

01/2019

Mod: G22/F23CEA4-S

Production code: 393333



Diamond
catering equipment

Fritadeiras eletrônicas

GF9 / EF9



PT Instalação e manual de operação



59589FA01- 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;
- 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	AVISO E INFORMAÇÕES DE 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	9
A.6	Transporte, movimentação e armazenamento	9
A.7	Instalação e montagem	10
A.8	Ligação eléctrica	10
A.9	LIMITES DE ESPAÇO DA MÁQUINA	10
A.10	B.2.4. Colocação	10
A.11	Uso incorreto razoavelmente previsível	11
A.12	Limpeza e manutenção da máquina	12
A.13	Manutenção	13
A.14	Eliminação da máquina	13
B	DADOS TÉCNICOS	14
B.1	Posição da chapa de características	14
B.2	Dados de identificação do aparelho e do fabricante	14
B.3	Dados técnicos	15
C	INFORMAÇÕES GERAIS	15
C.1	Introdução	15
C.2	Finalidade de utilização e restrições	15
C.3	Teste	15
C.4	Direitos de autor	16
C.5	Conservação do manual	16
C.6	Destinatários do manual	16
C.7	Definições	16
C.8	Responsabilidade	16
D	USO REGULAR	16
D.1	Requisitos legais apenas para a Austrália	16
D.2	Características do pessoal treinado para o uso ordinário da máquina	16
D.3	Características do pessoal autorizado a intervir na máquina	17
D.4	Operador responsável pelo uso ordinário	17
E	INSTALAÇÃO E MONTAGEM	17
E.1	Introdução	17
E.2	Responsabilidades do cliente	17
E.3	Eliminação da embalagem	17
E.4	União de aparelhos	17
E.4.1	Fixação ao solo (conforme o aparelho e/ou modelo)	18
E.4.2	Instalação em Ponte, Estrutura da viga ou Base de cimento (dependendo do aparelho e/ou do modelo)	18
E.4.3	Vedação de fugas entre aparelhos	18
E.5	Instalação no centro do compartimento	18
E.6	Ligações de gás, electricidade e água (se presentes, dependendo do aparelho e/ou modelo)	18
E.7	Ligações do gás	18
E.7.1	Introdução	18
E.7.2	Descarga de fumos	18
E.7.3	Antes de realizar a ligação,	18
E.7.4	Ligação (conforme o aparelho e/ou modelo)	18
E.7.5	Regulador da pressão do gás	19
E.7.6	Adaptação a um outro tipo de gás	19
E.8	Normas para aparelhos a gás	19
E.8.1	Verificação da pressão de alimentação (todas as versões)	19
E.8.2	Regulação da pressão de saída da válvula de gás	19
E.8.3	Verificação do ar primário	19
E.8.4	Substituição do bico do queimador principal	19
E.8.5	Substituição do bico do queimador piloto	19
E.9	Antes de completar as operações de instalação	20
E.10	Substituição da mola de ajuste do regulador de pressão (Apenas para Austrália)	20
E.11	Ligação eléctrica	20
E.11.1	Aparelhos eléctricos	20
E.11.2	Cabo de alimentação	20
E.11.3	Disjuntor diferencial	20
E.11.4	Ligação à terra e nó equipotencial	20
E.12	Termóstato de segurança	21
F	INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR	21
F.1	Utilização da fritadeira	21
F.2	Painéis de controlo	23
F.3	Modo de cozedura	24
F.4	Modelos eléctricos	24
F.5	Modo de cozedura manual	24
F.5.1	Aquecimento	24
F.5.2	Programação da temperatura	24

	F.5.3 Programação do tempo de cozedura	24
F.6	Modelos a gás	24
	F.6.1 Acendimento	24
	F.6.2 Desativação	25
F.7	Interlock	25
F.8	Fusão	25
	F.8.1 Programação (todas as versões)	25
	F.8.2 Bloqueio de programação	25
	F.8.3 Utilização de um programa programado	25
	F.8.4 Filtragem do óleo	25
	F.8.5 Recirculação automática do óleo (Versão full optional)	26
F.9	Funções HACCP (Versão Full optional)	26
	F.9.1 H.A.C.C.P. Suporte	26
	F.9.2 Sinalização e registo de um evento anómalo	26
	F.9.3 Menu HACCP: procura, visualização e eliminação de eventos anómalos memorizados	26
	F.9.4 Memorização de um programa HACCP	27
	F.9.5 Ativação do controlo HACCP	27
	F.9.6 Alarme HACCP	27
	F.9.7 Visor dos dados históricos de eventos anómalos	27
	F.9.8 Impressão dos dados históricos de eventos anómalos	27
	F.9.9 Eliminação dos dados memorizados	28
F.10	Cozedura automática	28
	F.10.1 Auto-aprendizagem	28
	F.10.2 Cozedura	28
G	LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA MÁQUINA	29
	G.1 Informações para manutenção	29
	G.2 Limpeza do aparelho e dos acessórios	29
	G.3 Partes externas	29
	G.4 Outras superfícies	29
	G.5 Filtros	29
	G.6 Peças internas (de 6 em 6 meses)	29
	G.7 Períodos de inatividade	30
	G.8 Algumas avarias e respetivas soluções (versão a gás)	30
	G.9 Código de advertências	30
	G.10 Reparação e manutenção extraordinária	31
	G.11 Intervalos de manutenção	31
	G.12 Manutenção e calendário	31
	G.13 Contactos de manutenção (apenas para Austrália)	32
H	ELIMINAÇÃO DA MÁQUINA	32
	H.1 Armazenagem dos resíduos	32
	H.2 Procedimentos relativos às macro operações de desmontagem do aparelho	32
I	DOCUMENTAÇÃO EM ANEXO	32

A AVISO E INFORMAÇÕES DE 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

- Este aparelho destina-se a uma utilização comercial e coletiva, não à produção contínua de alimentos em massa. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- 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 	Luvas 	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.
- 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, assim como o “bem-estar” das pessoas que trabalham na cozinha.
- Uma ventilação inadequada provoca asfixia. Não obstrua o sistema de ventilação do ambiente em que está instalado este aparelho. Não obstrua os orifícios de ventilação e de descarga deste ou de outros aparelhos.
- Coloque os números de telefone de emergência num local visível.
- O nível de emissão de pressão sonora, medido com uma curva de ponderação A, não ultrapassa 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

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; 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.

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 reparação e manutenção extraordinária só devem ser realizadas por pessoal especializado autorizado, dotado de equipamento de proteção individual, 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.



CUIDADO

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 deve seguir as seguintes indicações:

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

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
	cuidado, superfície quente
	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: cârter, 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 elétricos só devem ser realizados por pessoal qualificado.
- A ligação à rede elétrica 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 elétrica de rede. As características relativas à distância máx. de abertura dos contactos e à corrente de dispersão baseiam-se nas normas de segurança locais.
- Certifique-se de o equipamento é alimentado por sistemas protegidos contra sobretensão; o fabricante não se responsabiliza por consequências resultantes de anomalias induzidas pelo sistema de abastecimento elétrico.

A.9 LIMITES DE ESPAÇO DA MÁQUINA

- À volta do aparelho deve ser deixado um espaço adequado (para realizar intervenções, ações de manutenção, etc.).
- 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, 100 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 enxágue 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 elétrica permanente: o dispositivo deve ser bloqueável na posição de aberto e 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, pessoal especializado e 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!

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 eletricistas 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 pelo fabricante 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.

