MOD : WR-F26A-7E

Production code : DVMFRE77A

10/2026

TABELA DE CONTEÚDO

1-2. INFORMAÇÕES GERAIS EDE SEGURANÇA

3. COLOCAÇÃO E MOVIMENTAÇÃO

4. LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ALIMENTAÇÃO

5. TRABALHOS PREPARATÓRIOS PARA ENTRADA EM SERVIÇO

6. SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

7. INSTRUÇÕES PARA O USO

8. MANUTENÇÃO

9. ELIMINAÇÃO

10. DADOS TÉCNICOS/IMAGENS

DESCRIÇÃO DOS PICTOGRAMAS

Sinais de perigo. Situação de perigo imediato que pode causar ferimentos graves ou morte. Situação potencialmente perigosa que pode causar ferimentos graves ou morte.

Alta tensão! Aviso! Perigo de morte! A inobservância deste sinal pode causar ferimentos graves ou morte

Perigo de altas temperaturas, a não observância pode causar ferimentos graves ou morte.

Derramamento de materiais a altas temperaturas. A inobservância deste sinal pode causar ferimentos graves ou morte.

Perigo de esmagamento dos membros durante o manuseamento e/ou posicionamento, a não conformidade pode causar lesões graves ou morte.

Anúncios de proibição. Proibido a pessoas não autorizadas (inclusive crianças, portadores de deficiência e pessoas com capacidade física, sensorial e mental reduzida) efetuar qualquer intervenção. Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (manutenção e/ou outros) que exija competência técnica qualificada e autorização. Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (instalação, manutenção e/ou outros) sem ler primeiro toda a documentação. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Sinalização obrigatória. Obrigação de ler as instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.

Obrigação de excluir a alimentação elétrica a montante do equipamento sempre que seja necessário um funcionamento seguro.

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

 Obrigação de usar óculos de segurança.

 Obrigação de usar luvas de proteção.

 Obrigação de usar um capacete protetor.

 Obrigação de usar sapatos de segurança.

 **Outras sinalizações**. Indicações para a realização de um procedimento correto, a não observância pode causar uma situação perigosa.

 Conselhos e sugestões para adoção de procedimentos adequados

 **Operador "Homogéneo"**(-Técnico Qualificato)/Operador experiente autorizado a mover, transportar, instalar, manter, reparar e demolir o equipamento.

 **Operador "Heterogéneo"** (Operador com atribuições e competências limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas, capaz de efetuar funções simples.

 Sinal de aterramento.

 Sinal de fixação ao sistema equipotencial.

 É obrigatório proceder à eliminação dos resíduos em conformidade com as disposições da legislação em vigor sobre a matéria.

INFORMAÇÕES GERAIS E DE SEGURANÇA 1.

PREFÁCIO /Este documento foi realizado pelo fabricante no próprio idioma (Italiano). As informações mencionadas neste documento são de uso exclusivo do operador autorizado para o uso da aparelhagem em questão.
Os operadores especializados devem ter formação sobre todos os aspectos relacionados com o funcionamento e a segurança. Instruções de segurança especiais (Obrigação - Proibição - Perigo) podem ser encontradas no capítulo específico sobre o assunto. Este documento não pode ser transmitido a terceiros sem a autorização por escrito do fabricante. O texto não pode ser utilizado em impressões sem a autorização escrita do fabricante.
O uso de: A utilização de: Figuras/Imagens/Desenhos/Esquemas no interior do documento é meramente indicativa e podem ser modificados. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas.
ESCOPO DO DOCUMENTO / As interações entre o operador e o equipamento, durante o ciclo de vida útil do mesmo, foram atenciosamente analisadas pelo fabricante, tanto na fase de concepção quanto na redação do manual. Portanto, Énossa esperança que este manual possa ajudar a manter a eficiência característica do equipamento. Seguindo escrupulosa-

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

mente as indicações, o risco de acidentes no trabalho e ou danos económicos é diminuído.

