-estar” das pessoas que trabalham 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 em posição 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 utilização diferente das indicadas **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 **especializado**. 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 arejado, para evitar a criação de misturas perigosas de gases não queimados no 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, aconselha-se 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.

2. REMOÇÃO DA EMBALAGEM

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 adaptados 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 DE 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 180º uma das duas placas presentes no interior dos aparelhos.
- (Fig. E) 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)

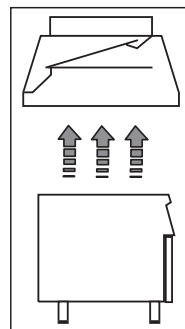
Sempre que na chapa de características do aparelho esteja identificado apenas o tipo Axx, declara-se que tais aparelhos não foram concebidos para serem directamente ligados a uma chaminé ou conduta de escoamento de produtos da combustão com uma saída para o exterior. No entanto, o aparelho pode ser instalado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



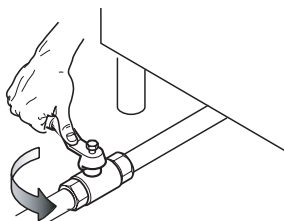
- Todos os trabalhos de instalação ou manutenção no sistema de alimentação (gás, corrente eléctrica, água) devem ser efectuados apenas pela entidade distribuidora ou por um técnico autorizado.
- Identifique o aparelho adquirido com base na chapa de características.
- Verifique no esquema de instalação 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 5.1.8 do 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

- Verifique no esquema de instalação a posição da ligação do gás no fundo do aparelho.
- Se disponível, retire a protecção em plástico da ligação do gás antes de efectuar a ligação.
- 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).

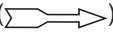
- Retire o painel de comandos.
- Retire o parafuso de retenção “A” da tomada de pressão e ligue o manómetro “O” (fig. 2A-2B).
- Compare o valor detectado pelo manómetro com o indicado na tabela B (vide Apêndice do manual)
- Se o manómetro detectar uma pressão fora dos limites de valores indicados na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

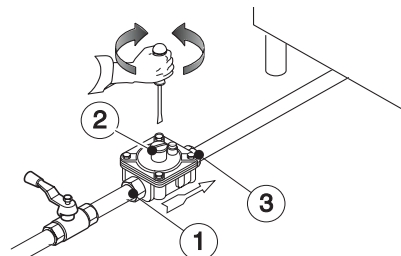
5.1.4 REGULADOR DE PRESSÃO DO GÁS

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 colectador foi configurado para 8" w.c. (20mbar).

5.1.5 REGULAÇÃO DA PRESSÃO DE SAÍDA DA VÁLVULA DE GÁS

- Retire o parafuso de retenção da tomada de pressão “B” 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. CONTROLO DO AR PRIMÁRIO

(versão com tubos - fig. 3C)

Para a regulação, proceda do seguinte modo:

- Desaperte o parafuso de fixação “C” e regule o casquilho “D” à distância “H” indicada na tabela “B” (fig. 3C).
- Volte a apertar a fundo o parafuso de fixação “C”.

5.1.8. 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:

Check	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)	
(vide tab. dados técnicos/bicos) com dados do novo tipo de gás utilizado	

5.1.8.1 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL (fig. 3A)

- Desaperte o parafuso “A” e desaperte o bico “C”.
- Retire o bico e o ventilador (Fig. 3A).
- Substitua o bico “C” por um correspondente ao tipo de gás escolhido, de acordo com o indicado na tabela B.
- O diâmetro do bico está indicado em centésimas de milímetro no corpo do mesmo.
- Introduza o bico “C” no ventilador “E”, volte a colocar os dois componentes combinados na sua posição e aperte o bico a fundo.

5.1.8.2 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO (versão com tubos - fig. 3C)

- Desaperte o bico “A” e substitua-o pelo correspondente ao tipo de gás predefinido, seguindo as indicações na tabela “B”, fig. 3C.
- O número que identifica o bico está indicado no corpo do mesmo.
- Volte a apertar a união com parafuso “H”.

5.1.8.3 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO (para todas as versões - fig. 3B)

- Desaperte a união com parafuso “H” e substitua o bico “G” por um adequado ao tipo de gás.
- O número que identifica o bico está indicado no corpo do mesmo.
- Volte a montar a união “H” e a respectiva anilha de vedação.