A.14 Eliminação da máquina

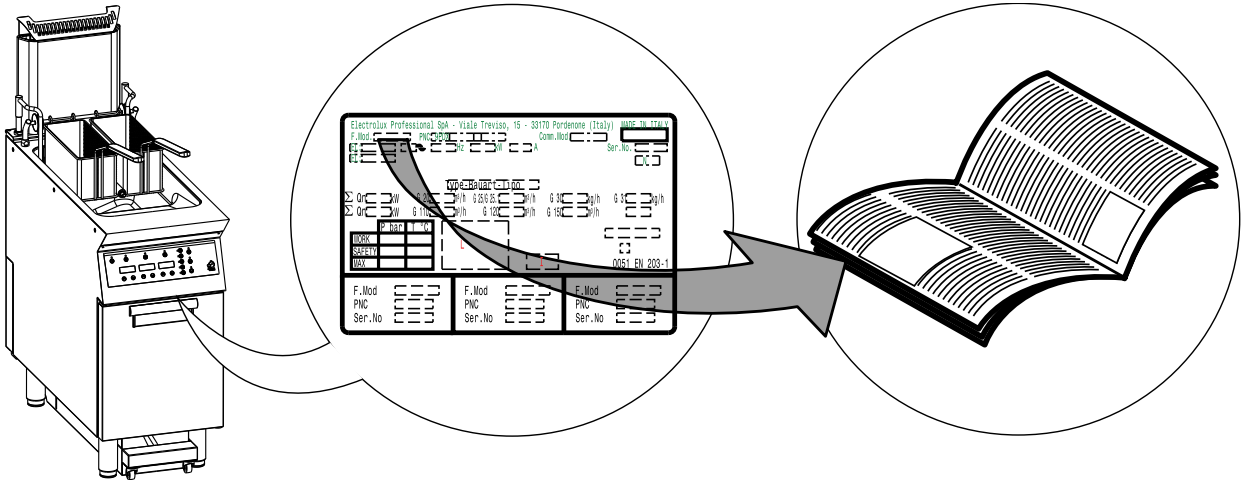
- As operações de desmontagem devem ser efetuadas por pessoal especializado.
- Os trabalhos nos aparelhos elétricos só devem ser realizados por um eletricista qualificado e com a energia elétrica desligada.
- Para tornar inutilizável o aparelho para eliminação, retire o cabo de alimentação e qualquer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

B DADOS TÉCNICOS

B.1 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 fig. abaixo).



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.2 Dados de identificação do aparelho e do fabricante

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

Aparelhos a GÁS

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) **MADE IN ITALY**
F.Mod. PNC Comm.Mod
EL: Hz kW A Ser.No.
EL:
Type-Bauart-Tipo
Σ Qn kW G 20 m³/h G 25/16 25 m³/h G 30 kg/h G 3 kg/h
Σ Qn kW G 110 m³/h G 120 m³/h G 150 m³/h
P bar T °C
WORK SAFETY MAX
L
I
0051 EN 203-1
F.Mod PNC Ser.No
F.Mod PNC Ser.No
F.Mod PNC Ser.No

Aparelhos ELÉTRICOS

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) **MADE IN ITALY**
F.Mod. PNC Comm.Mod
EL: Hz kW A Ser.No.
EL:
Type
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 Porde- none Italy	fabricante

B.3 Dados técnicos

Modelos a gás

Dados		CÓDIGOS DO MODELO					
		GF91L23		GF91E23		GF91R23	
Modelos 400mm		+9KKLBBAMCG +9KKJBBAMCG	+9KKLQBAMCG +9KKJQBAMCG	+9KKHBBAMCG	+9KKHQBAMCG	+9KKIBBAMCG	+9KKIQBAMCG
Tensão de alimentação	V	220 - 240	220	220 - 240	220	220 - 240	220
Potência elétrica absorvida	kW	0,1					
Fases	N.º	1+N					
Frequência	Hz	50	60	50	60	50	60
Secção do cabo de alimentação ¹	mm²	1					
Ligação ISO 7/1 - Ligação BS/P	∅	1/2"					
QUEIMADORES	N.º	2					
Potência térmica nominal	kW	26					
Tipo de construção		A1					

1. Mínimo recomendado.

Modelos eletrónicos

Dados		CÓDIGOS DO MODELO					
		EFE91L23		EFE91R23		EFE91E23	
Modelos 400mm		+9KKJDBAMCG +9KKLDBAMCG	+9KKJOBAMCG +9KKLOBAMCG	+9KKIDBAMCG	+9KKIOBAMCG	+9KKHDBAMCG	+9KKHOBAMCG +9KKIOBAMCG
Tensão de alimentação	V	380 — 400	415 — 430	380 — 400	415 — 430	380 — 400	415 — 430
Potência máx. total	kW	16,2 — 18	16,1 — 17,2	16,2 — 18	16,1 — 17,2	16,2 — 18	16,1 — 17,2
Fases	N.º	3+N					
Frequência	Hz	50/60					
Secção do cabo de alimentação ¹	mm²	6					

1. Mínimo recomendado.

C INFORMAÇÕES GERAIS



AVISO

Consulte “AVISO e informações de 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 cuidadosa 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 excecionais 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 “AVISO e informações de segurança”

D.1 Requisitos legais apenas para a Austrália

Este aparelho só deve ser instalado por pessoal autorizado e de acordo com as instruções de instalação do fabricante, as normas de instalação do gás locais, os códigos de edifícios municipais, as normas de ligações elétricas, as normas de abastecimento de água locais, a instalação do gás AS5601, as autoridades sanitárias e quaisquer outras regulamentações legais.

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 “AVISO e informações de 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.11.1 *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:



Polietileno

- Película externa da embalagem
- Saco das instruções



Polipropileno

- Fitas



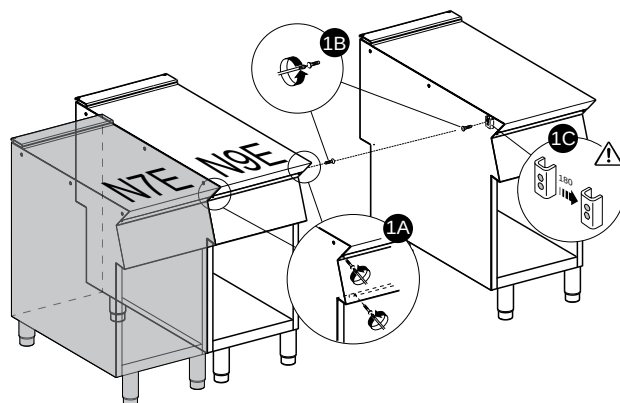
Poliestireno expandido

- Cantoneiras de proteção

Os componentes de madeira e cartão podem ser eliminados respeitando as normas vigentes no país de utilização da máquina.

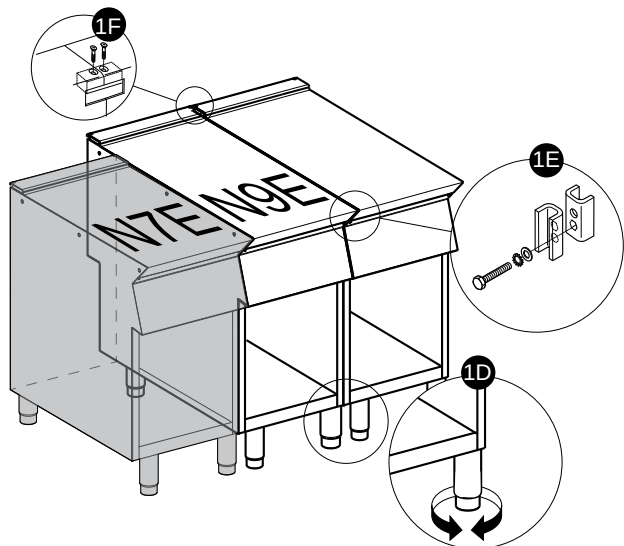
E.4 União de aparelhos

1. Desmonte os painéis de comando dos aparelhos desapertando 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 Instalação no centro do compartimento

Se o aparelho estiver posicionado no centro do compartimento, recomenda-se a montagem do acessório "Painel traseiro" para reduzir o sobreaquecimento (para a instalação, siga as instruções no manual de acessórios)

E.6 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.7 Ligações do gás

E.7.1 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.7.6 *Adaptação a um outro tipo de gás* desta secção.