COMO LER O DOCUMENTO/ O documento é dividido em capítulos que agrupam, por assunto, todas as informações necessárias para utilizar a aparelhagem sem algum risco. No interior de cada capítulo existe uma subdivisão em parágrafos. Cada parágrafo pode ter títulos numerados junto com o subtítulo e uma descrição.

CONSERVAÇÃO DO DOCUMENTO / O presente documento e o resto da dotação contida no envelope é parte integrante do fornecimento inicial, portanto, deve ser mantido e devidamente utilizado durante toda a vida útil do equipamento.

DESTINATÁRIOS / Este documento está estruturado da seguinte forma :
- **Operador "Homogéneo"** (Técnico especializado e autorizado) ou seja, todos os operadores autorizados a mover, transportar, instalar, manter, reparar e demolir o equipamento.

Operador "Heterogéneo" (Operador com atribuições e competências limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento do equipamento, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza do equipamento).

PROGRAMA DE FORMAÇÃO DO OPERADOR / Mediante pedido específico, é possível realizar um curso de formação para os operadores envolvidos na utilização, instalação e manutenção do equipamento, seguindo os procedimentos indicados na confirmação do pedido.

ACORDOS A EXPENSAS DO CLIENTE / Sujeitos a quaisquer acordos contratuais diferentes, são normalmente a expensas do cliente:
• disposição das instalações (incluindo alvenaria, fundações ou canalização, se necessário);
• piso anti-escorregadio sem rugosidade;
• preparação do local de instalação e da própria instalação do equipamento de acordo com as dimensões indicadas na disposição (plano de Fundação);
• fornecimento de serviços auxiliares adaptados às necessidades da Central (por ex. rede de Eletricidade, Rede de água, rede de gás, rede de escoamento);
• preparação da instalação eléctrica em conformidade com as disposições previstas na legislação em vigor no local da instalação;
• iluminação adequada, de acordo com os regulamentos em vigor no local de instalação
• possíveis dispositivos de segurança a montante e a jusante da linha de alimentação eléctrica (interruptores diferenciais, sistemas de imobilização equipotencial, válvulas de segurança, etc.) previsto pela legislação em vigor no País de instalação.;
• sistema de aterramento conforme com os regulamentos vigentes no local de instalação
• preparação, se necessário (ver especificações técnicas), de um sistema de amolecimento da água.

CONTEÚDO DE FORNECIMENTO / De acordo com o pedido, o conteúdo do fornecimento varia. • Equipamento • Tampa/tampas
• Cesta de metal/cestos de metal
• Grade de suporte para cesto
• Tubos e/ou cabos para ligação a fontes de energia (apenas nos casos indicados na ordem de trabalho).
• Kit de mudança de gás fornecido pelo fabricante

UTILIZAÇÃO PREVISTA / Este dispositivo foi concebido para uso profissional. A utilização do equipamento abrangido pela presente documenta-

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

ção deve ser considerada “utilização própria” quando utilizado para o tratamento da cozedura ou da regeneração de géneros alimentícios, qualquer outra utilização deve ser considerada “utilização indevida” e, por conseguinte, perigosa.
Estes aparelhos destinam-se a atividades comerciais (por ex., cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais etc.) e a empresas comerciais (por ex., padarias, talhos etc.), mas não para a produção contínua de alimentos.
A aparelhagem deve ser utilizada nos termos previstos declarados no contrato e dentro dos limites de capacidade prescritos e mencionados nos respectivos parágrafos. **Utilizar apenas acessórios e peças de reposição originais fornecidas pela marca fabricante para manutenção da conformidade normativa.**

AS CONDIÇÕES PERMITIDAS DE FUNCIONAMENTO / O equipamento é concebido exclusivamente para funcionar dentro dos limites técnicos e de alcance exigidos. A fim de obter o funcionamento ideal e em condições de segurança, devem ser observadas as seguintes indicações. A instalação da aparelhagem deve ser feita em local idóneo, ou seja, onde possa permitir as normais operações de condução e manutenção ordinária e extraordinária. É necessário predispor o espaço operativo para as eventuais intervenções de manutenção para não comprometer a segurança do operador. O local deve haver as características solicitadas para a instalação, ou seja:
humidade relativa máxima: 80%;