5.2. APARELHOS COM ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA

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

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 a secção de cabo externa ao aparelho com um tubo metálico ou de 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 seguinte .

A corrente de dispersão máxima do aparelho é de 1 mA/kW.

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 valor predefinido, 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 exigir 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. SUBSTITUIÇÃO DO FUSÍVEL

O fusível de protecção do sistema eléctrico encontra-se no interior do painel de comando. Para substituí-lo, desaperte o tampão do porta-fusível e retire-o.

8. 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

- Antes da primeira utilização, limpe bem as gorduras industriais da cuba e dos cestos, procedendo do seguinte modo:
 - encha a cuba com água e detergente normal e deixe ferver durante alguns minutos.
 - esvazie através da respectiva torneira depois de levantar a respectiva protecção de segurança e enxágue bem a cuba com água limpa.
- 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 a 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 gravada na parede traseira da própria cuba.
- Em caso de utilização de gordura sólida, primeiro 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.

Atenção

- Durante o funcionamento, vigie o aparelho e preste atenção para não tocar nas superfícies perto da cuba, já que estão muito quentes.
- O óleo usado para fritar deve ser substituído regularmente, uma vez que um óleo já várias vezes usado, e por isso sujo, reduz a sua temperatura de inflamabilidade e aumenta a tendência para ferver inesperadamente.

PROGRAMAÇÃO DA TEMPERATURA DA FRITADEIRA

TIPO DE FRITO:	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 papel-tornesol (strips) existente no mercado.

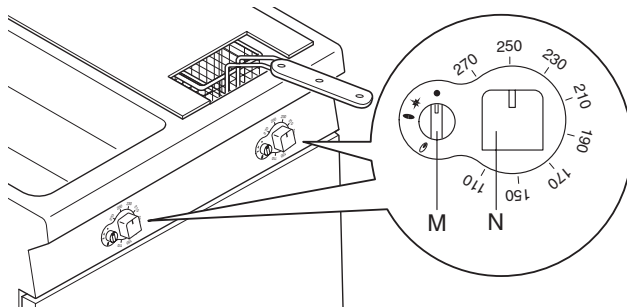
1.1. MODELOS A GÁS

Activação (14 Lt)

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 “M”, 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.

Em caso de emergência, o acendimento do queimador piloto pode também ser feito manualmente abrindo a porta, aproximando uma chama do queimador e mantendo premido o manípulo “A” na posição “ligação do piloto” durante o tempo necessário.

- **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

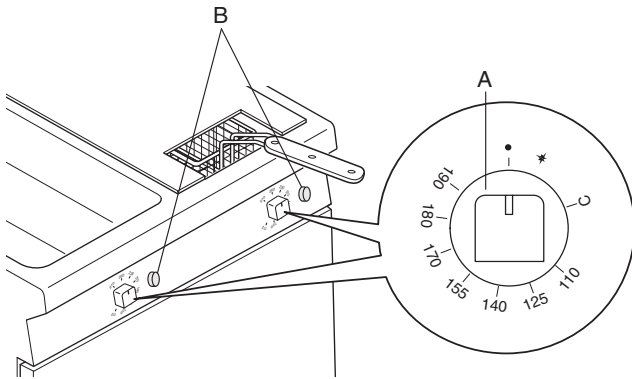
- Rode o manípulo “M” no sentido dos ponteiros do relógio da posição 🔥 para a posição ★.
- De seguida, prima-o a fundo e rode-o até à posição ★; solte-o e coloque-o na posição •.

Activação (7 Lt)

O manípulo de comando “A” tem as seguintes posições de utilização:

Manípulo A:

- Posição de “desligado”
- ★ Posição de “ligação do piloto”
- Valores de temperatura



- Prima e rode o manípulo “A” para a posição de ligação do piloto; ao mesmo tempo, carregue algumas vezes no botão “B”, acendedor piezoeléctrico.
- Soltando o manípulo “A”, após cerca de 20 segundos, a chama deve permanecer acesa; caso isto não se verifique, repita a operação. Em caso de emergência, o acendimento do queimador piloto pode também ser feito manualmente através do orifício “C”, aproximando uma chama e mantendo premido o manípulo “A” na posição “ligação do piloto” durante o tempo necessário.
- De seguida, rode o manípulo “A” até à temperatura desejada. Os queimadores acendem-se e tem início o aquecimento.
- Quando o óleo na cuba atinge a temperatura predefinida, os queimadores principais apagam-se e acendem-se quando a temperatura desce abaixo do mesmo valor.
- 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.