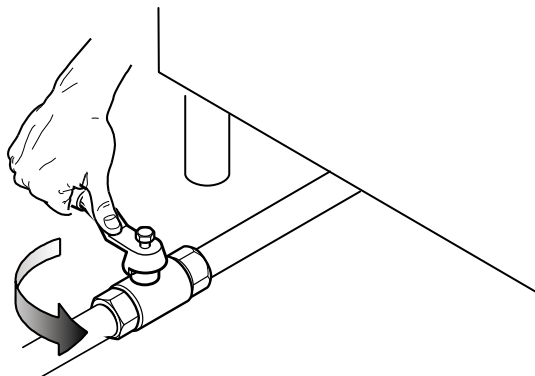
E.7.2 Descarga de fumos

- 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.7.3 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.7.6 *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.

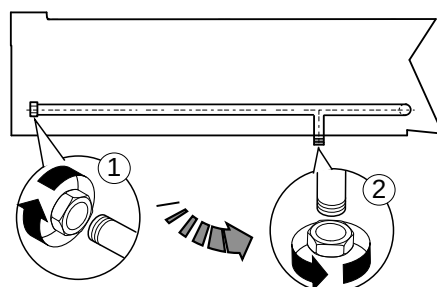
E.7.4 Ligação (conforme o aparelho e/ou modelo)

Modelos monobloco

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.

Modelos de bancada (Apenas para gama N9E)

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. Para os modelos de bancada, a ligação do gás pode ser efetuada na união traseira:
 - a. trabalhe na parte de trás do aparelho;
 - b. desaperte o tampão metálico da ligação traseira;
 - c. aperte-o firmemente na ligação inferior.



Terminada a instalação, verifique, com uma solução de água e sabão, se existem fugas nos pontos de ligação.



NOTA:

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

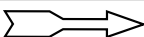
E.7.5 Regulador da pressão do gás

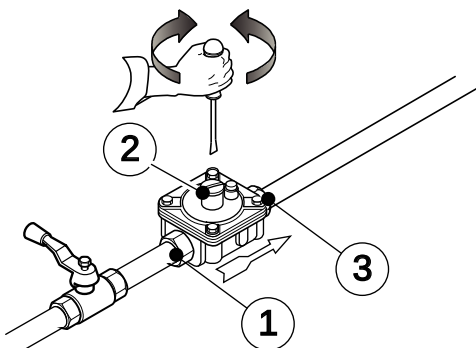
A linha de alimentação do gás deve ser de secção suficiente para garantir a capacidade de gás necessária ao pleno funcionamento de todos os aparelhos ligados à própria rede.

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: Ajuste a tomada de pressão de teste com os queimadores a funcionar na regulação máxima (consulte a tabela "B", Apêndice do manual 59589FP00 / 59589FD00)

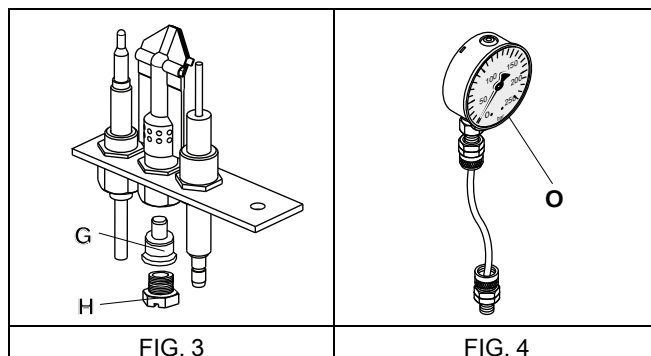
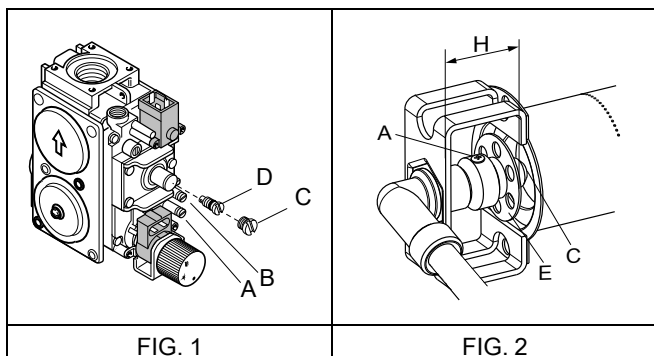
E.7.6 Adaptação a um outro tipo de gás

A Tabela de bicos "B" (consulte o Apêndice do manual 59589FP00 / 59589FD00) 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.8 Normas para aparelhos a gás



E.8.1 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.7.6 *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 (consulte FIG. 1);
4. Ligue o manómetro "O" (consulte FIG. 4);
5. Compare o valor detetado no manómetro com o indicado na tabela "B" (consulte o Apêndice);
Se o manómetro detetar uma pressão fora dos limites de valores indicados na tabela "B" (consulte o Apêndice), não ligue o aparelho;
Consulte a entidade distribuidora do gás;

E.8.2 Regulação da pressão de saída da válvula de gás

1. Retire o parafuso de retenção da tomada de pressão "B" (consulte FIG. 1);
2. Ligue o tubo do manómetro;
3. Alimente o aparelho com a pressão nominal correta do gás, como indicado no parágrafo E.8.1 *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.8.3 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" (consulte FIG. 2);
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.8.4 Substituição do bico do queimador principal

1. Desaperte a porca "A" (consulte FIG. 2);
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.8.5 Substituição do bico do queimador piloto

1. Desaperte a união com parafuso "H" (consulte FIG. 3);

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.9 Antes de completar as operações de instalação

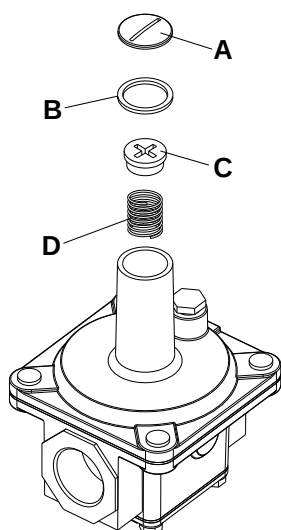
- Verifique todas as ligações com água e sabão para se certificar de que não há fugas de gás.
- NÃO utilize uma chama viva para ver se há fugas de gás.
- Ligue todos os queimadores, quer individualmente, quer em conjunto, para se certificar do funcionamento correto das válvulas de gás, dos discos e das 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 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" (consulte a imagem);
2. Introduza a nova mola (cor azul = gás propano; cor prata = gás natural) e substitua o parafuso de regulação;
3. Ligue um manómetro à tomada de pressão de teste do aparelho – (consulte o parágrafo E.8.1 *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 manómetro mostre o valor da pressão de trabalho (consulte o parágrafo E.7.5 *Regulador da pressão do gás*);
6. Volte a colocar a tampa de vedação e a junta e aperte a fundo;
7. Remova o manómetro e feche a tomada de pressão de teste;
8. Antes da operação, teste a existência de fugas no regulador de pressão do gás.



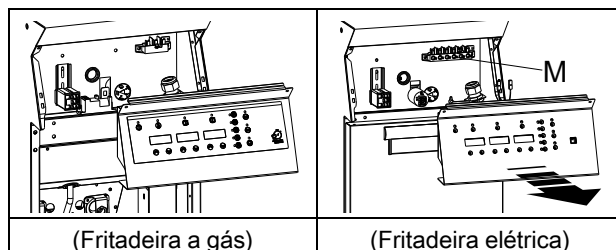
E.11 Ligação eléctrica

E.11.1 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 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.11.2 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.11.3 Disjuntor diferencial

Instale um disjuntor 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.11.4 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.12 Termóstato de segurança

Aparelhos equipados com termóstato de segurança (termóstato de segurança contra sobreaquecimento) que intervêm 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 termóstato de segurança depois de o desligar da rede. A não desativação da rede provoca danos no termóstato de segurança e expõe as pessoas não qualificadas ao risco de eletrocussão.

A manipulação do termóstato de segurança anula a garantia original do fabricante.

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 que atinjam 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.
- 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.