- temperatura mínima da água de arrefecimento > + 10 °C;
- o piso deve ser anti-escorregadio e o equipamento deve estar perfeitamente posicionado no piso;
- O local deve haver um sistema de ventilação e iluminação como prescrito pelas normativas em vigor no país do utilizador;
- O local deve ser predisposto para a descarga da água do esgoto e possui interruptores e comportas de bloqueiam que excluam, quando necessário, todas as possibilidades de alimentação a montante do equipamento;
- As paredes/ superfícies imediatamente próximas/em contacto com o equipamento devem estar à prova de fogo e/ou isoladas de eventuais fontes de calor.

TESTE E GARANTIA /
Teste: o equipamento foi testado pelo fabricante durante as fases de montagem no local da unidade de produção. Todos os certificados relacionados ao teste realizado serão entregues ao cliente mediante solicitação.
Garantia: a garantia é de 12 meses a partir da data de faturação do equipamento, esta duração não é prorrogável. Cobre as peças defeituosas a serem substituídas e transportadas pelo comprador. As partes eléctricas, os acessórios e qualquer outro objeto extraível não são cobertos pela garantia. Os custos de mão-de-obra relacionados com a intervenção dos técnicos autorizados pelo fabricante nas instalações do cliente, para a eliminação de defeitos sob garantia, são suportados pelo revendedor.
Estão excluídas da garantia todas as ferramentas e os materiais de consumo eventualmente fornecidos pelo fabricante junto com as máquinas. As operações de manutenção ordinária ou por causas resultantes de erro de instalação não estão cobertas pela garantia. A garantia só é válida com relação ao comprador original. O fabricante é responsável pelo equipamento na sua configuração original e apenas pelas peças de substituição originais. O fabricante declina de qualquer tipo de responsabilidade por uso impróprio do equipamento ou danos causados

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

após operações não descritas neste manual ou não previamente autorizadas pelo próprio fabricante.

A GARANTIA CADUCA EM CASO DE / • Danos causados por transporte "à saída da fábrica" (EXW) e/ou movimentação, se tal evento ocorrer, o cliente deve informar o revendedor e o transportador (por exemplo, via e-mail e/ou site) e anotar nas cópias dos documentos de transporte o que aconteceu. O técnico especializado a instalar o aparelho julgará, com base no dano, se a instalação pode ser efetuada. A garantia também expira na presença de: • Danos causados por instalação incorreta.
• Danos provocados pelo desgaste de partes devido ao uso impróprio;
• Danos causados pela utilização de peças sobressalentes não originais.
• Danos causados por manutenção inadequada e ou danos causados por falta de manutenção.
•Danos provocados pela inobservância dos procedimentos descritos no presente documento.

AUTORIZAÇÃO /
Por autorização entende-se a permissão para realizar uma atividade inerente ao equipamento. A autorização é dada pelo responsável do aparelho (fabricante, comprador, signatário, concessionário e/ou titular do local).

DADOS TÉCNICOS e IMAGENS /
A seção está localizada no final deste manual.

PT

Qualquer modificação técnica tem impacto no funcionamento ou na segurança do equipamento, pelo que deve ser efetuada por pessoal técnico do fabricante ou por técnicos formalmente autorizados pelo fabricante. Caso contrário, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos causados pela introdução de adaptações ou alterações técnicas ao equipamento.

Verificar, à chegada, a integridade do equipamento e dos seus componentes (por exemplo, Cabo de alimentação), antes da utilização, se houver quaisquer anomalias, não iniciem o equipamento e contactem o centro de serviço mais próximo.

Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.

Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. No tocante aos dispositivos de proteção individual, a Comunidade Europeia emanou as diretivas que os operadores devem seguir obrigatoriamente.**Ruído aéreo ≤ 70 dB**

Proibição de instalação do equipamento individual SEM kit antibasculamento (ACESSÓRIO). Excluídas versões TOP.