Desactivação

- Para desligar os queimadores principais, coloque o manípulo “A” na posição “ligação do piloto”.
- Para desligar a chama piloto, prima e rode o manípulo “A” para a posição “desligado”.

No final do serviço

- Coloque o manípulo “A” na posição “desligado”.

Activação (40 Lt Tubos)

O manípulo de comando “A” tem as seguintes posições de utilização:

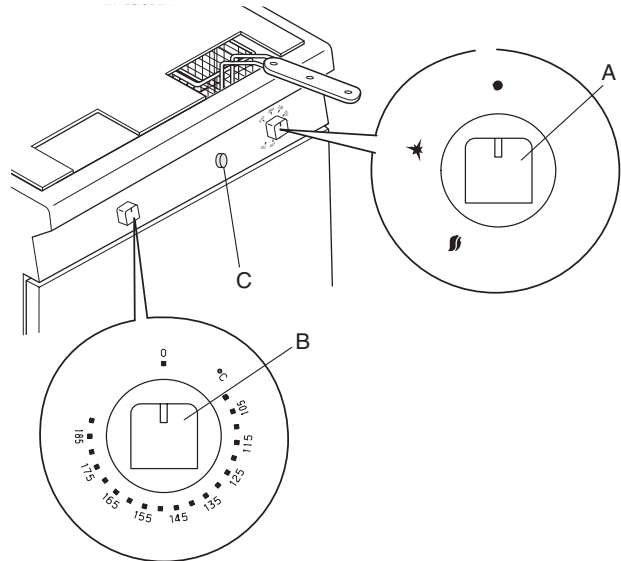
Manípulo A:

O manípulo de comando “A” tem as seguintes posições de utilização:

- desligado
- ★ ligação do piloto
- 🔥 máx

Manípulo B:

O manípulo de comando “B” indica os valores de temperatura



- Prima e rode o manípulo “A” para a posição de “ligação do piloto”, mantenha-o premido e, ao mesmo tempo, carregue algumas vezes no botão “B”, acendedor piezoeléctrico.
- Soltando o manípulo “A”, após cerca de 20 segundos, a chama deve permanecer acesa; caso isto não se verifique, repita a operação. Em caso de emergência, o acendimento do queimador piloto pode também ser feito manualmente abrindo a porta, aproximando uma chama do queimador e mantendo premido o manípulo “A” na posição “ligação do piloto” durante o tempo necessário.

Atenção: se colocar o manípulo na posição “desligado” desactivando o queimador piloto, aguarde 60 segundos (desbloqueio do manípulo) antes de voltar a ligá-lo.

- Rode o manípulo “A” para a posição “máx”.
- Rode o manípulo “B” para a temperatura desejada.

Os queimadores acendem-se e tem início o aquecimento.

Nota: a primeira ligação do piloto a frio implica um atraso de activação dos queimadores principais de cerca de um minuto, devido à inércia de aquecimento da termopilha por parte do piloto.

- Quando o óleo na cuba atinge a temperatura predefinida, os queimadores principais apagam-se e acendem-se quando a temperatura desce abaixo do mesmo valor.
- 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.

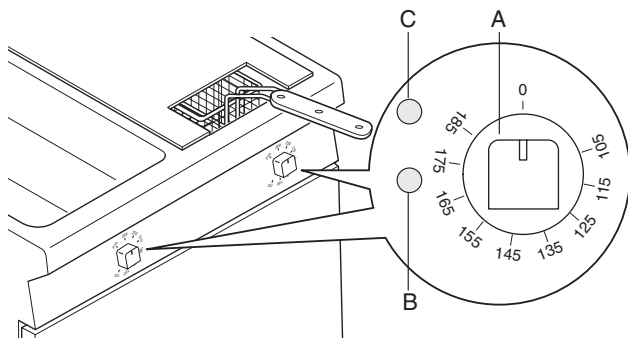
Desactivação

- Para desligar os queimadores principais, coloque o manípulo "B" na posição "0".
- Para desligar a chama piloto, prima e rode o manípulo "A" para a posição "desligado".