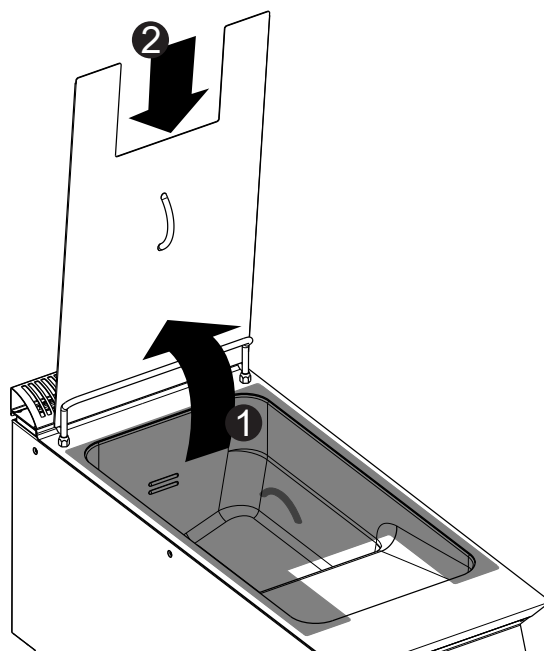
- Antes de introduzir o óleo na cuba, certifique-se de que esta não contém água
- Deite o óleo na cuba até ao nível máximo indicado pela marca de referência situada na parede traseira da própria cuba.
- Em caso de utilização de gordura sólida, derreta-a à parte e depois deite-a na cuba.

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.

- Quando não for necessário utilizá-lo, coloque a tampa no respetivo suporte.



CUIDADO

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



CUIDADO

A cuba deve ser esvaziada com o óleo a uma temperatura inferior a 70 °C.



CUIDADO

Evite a utilização do aparelho em vazio ou em condições que comprometam o ótimo rendimento.

Regulação da temperatura da fritadeira

TIPO DE FRITURA	REGULE A TEMPERATURA PARA
Alimentos que não libertam substâncias poluentes no 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).



IMPORTANTE

Durante a cozedura, retire manualmente 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 as tiras de tornassol existentes no mercado.



CUIDADO

A cuba deve ser esvaziada com o óleo frio.



NOTA:

A carga máxima é de 4,5 kg com batatas frescas e 3 kg com batatas congeladas.

F.2 Painéis de controlo

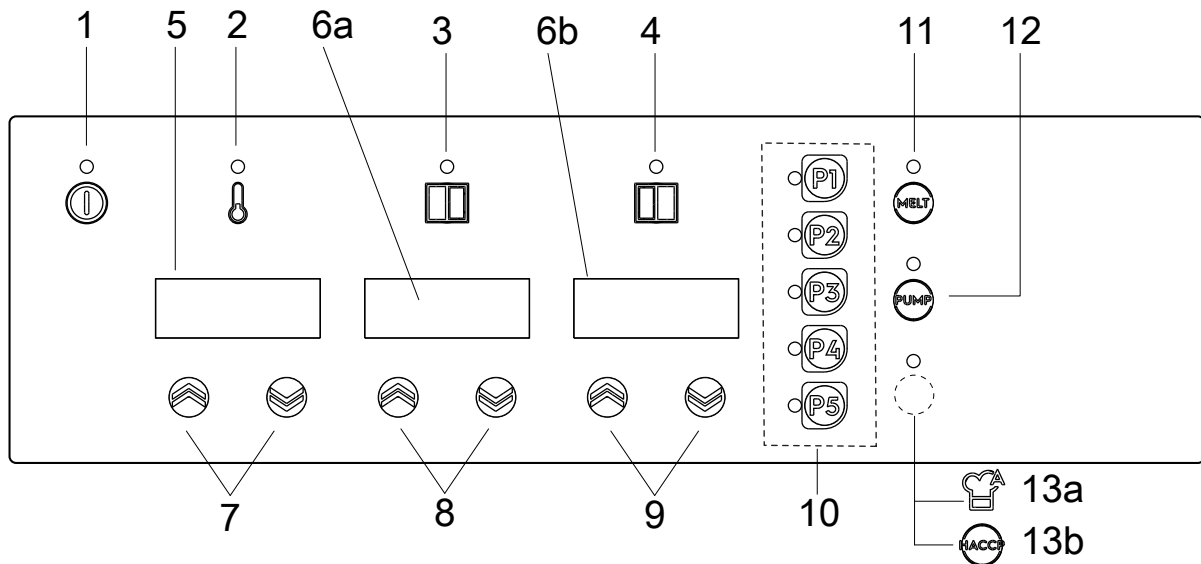


Fig. 1 Versões com sistema de elevação

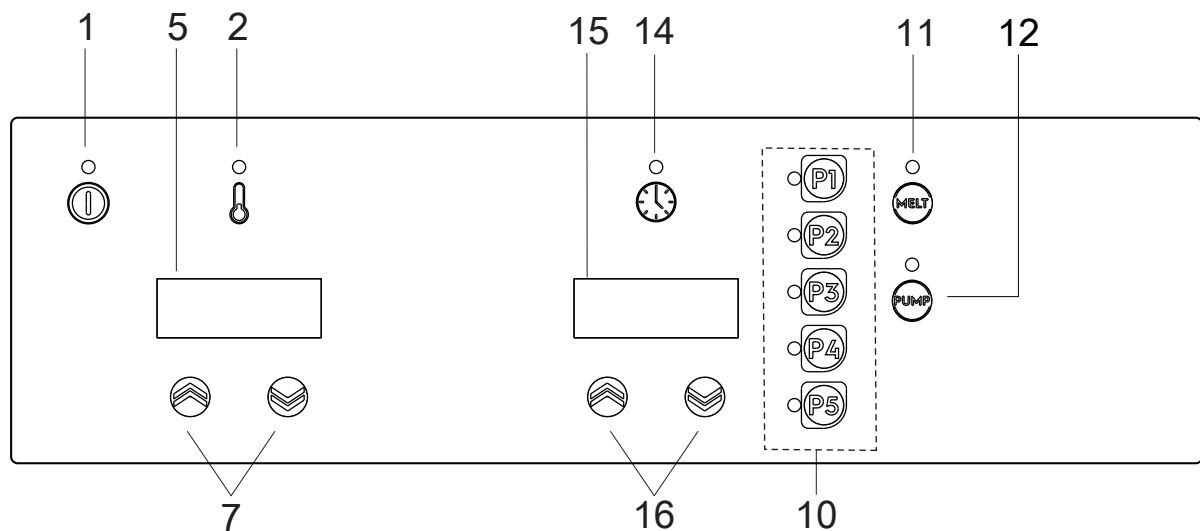


Fig. 2 Versões sem sistema de elevação

1. Tecla ON/OFF
2. tecla de programação da temperatura
3. tecla de início do programa, cesto esquerdo
4. tecla de início do programa, cesto direito
5. visor da temperatura (trabalho e predefinida)
6. visor do tempo do programa (6a = esquerda e 6b = direita)
7. programação da temperatura (para cima / para baixo)
8. programação do tempo do programa, cesto esquerdo (para cima / para baixo)
9. programação do tempo do programa, cesto direito (para cima / para baixo)
10. teclas do programa memorizado (ou memorizável)
11. tecla para ciclo de "fusão"
(off/on: o ciclo de fusão tem início aquando da ativação se a temperatura registada pelo termóstato de trabalho for inferior a 70°C)
12. tecla para bomba de recirculação do óleo on/off (se presente)
13. tecla para Cozedura Automática (13a)/tempo de monitorização HACCP/curva de temperatura (13b)
14. tecla de programação do tempo
15. visor do tempo
16. programação do tempo (para cima/para baixo)

F.3 Modo de cozedura

A fritadeira permite cozinhar de duas formas diferentes:

1. Modo manual (consulte F.5 *Modo de cozedura manual*)
2. Modo automático (consulte F.10 *Cozedura automática* - apenas versão Full optional)

F.4 Modelos elétricos

Para ligar e desligar o aparelho:

- Prima a tecla "1" no painel de comando.