No final do serviço

- Coloque o manípulo "A" na posição "desligado".
- Fecha a torneira de corte do gás.

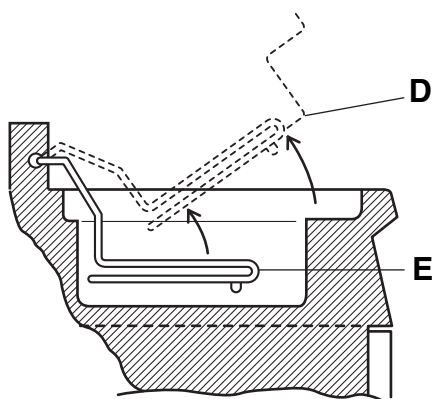
1.2. MODELOS ELÉCTRICOS



Activação

- Deite o óleo na cuba até ao nível máx indicado pela marca de referência gravada na parede traseira da própria cuba.
- Ligue o interruptor instalado a montante do aparelho.
- 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 o funcionamento das resistências de aquecimento; o apagamento da mesma indica que se atingiu a temperatura predefinida.

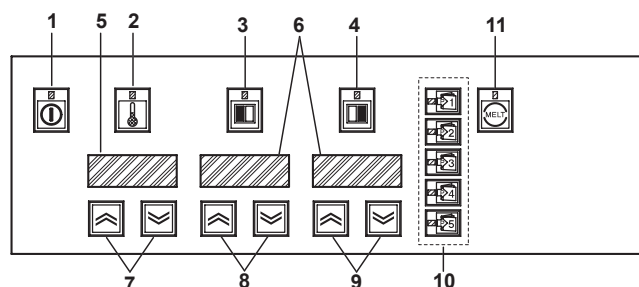
NOTA! Se utilizar uma fritadeira com resistências internas à cuba, tenha muita atenção e cuidado ao movimentá-las utilizando o suporte "D". Para uma maior segurança, a presença de um microinterruptor interrompe a alimentação eléctrica quando as resistências "E" forem levantadas.



Desactivação

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

1.3. MODELO ELÉCTRICO COM CONTROLO ELECTRÓNICO



- 1 - tecla ON/OFF de activação
- 2 - tecla de regulação da temperatura
- 3 - tecla de início do programa, cesto esquerdo
- 4 - tecla de início do programa, cesto direito
- 5 - visor de temperaturas (de trabalho e de programação)
- 6 - visor do tempo do programa (esquerdo e direito)
- 7 - programação da temperatura (superior / inferior)
- 8 - programação do tempo do programa no cesto esquerdo (superior / inferior)
- 9 - programação do tempo do programa no cesto direito (superior / inferior)
- 10 - teclas dos programas memorizados (ou memorizáveis)
- 11 - tecla para ciclo "melting" (Off / On: o ciclo melting começa ao arranque se a temperatura registada pelo termóstato de trabalho for inferior a 70°C)

Activação: prima a tecla "1".

Desactivação: prima a tecla "1".

1.4. PROGRAMAÇÃO DA TEMPERATURA

- O visor "5" mostra a temperatura programada para a cozedura. Para visualizar por alguns segundos a temperatura efectiva do óleo na cuba, prima momentaneamente a tecla "2".
- Para aumentar/diminuir o valor programado, prima as teclas "7". O visor tem uma sensibilidade de $\pm 1^\circ\text{C}$ (mantendo premida a tecla "7", a programação da temperatura varia mais rapidamente). Terminada a programação, o visor "5" começa a piscar durante 3 segundos, depois a temperatura indicada será memorizada.
- Se o led da tecla "2" estiver:
 - VERMELHO: a temperatura do óleo ainda não atingiu a temperatura programada
 - VERDE: a temperatura do óleo atingiu a temperatura programada. A cozedura pode ser iniciada.