F.5 Modo de cozedura manual

Consulte F.2 *Painéis de controlo*.

F.5.1 Aquecimento

1. Prima a tecla "1" durante alguns segundos para ligar o aparelho.
Durante o aumento de temperatura, a indicação "CALOR" começa a piscar no visor "5" em alternativa à temperatura atual.
Quando a temperatura atual estiver próxima da temperatura programada ($-15^{\circ}\text{C}/-20^{\circ}\text{C}$), a indicação "CALOR" apaga-se. O LED da tecla "2" permanece aceso a vermelho.
Quando a temperatura programada é atingida, o LED da tecla "2" muda de vermelho para verde; o aparelho está agora pronto a usar.

F.5.2 Programação da temperatura

Versão full optional

1. O visor "5" mostra a temperatura programada para fritar.
2. Prima brevemente a tecla "2" para visualizar durante alguns segundos a temperatura real do óleo na cuba.
3. Prima as teclas "7" para aumentar/diminuir o valor programado.
O visor tem uma sensibilidade de ± 1 ;
Mantendo a tecla "7" premida, a temperatura programada muda mais rapidamente.
4. Após a programação, o visor "5" pisca durante 3 segundos e, em seguida, a temperatura indicada será memorizada.
Se o LED da tecla "2" estiver:
 - VERMELHO: a temperatura do óleo ainda não atingiu a temperatura programada.
 - VERDE: o óleo atingiu a temperatura programada.
Pode iniciar a cozedura.

Versão base

1. O visor "3" mostra a temperatura programada para fritar.
2. Prima brevemente a tecla "2" para visualizar durante alguns segundos a temperatura real do óleo na cuba.
3. Prima as teclas "4" para aumentar/diminuir o valor programado.
O visor tem uma sensibilidade de ± 1 ;
Mantendo a tecla "4" premida, a temperatura programada muda mais rapidamente.
4. Após a programação, o visor "3" pisca durante 3 segundos e, em seguida, a temperatura indicada será memorizada.
Se o LED da tecla "2" estiver:
 - VERMELHO: a temperatura do óleo ainda não atingiu a temperatura programada.
 - VERDE: o óleo atingiu a temperatura programada.
Pode iniciar a cozedura.

F.5.3 Programação do tempo de cozedura

Versão full optional

Consulte F.2 *Painéis de controlo*

1. O visor "6a/6b" mostra o tempo de cozedura programado.
2. Prima as teclas "8" ou "9" para aumentar/diminuir o valor programado:
O visor tem uma sensibilidade de $\pm 5\text{s}$ e permite um tempo mínimo de 00:15s.

Mantendo as teclas "8" e "9" premidas, o tempo programado muda mais rapidamente.

3. Após a programação, o visor "6" pisca durante alguns segundos e, em seguida, o valor indicado será memorizado.
4. Prima as teclas "3" ou "4" para começar a baixar o elevador esquerdo/direito.
O visor "6" correspondente a "6" irá iniciar a contagem decrescente do tempo programado.
Ao atingir o valor 00:00, o ciclo termina com o elevador a sair do banho de óleo.
O visor mostra o valor inicialmente programado.



IMPORTANTE

Recomenda-se iniciar o ciclo de fritura premindo as teclas "3" ou "4", uma vez que o aparelho ativa imediatamente as resistências enquanto baixa os cestos. Desta forma, o óleo ficará mais quente quando o cesto for mergulhado na cuba do óleo.

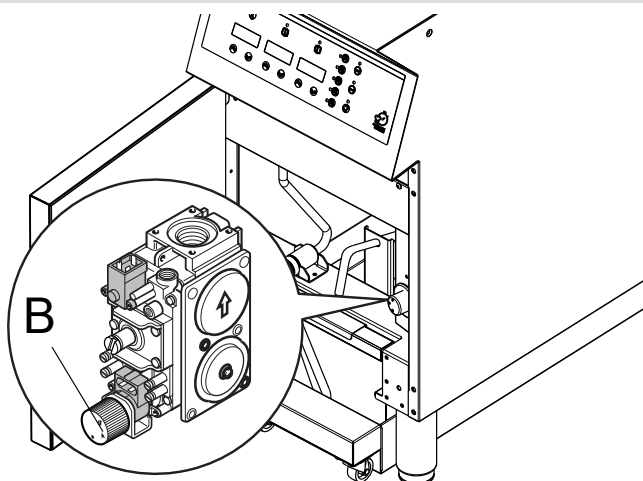
Versão base e versão com filtragem do óleo

- Existe uma única visualização "15" para a programação do tempo de cozedura de ambos os cestos.
- A sequência de programação do tempo de cozedura é a mesma que a versão "full optional", enquanto que o final do ciclo de cozedura (o visor exibe 00:00) é assinalado por um sinal sonoro especial.

F.6 Modelos a gás

O manípulo de comando do gás "B" (no interior do compartimento) tem as seguintes posições de utilização:

- Desligado
- ★ Ignição do piloto
- 🔥 Ligação dos queimadores



F.6.1 Acendimento

1. Prima e rode o manípulo "B" para a posição ★.
2. Mantenha o manípulo "B" premido durante cerca de 20 segundos para acender o queimador piloto.
3. Quando o manípulo "B" for libertado, certifique-se de que a chama permanece acesa;
Se isto não acontecer, repita a operação.
4. Assim que o queimador se acender, ligue o aparelho premindo a tecla "1".

**NOTA:**

Em caso de falha na geração de faíscas, acenda o queimador piloto do seguinte modo:

1. abra a porta
2. aproxime uma chama do queimador
3. mantenha o manípulo "B" premido na posição
* durante o tempo necessário.

**AVISO**

NÃO FECHÉ A PORTA COM VIOLÊNCIA: bater com a porta pode apagar a chama piloto.

Em caso de desativação, a válvula está equipada com um dispositivo – chamado "Interbloqueio" (consulte o parágrafo F.7 *Interlock*).

F.6.2 Desativação

1. Prima parcialmente o manípulo "B" e rode-o da posição

🔥 para a posição ★ se pretender manter acesa a chama piloto para cozeduras posteriores;

2. Prima parcialmente o manípulo "B" e rode-o para a posição ● para desligar o aparelho.

**IMPORTANTE**

Desligue o aparelho com óleo no interior da cuba para evitar a intervenção do termóstato de segurança.

F.7 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.8 Fusão

FUSÃO é um ciclo dedicado que se ativa automaticamente quando se liga a máquina.

Permite que a gordura (que deve estar sólida à temperatura ambiente) derreta e fique líquida. O ciclo dura entre 20 e 30 min, dependendo da temperatura e da quantidade de gordura a derreter. Para a 70°C

°C.

Consulte F.2 *Painéis de controlo*

1. Para ligar o aparelho, prima a tecla "1";
2. Se a temperatura medida pelo termómetro de trabalho estiver abaixo de 70 °C, a máquina inicia automaticamente o ciclo de FUSÃO;
O LED na tecla "2" (TEMPERATURA) acende-se a VERMELHO;
O LED da tecla "11" acende-se (FUSÃO);
O visor "5" apresenta alternadamente a temperatura em °C e a indicação AQUECIMENTO;

Caso se utilize óleo líquido em vez de gordura, é possível ignorar a fusão premindo a tecla "11";

Ao ignorar ou terminar a fusão, a temperatura do óleo e o tempo do ciclo de cozedura serão automaticamente colocados nos valores programados.

F.8.1 Programação (todas as versões)

As teclas P1 – P5 podem memorizar 5 programas de cozedura diferentes.

Em cada programa, é possível memorizar a temperatura de cozedura desejada e, conforme a versão, 1 ou 2 tempos de cozedura (nas versões "full optional" estão disponíveis os tempos dos dois cestos, direito/esquerdo).

Para memorizar um programa:

1. introduza os valores desejados;
2. prima uma das teclas P1 – P5 até ouvir um sinal acústico a confirmar o armazenamento.

Realize o mesmo procedimento para memorizar outros programas de cozedura.