1.5. PROGRAMAÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA

- O visor "6" mostra o tempo programado para a cozedura.
- Prima as teclas N°8/9 para aumentar/diminuir o valor programado: o visor tem uma sensibilidade de $\pm 5\text{s}$ e admite um tempo mínimo de 00:30s. (mantendo premidas as teclas "8-9", o tempo a programar varia mais rapidamente).
- Terminada a programação, o visor "6" começa a piscar durante alguns segundos, depois o valor indicado é memorizado.
- Premindo as teclas "3"/"4", activa-se a descida do elevador esquerdo/direito. O visor "6" correspondente iniciará a contagem decrescente do tempo programado. Atingido o valor 00:00, o ciclo termina com a saída do elevador do banho de óleo e o visor retomará o valor inicialmente programado.

1.6. PROGRAMAÇÃO (todas as versões)

É possível memorizar 5 programas de cozedura diferentes (teclas "10"): em cada programa pode memorizar-se a temperatura de cozedura desejada e, dependendo das versões, 1 ou 2 tempos de cozedura (na versão "full optional" são os tempos dos dois cestos esq./dir.).

Para memorizar um programa, programe os valores desejados e prima uma das teclas p1...p5 até que um sinal acústico assinala a memorização. O mesmo procedimento é efectuado para memorizar outros programas de cozedura.

NOTA: no momento da instalação, não existem programas memorizados e cada memorização posterior cancela o programa pré-existente.

1.6.1. BLOQUEIO DA PROGRAMAÇÃO

É possível bloquear o teclado, permitindo apenas a utilização dos programas anteriormente memorizados.

Para activar/desactivar esta opção:

Versão "full optional"

- Aquando da ligação do aparelho, prima as teclas "3" e "4" ao mesmo tempo. No visor aparecerá FASt (Fast Food);
- Prima a tecla "2": se no visor aparecer Y (Yes), as teclas "7", "8" e "9" são bloqueadas; se aparecer n (no), as teclas "7", "8" e "9" são activadas;
- Prima as teclas "7" para mudar o parâmetro (Y/n). Memorize premindo a tecla "2";
- Para sair do menu Fast Food, prima as teclas "3" e "4" ao mesmo tempo.

1.6.2 UTILIZAÇÃO DE UM PROGRAMA PREDEFINIDO

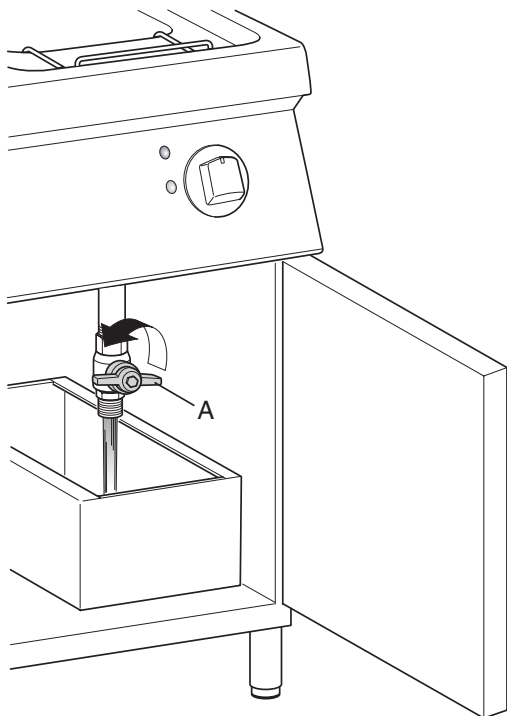
- Prima uma das teclas "10" para chamar o programa, os visores "5" e "6" visualizam as programações memorizadas;
- Prima a tecla "3" o "4" para iniciar a cozedura.