**NOTA:**

Na altura da instalação, não são memorizados quaisquer programas; ao guardar um programa, tudo o que foi anteriormente guardado nessa localização é substituído pela última gravação.

F.8.2 Bloqueio de programação

O teclado pode ser bloqueado, permitindo apenas a utilização dos programas anteriormente memorizados.

Para ativar/desativar esta opção:

Versão full optional

- prima a tecla "1" e, de seguida, mantendo-a premida, a tecla "4";
o visor mostra a indicação FAST (Fast Food);
- Solte a tecla "1" e, de seguida, a tecla "4"
- Prima a tecla "2":
– Se Y (Sim) aparecer no visor, as teclas "7", "8" e "9" são bloqueadas;
– se aparecer n (não), as teclas "7", "8" e "9" são ativadas;
- Prima as teclas "7" para modificar o parâmetro (Y/n)
- Prima a tecla "2" para memorizar;
- Para sair do menu Fast Food, prima as teclas "1" ou aguarde 20 segundos.

Versão base e versão com filtragem do óleo

- A mesma sequência que a versão "full optional".
- Prima as teclas "x" e "y" para aceder ao menu FAST (Fast Food).

F.8.3 Utilização de um programa programado**Versão full optional**

- Prima uma das teclas P1 – P5 para o programa:
os visores "5"" e "6a" e "6b" mostram as definições memorizadas.
- Prima a tecla "3" ou "4" para iniciar a cozedura.

Versão base

- Prima uma das teclas P1 – P5 para o programa:
os visores "5"" e "15" mostram as definições memorizadas.
- Prima a tecla "14" para iniciar a cozedura.

F.8.4 Filtragem do óleo

O aparelho está equipado com os seguintes dispositivos:

- balde de recolha do óleo (25L);
- trólei retrátil do balde de recolha do óleo;
- filtro metálico;

A utilização destes dispositivos oferece ainda fritura com óleo filtrado, logo, mais limpo, que irá garantir melhores resultados de cozedura e uma maior vida útil do óleo.

Filtragem do óleo (Versão full optional)

1. Para ligar a fritadeira, prima a tecla "1".
Com o aparelho desligado, o visor "5" mostra a temperatura do óleo na cuba se for igual ou superior a 70°C;

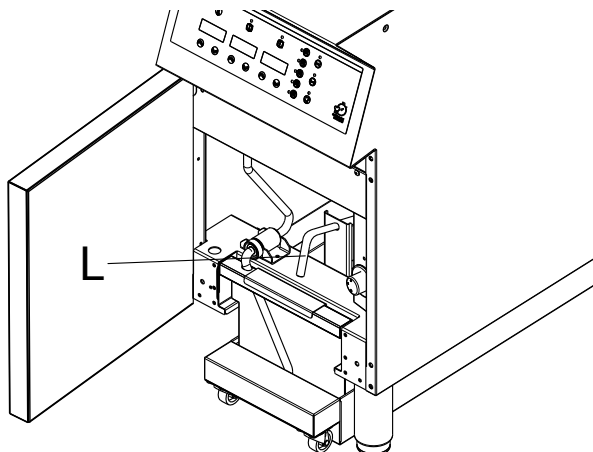
2. Certifique-se de que o trólei, o balde e o filtro estão corretamente colocados por baixo da descarga;



AVISO

Para sua segurança, realize esta operação quando a temperatura do óleo for inferior a 90°C.

3. Rode o manípulo "L" lentamente para a direita para abrir a torneira de descarga;



4. Preste a máxima atenção para evitar o contacto com o óleo quente;
O óleo é rapidamente esvaziado através da descarga. O filtro de malha de poliéster assegura a limpeza mecânica do óleo de forma cuidadosa;
5. Rode o manípulo "L" para a esquerda para fechar a torneira de descarga.

F.8.5 Recirculação automática do óleo (Versão full optional)

Existe uma bomba de engrenagens para a filtragem e recirculação automática do óleo.

1. Para desligar a fritadeira, prima a tecla "1".
2. Rode o manípulo "L" lentamente para a direita para abrir a torneira de descarga (consulte a figura abaixo);
3. Quando o óleo da cuba tiver esvaziado, rode o manípulo "L" para a esquerda para fechar a torneira de descarga.
4. Prima a tecla "12" (BOMBA) para iniciar a bombagem do óleo do balde de recolha para a cuba;
O visor "6a" mostra a mensagem "Quente" e o visor "6b" mostra a mensagem "Óleo" para chamar a atenção para a temperatura do óleo.
5. Aguarde aproximadamente 4 minutos para concluir o esvaziamento do balde.
O tempo depende da temperatura do óleo, quanto mais fria a temperatura, mais tempo será necessário para bombeá-lo;
6. Prima novamente a tecla "12" para parar a bombagem do óleo;
7. Com a fritadeira ligada, prima brevemente a tecla "12" (BOMBA).
Durante alguns segundos, o visor "5" irá mostrar o tempo decorrido desde a última ativação da bomba.



NOTA:

Depois de premir a tecla "1" para desligar o aparelho, ou ativar o interruptor principal, a bomba será inibida durante 5 minutos, durante os quais, ao premir o botão "12", só exibirá o tempo restante durante 10 segundos.

F.9 Funções HACCP (Versão Full optional)

F.9.1 H.A.C.C.P. Suporte

Esta fritadeira pode ajudar o operador na monitorização HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) de um processo de cozedura a partir de um "ciclo" definido considerado seguro pelo utilizador, reportando e registando eventos/situações que são anómalas relativamente ao estabelecido pelo ciclo.

Consulte F.2 Painéis de controlo

- O aparelho pode memorizar até 5 programas tipo HACCP para além dos 5 memorizáveis pela máquina no modo normal.
- Quando a fritadeira estiver sob controlo HACCP, o LED localizado na tecla "13" acende-se e a modificação das definições atuais do programa em utilização é desativada.
Durante a execução de um programa HACCP, o suporte HACCP certifica-se de que a temperatura do óleo é sempre superior a um nível mínimo estabelecido pelo gestor HACCP.

F.9.2 Sinalização e registo de um evento anómalo

Quando o ciclo estiver controlado pelo HACCP, se a temperatura do banho de óleo descer abaixo do valor mínimo definido,

- o visor "5" começa a piscar para indicar que a temperatura crítica foi atingida;
- ouve-se um sinal acústico.

Se o ciclo de fritura terminar sem qualquer intervenção externa, o evento anómalo é registado na memória.

F.9.3 Menu HACCP: procura, visualização e eliminação de eventos anómalos memorizados

O painel de controlo da máquina pode ser usado para procurar e visualizar eventos anómalos registados.

A fritadeira tem uma predisposição para uma tomada (atrás do painel de controlo) para ligar uma impressora opcional F881532.



NOTA:

O acesso ao menu desativa as funções de aquecimento da fritadeira.

Para aceder ao menu:

1. Ligue o aparelho.
2. Prima a tecla "13" no espaço de 3 segundos após a ativação, mantendo-a premida até que um sinal acústico indique que é possível aceder ao menu HACCP;
A indicação "HACP" aparece no visor "5";



IMPORTANTE

Se não utilizar qualquer comando dentro de 20 segundos, o aparelho sai do modo HACCP.

3. Prima as teclas "7":
as mensagens "Prg", "HIS", "Prn", "dAtE" e "ErS" aparecem em sequência.
4. Prima a tecla "2" para aceder a cada um dos menus ilustrados pelo visor "5".
As funções e mensagens que aparecem no visor "5" são:

Prg	Programação de receitas HACCP
HIS	acesso ao registo histórico de eventos anómalos
Prn	gestão da impressora opcional
ErS	eliminação de registo histórico
dAtE	regulação da data/horas do relógio interno

- O menu "PRG" (PROGRAMA) ativa o modo de programação do programa HACCP.

É possível memorizar até um máx. de cinco programas diferentes: ao atingir este limite, cada memorização posterior substitui a anteriormente efetuada.