1.7. DESCARGA DO ÓLEO

- Esvaziamento dos reservatórios deve ser feito em óleo frio
- Desligue a fritadeira;
- preste a **máxima atenção para evitar entrar em contacto com o óleo quente;**

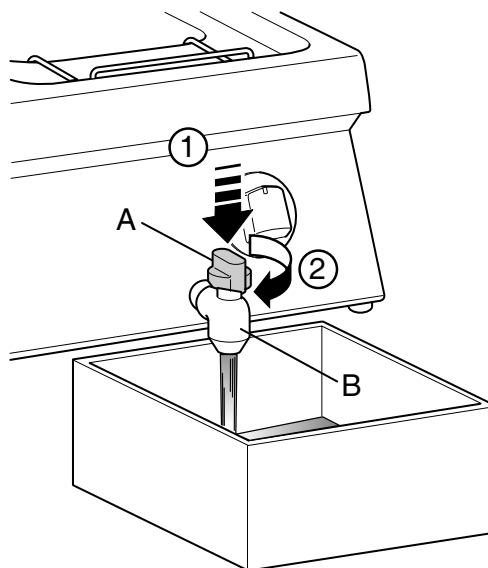
(para as versões 7, 14 e 40 Lt Monobloco)

- abra a torneira de descarga rodando **lentamente** o manípulo (A) (fig.1) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio;



(para a versão 7 e 14Lt Top)

- coloque um recipiente para a recolha do óleo junto à válvula de descarga (B) (fig. 2); prima (1) e rode (2) lentamente no sentido dos ponteiros do relógio o manípulo (A), situado por cima da válvula, para escoar o óleo.



(para todas as versões)

- volte a fechar a torneira de descarga rodando o manípulo.

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)

- A fim de reduzir a emissão de substâncias prejudiciais para o meio ambiente, aconselha-se efectuar a limpeza do aparelho (externamente e, se necessário, internamente) com produtos com uma biodegradabilidade superior a 90 %.
- Para a limpeza do aço inox, evite a utilização de produtos de limpeza que contenham substâncias abrasivas, bem como lascas, palha d'aço, escovas ou raspadores de aço comum.
- 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 ou uma esponja pela superfície polida e passe por água várias vezes: 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.

Atenção:

- Não lave o aparelho com jactos de água.
- Não utilize produtos que contenham cloro (lixívia, ácido clorídrico, etc.), mesmo que diluídos.
- Não use substâncias corrosivas (por exemplo, ácido muriático) para limpar o pavimento por baixo do aparelho.
- No final da vida útil do produto, evite que o aparelho seja abandonado no ambiente.
- Os nossos aparelhos são fabricados em materiais metálicos (aço inox, ferro, alumínio, chapa galvanizada, etc.) em percentagem superior a 90%. Assim, é possível uma reciclagem dos mesmos, através das estruturas tradicionais de recuperação, respeitando as normas vigentes em cada país.
- 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.

Conselhos

Submeta periodicamente o aparelho (pelo menos uma vez por ano) a uma inspecção completa. Para isso, é aconselhável efectuar um contrato de manutenção.

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 activação 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, enxagúe e seque. No final da operação, volte a colocar o filtro na sua sede.

Substitua o filtro quando estiver deteriorado.

4. PERÍODOS DE INACTIVIDADE

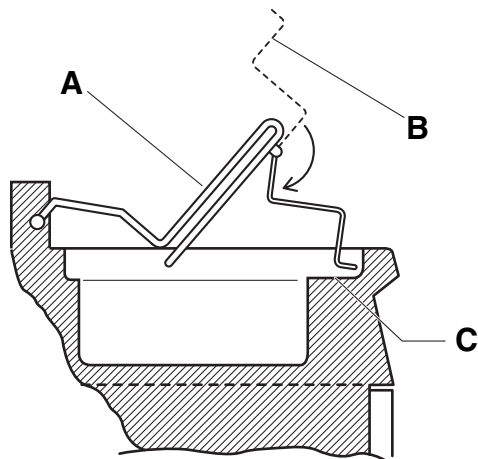
Se estiverem previstos longos períodos de inactividade, observe as seguintes precauções:

- Feche as torneiras ou os interruptores gerais a montante dos aparelhos.
- Passe energicamente 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.
- Volte a ligar 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

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 do aparelho, ambiente salobre, etc.), é 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 piezoeléctrica 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.
- A termopilha não é aquecida o suficiente.
- Termóstato de funcionamento defeituoso.

- *Não é possível regular a temperatura.*

Causas possíveis:

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

1.2. INSTRUÇÕES PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

(a efectuar apenas por parte de um instalador especializado)

- *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, termopilha, 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.

1.3 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.