- O menu "HIST" (HISTÓRICO) ativa o modo de procura e visualização para eventos anómalos registados memorizados.

Podem ser registados mais de 1000 eventos anómalos; no entanto, se a memória estiver cheia antes de ser transferida, os novos eventos anómalos irão apagar as informações mais antigas.

- O menu "Prn" (IMPRESSORA) ativa o modo de gestão da impressora opcional.
- As funções de eliminação do histórico são acedidas a partir do menu "ErS" (APAGAR).
- O menu "dAtE" (DATA) é usado para ajustar a data e as horas do relógio interno.



IMPORTANTE

Para modificar a data e as horas, o ficheiro de histórico deve estar vazio.

Para esvaziar a memória, efetue o seguinte procedimento:

- Aceda ao menu APAGAR;
- prima uma vez a tecla "FUSÃO" (no visor "5" aparece "all?";
- prima a tecla "2" (no visor "5" aparece "uait").



IMPORTANTE

Para introduzir uma nova data, permaneça no menu HACCP, caso contrário, será necessário repetir todo o procedimento (consulte o parágrafo *Para aceder ao menu:*)

F.9.4 Memorização de um programa HACCP

Para memorizar um programa HACCP, é necessário regular a data e as horas no aparelho.

1. Acesso ao menu HACCP (consulte o parágrafo Menu HACCP: procura, visualização e eliminação de eventos anómalos memorizados);
2. Prima novamente a tecla "2" quando aparecer "dAtE"; Aparecerá o seguinte, por ordem, nos visores: ano, mês, dia, hora, minutos (as horas são indicadas em valores de 00 a 23, os minutos em valores de 00 a 59);
3. Prima as teclas "7", "8" e "9" para regular data/horas; Cada visor começará a piscar durante cinco segundos antes de memorizar os dados introduzidos.

Depois de regular a data, pode memorizar-se um programa HACCP:

1. Acesso ao menu HACCP (consulte o parágrafo F.9.3 Menu HACCP: procura, visualização e eliminação de eventos anómalos memorizados);
2. Quando "Prg" aparecer, prima novamente a tecla "2"; O visor "5" mostrará a mensagem "tSEt" (temperatura do óleo); O visor "6" mostrará no lado esquerdo a mensagem "tmin" (temperatura mín.) e no lado direito a mensagem "timE" (tempo do ciclo, apenas um para ambos os elevadores porque o programa de fritura é apenas um);
3. Prima as teclas "7" para regular a temperatura "tSEt";



NOTA:

A temperatura não pode ser inferior a 130°C;

4. Prima as teclas "8" para regular a temperatura "tmin";



NOTA:

A temperatura não pode ser inferior a 120°C;

5. Prima as teclas "9" para regular as horas "timE";



NOTA:

As horas não podem ser inferiores a 15 segundos;

6. Prima uma das teclas "10" para memorizar a receita até ouvir um sinal acústico.
É recomendável guardar num registo o programa definido para cada tecla "p1"... "p5" e a data de memorização.
7. Prima a tecla "13" para sair do menu.

F.9.5 Ativação do controlo HACCP

Para iniciar um ciclo de fritura controlado pelo HACCP:

1. Prima uma vez a tecla "13" (HACCP):
as luzes LED acendem-se a VERMELHO;
prima a tecla "10" para aceder a um programa HACCP ("p1"... "p5") previamente memorizado;
Os visores mostram as definições correspondentes;
2. As únicas operações permitidas a partir deste momento, são:
 - ativar ciclos (teclas "3" e "4");
 - desativar controlo HACCP (tecla "13");
 - desligar a fritadeira (tecla "1");

Todas as outras funções são libertadas apenas quando intervém um alarme HACCP ou se o HACCP for desativado.

F.9.6 Alarme HACCP

No caso de condições que possam acionar o alarme HACCP, é possível intervir de duas formas:

- aumentar o tempo do ciclo de cozedura em curso;
- desativar o controlo HACCP.

Se nenhuma destas duas operações for executada, o evento é registado com:

- Ano, mês e dia;
- Hora e minutos de registo do evento;
- Definir um programa de fritura (de 1 a 5);
- Definir a temperatura;
- Temperatura mínima atingida;



NOTA:

A última é o valor representativo do evento anómalo que ocorreu.

F.9.7 Visor dos dados históricos de eventos anómalos

1. Acesso ao menu HACCP (consulte o parágrafo F.9.3 Menu HACCP: procura, visualização e eliminação de eventos anómalos memorizados);
2. Selecione "HIST" premindo novamente a tecla "2": o ano, mês e dia atuais aparecerão nos visores "5" e "6";
3. Prima as teclas "7" e "8" para selecionar o ano, mês e dia a visualizar;
4. Prima a tecla "2" para confirmar a seleção.
O visor "5" mostra a hora-minutos do início da monitorização,
As luzes LED sob a tecla de programas "P1"... "P5" relativa ao evento registado.
5. Desloque-se com as teclas "7" para visualizar a hora/ minutos do evento anómalo no visor "5" e a temperatura definida no visor esquerdo "6";
O visor direito "6" mostra alternadamente a temperatura mínima definida, a temperatura realmente atingida e/ou o tempo de cozedura definido e o tempo de cozedura restante.
Por fim, visualiza-se o fim do tempo de monitorização.
6. Prima a tecla "13" (HACCP) para sair do menu.

F.9.8 Impressão dos dados históricos de eventos anómalos

O menu "Prn" é ativado ao ligar a impressora opcional (F881532):

1. aceda ao menu HACCP (consulte o parágrafo F.9.3 Menu HACCP: procura, visualização e eliminação de eventos anómalos memorizados);
2. prima novamente a tecla "2" para selecionar "Prn";
3. Selecione o ano/mês-dia para visualizar o registo histórico; de seguida, confirme novamente com a tecla "2";

A impressão dos dados do dia-mês-ano selecionados é ativada.

A impressão fornece os eventos anómalos registados e memorizados, do seguinte modo:

- Ano/Mês/Dia (a m d)
- Monitorização HACCP de início/fim do tempo (Hi=hh:mm - Hf=hh:mm)
- Programa N.º (PRG No...)
- Temperatura definida (TSET = X°C)
- Temperatura mín. definida (TMI = X°C)
- Temperatura mín. real registada (TME = X°C)



NOTA:

1. Prima a tecla "11" (FUSÃO) para imprimir todo o ficheiro;
Visualiza-se a indicação TODOS;
2. De seguida, prima a tecla "2";
3. Prima a tecla "13" para sair do menu.

F.9.9 Eliminação dos dados memorizados



NOTA:

Quando a memória estiver cheia, cada gravação posterior substitui os registos mais antigos.

Para apagar manualmente os dados memorizados:

1. Acesso ao menu HACCP (consulte o parágrafo F.9.3 *Menu HACCP: procura, visualização e eliminação de eventos anómalos memorizados*);
2. Prima novamente a tecla "2" para seleccionar "ErS";
3. Selecciona a data como descrito no parágrafo

Impressão dos dados históricos de eventos anómalos

);

4. Prima a tecla "2" para apagar os dados do dia seleccionado;



NOTA:

Premindo a tecla "11" (FUSÃO) permite a eliminação total do ficheiro.

Mensagens de alarme

E1_:	o sensor de temperatura não funciona (curto-circuito);
E2_:	1. o sensor de temperatura não funciona (desligado) 2. a resistência não funciona
Eh_:	alta temperatura do óleo.

F.10 Cozedura automática

A função Cozedura automática permite que o aparelho frite automaticamente até 5 tipos de alimentos diferentes.

O aparelho estabelece e memoriza a potência necessária para cozinhar uma quantidade e um tipo de alimento predefinidos (por ex. batatas fritas).

Desta forma, da próxima vez bastará aceder ao programa memorizado para deixar o aparelho fritar automaticamente sem ter de definir novamente o tempo do ciclo.

F.10.1 Auto-aprendizagem



NOTA:

Para aceder à função "Cozedura Automática", desative primeiro a função "Fusão" (ativa-se quando o aparelho é ligado); se a função "Fusão" estiver ativa, as teclas "8" e "9" não funcionam e o LED correspondente não pisca.



NOTA:

Por defeito, o aparelho não contém qualquer programa memorizado.

Cada gravação de programas subsequente substitui o programa previamente memorizado.

O valor de temperatura predefinido é 180°C

Para memorizar um novo ciclo de cozedura com a função "Auto-aprendizagem", proceda do seguinte modo:

Consulte F.2 *Painéis de controlo*

1. Prima a tecla "1" durante alguns segundos para ligar o aparelho;
2. Prima a tecla "11" para desativar a função "Fusão";
3. Prima a tecla "13" para aceder ao modo "Cozedura automática";
4. Prima novamente a tecla "13" durante 5 segundos para aceder à função "Auto-aprendizagem";
5. Carregue o cesto esquerdo com o tipo de alimento que pretende para definir a cozedura;
6. Prima as teclas "7" para definir a temperatura pretendida;
7. Aguarde até que a temperatura atual atinja o valor definido. O LED da tecla "2" muda de vermelho para verde;
O LED amarelo da tecla "3" começa a piscar para indicar que o aparelho está pronto para iniciar um novo ciclo de auto-aprendizagem;
8. Prima a tecla "3" para iniciar o ciclo de auto-aprendizagem; o cesto começa a descer e as resistências são ativadas;
A indicação intermitente "AUTO" aparece no visor direito "6b";
9. Quando o ponto de cozedura ideal for atingido, prima novamente a tecla "3" para parar o ciclo; o cesto sobe;
10. Prima durante alguns segundos uma das cinco teclas "10" para memorizar o ciclo de auto-aprendizagem concluído;



NOTA:

O LED de cinco teclas "10" começa a piscar até ser memorizado um programa.

Quando a operação estiver concluída, o aparelho sai automaticamente da função "Auto-aprendizagem".

O programa memorizado está agora disponível para cozinhar.



NOTA:

Para evitar longos tempos de espera, é recomendável memorizar os programas de acordo com uma ordem crescente de temperatura.

F.10.2 Cozedura

1. Para ligar o aparelho, prima a tecla "1".
2. Prima a tecla "11" para desativar a função "Fusão";
3. Prima a tecla "13" para aceder à função "Cozedura automática";
4. Carregue um ou ambos os cestos com o tipo de alimento a fritar;
5. Prima uma das cinco teclas "10" para seleccionar o programa anteriormente memorizado para o tipo de alimento que está no cesto;
6. Prima as teclas "3" e "4" para iniciar ciclo de cozedura; os respetivos LED's amarelos intermitentes ficam acesos com luz fixa.
Durante a cozedura, os visores "6a" e "6b" mostram o programa chamado. Um ponto intermitente junto ao programa indica que este está em curso.
Quando a contagem decrescente atinge 30 segundos antes do fim, o valor de tempo começa a piscar no visor; No final do ciclo, a indicação "FIM" aparece no visor; ouve-se um sinal sonoro. Ambos os cestos sobem automaticamente.
7. Prima a tecla "13" para sair da função "Cozedura automática".

**NOTA:**

Durante o ciclo de cozedura com um cesto, é possível iniciar, a qualquer momento, outro ciclo com o outro cesto (sempre com o mesmo tipo de alimento). Os ciclos irão terminar em tempos diferentes.

**NOTA:**

Quando um programa está em curso, não é possível sair da função de “Cozedura automática”.

**NOTA:**

É possível interromper uma cozedura automática a qualquer momento premindo brevemente as teclas “3” e “4”; os cestos sobem automaticamente.

**NOTA:**

Quando o aparelho é desligado, os cestos descem.

G LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA MÁQUINA

**AVISO**

Consulte “*AVISO e informações de segurança*”.

G.1 Informações para manutenção

As operações de manutenção regular podem ser efetuadas por pessoal não especializado, seguindo escrupulosamente as instruções abaixo descritas.

**NOTA:**

O fabricante declina qualquer responsabilidade por operações efetuadas no aparelho sem respeitar estas normas.

G.2 Limpeza do aparelho e dos acessórios

Antes de utilizar a unidade, limpe as peças internas e os acessórios com água quente e sabão neutro ou produtos com uma biodegradabilidade superior a 90% (para reduzir a emissão de substâncias poluentes para o meio ambiente); em seguida, enxágue e seque bem.

**IMPORTANTE**

Para a limpeza, não use detergentes à base de solventes (tipo tricloroetileno) ou pós abrasivos.

G.3 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.4 Outras superfícies

Cubas e caixas de recolha (várias vezes por dia)

- Verifique o sistema e as sondas removendo, se necessário, quaisquer incrustações utilizando vinagre puro ou uma

solução de detergente químico (1/3) e água (2/3). Esta operação deve ser efetuada por pessoal especializado.

Cubas/recipientes aquecidos (todos os dias)

- 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 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

G.5 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.6 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.
- Inspeccione e limpe o sistema de descarga.
- Após o primeiro mês de utilização, é aconselhável limpar e voltar a lubrificar o sistema de elevação (parafusos e porcas) para eliminar eventuais resíduos de laboração.
Posteriormente, lubrifique, pelo menos uma vez por ano ou conforme necessário, o sistema de elevação.

**IMPORTANTE**

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

G.7 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.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	• O termopar está mal ligado ou os cabos do termóstato de segurança estão desligados. • O termopar não é suficientemente aquecido pelo queimador piloto. • Intervenção ou avaria do termóstato de segurança.	• 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	• Termóstato de trabalho não alimentado. • Cabos do termóstato de funcionamento soltos. • Pressão insuficiente nos tubos do gás. • Bico obstruído. • A válvula do gás está avariada. • Termóstato de funcionamento defeituoso.	• Contacte a Assistência Técnica. • Contacte a Assistência Técnica. • 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 termóstato danificada. • Termóstato 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.

G.9 Código de advertências

N.º led verde da lâmpada	Advertência	Ações
E1	Curto-circuito da sonda de temperatura	Contacte a Assistência Técnica
E2	Circuito aberto da sonda de temperatura; este alarme pode ocorrer quando a temperatura do óleo não aumenta durante um tempo de atraso com parâmetro "t_Lt"	
E_UI (Sinal sonoro)	Problema no fornecimento de 24V para a interface do utilizador / o cabo plano entre as placas eletrónicas está danificado ou a comunicação não é contínua / placa principal-placa do utilizador não comunicam (no caso de substituição de uma placa, pode ser necessário substituí-la pela outra para: utilizador/principal)	
Eh	Aumento da temperatura acima do limite indicado pelo parâmetro "A_ol"(temperatura máx. do óleo)	Desligue e volte a ligar / se o problema persistir, contacte a Assistência Técnica
E_HI	Alta temperatura da placa. Se a temperatura da placa eletrónica for superior a 70°C	Desligue e volte a ligar / se o problema persistir, contacte a Assistência Técnica
E_E	Remoção do alarme	Desligue e volte a ligar / se o problema persistir, 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.10 Reparação e manutenção extraordinária



NOTA:

As operações de reparação e manutenção extraordinária devem ser efetuadas por pessoal especializado autorizado, que pode solicitar um manual de serviço ao fabricante.

condições ambientais (presença de pó, humidade, etc.), pelo que não é possível fornecer intervalos de tempo bem definidos. Em todo o caso, é aconselhável, para limitar ao mínimo as interrupções de serviço, uma manutenção rigorosa e periódica da máquina.

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

G.11 Intervalos de manutenção

Os intervalos de inspeção e manutenção dependem das condições efetivas de funcionamento da máquina e das

G.12 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 (luvas e sapatos de segurança), utensílios e meios auxiliares adequados.
- Os trabalhos nos aparelhos elétricos só devem ser realizados por eletricistas 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.13 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 “AVISO e informações de 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 macro operações 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.

I DOCUMENTAÇÃO EM ANEXO

- Folhas de teste e inspeção
- Esquema elétrico.
- Esquema de instalação.