Antes de fazer as conexões, verifique os dados técnicos na placa do equipamento e os dados técnicos deste manual. **É absolutamente proibido mexer ou remover placas de identificação e pictogramas aplicados ao equipamento.**

Nas linhas de alimentação (por ex. hídrica-gás-eléctri-

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

ca) a montante do equipamento, devem ser instalados dispositivos de bloqueamento que excluam a alimentação sempre que seja necessário funcionar em segurança.

Em geral, Ligar em primeiro lugar o equipamento à rede de abastecimento e escoamento da água e depois à rede de abastecimento de gás. Verificar se não existem fugas e só então proceder à ligação à rede eléctrica.

O equipamento não foi concebido para funcionar em atmosferas explosivas pelo que é expressamente proibido proceder à sua instalação e utilização em locais onde tal se verifique.

Colocar toda a estrutura de acordo com as dimensões e características de instalação indicadas nos capítulos específicos do presente manual.

O equipamento não foi concebido para ser instalado embutido./O equipamento deve funcionar em salas bem ventiladas./O equipamento deve ter descargas livres (não impedidas ou impedidas por corpos estranhos).

O equipamento de gás deve ser colocado sob uma ventoinha de sucção cujo sistema deve ter características técnicas em conformidade com as regras em vigor no país de utilização.

O equipamento, quando ligado às fontes de energia e de escape, deve permanecer estático (não móvel) no local de utilização e manutenção previsto. Ligações incorretas podem dar origem a situações de perigo.

Se aplicável, fornecer um cabo flexível para ligação à linha eléctrica com características não inferiores ao tipo do modelo H07RN-F. A tensão de alimentação suportada pelo cabo com o equipamento em funcionamento não deve diferir em ± 15% do valor da tensão nominal indicada na parte inferior da tabela das especificações técnicas.

O equipamento deve estar ligado a um sistema terra “Equipotenziale”.

Se existir, o dreno do equipamento deve ser encaminhado para a rede de escoamento de água cinzenta de forma aberta para “vidro” não sifonado.

O equipamento deve ser utilizado exclusivamente para os fins indicados. Qualquer outra utilização será considerada “INDEVIDA”, pelo que o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos danos causados a pessoas ou a bens materiais daí decorrentes.

Os requisitos específicos de segurança (obrigação-proibição-perigo)são indicados em pormenor no capítulo específico da matéria.

Não bloquear aberturas e/ou brechas para sucção ou eliminação de calor.

Não deixar objetos inflamáveis ou materiais perto do equipamento.



Excluir todas as formas de alimentação (por ex. eléctrica - gás - hídrica) a montante da aparelhagem quando for necessário operar em condições de segurança.

Sempre que for necessário efetuar trabalhos no interior

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

do equipamento (ligações, entrada em serviço, verificações, etc.), proceder em conformidade com as normas de segurança (desmontar painéis, cortar a corrente eléctrica e o fornecimento).

O equipamento deve ser instalado e utilizado de forma que a água não entre, de forma nenhuma, em contacto com a gordura ou óleo.

ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS EXIGIDAS AOS OPERADORES

Proibido ao operador heterogéneo de realizar qualquer tipo de operação (instalação, manutenção e/ou outros) sem ler primeiro toda a documentação.



As informações constantes deste documento destinam-se exclusivamente ao técnico qualificado e autorizado a efetuar os seguintes trabalhos: movimentação, instalação e manutenção do equipamento em questão.



As informações contidas neste documento são para uso do operador “Heterogéneo” (Operador com competências e funções limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento do equipamento, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza do equipamento).

Os operadores e os utilizadores devem receber formação sobre todos os aspectos da operação e da segurança. Devem interagir com a máquina em conformidade com as normas de segurança exigidas.

O operador “heterogéneo” deve operar no equipamento depois de o técnico responsável ter terminado a instalação (ligações eléctricas de fixação de transporte, água, gás e escape).

ÁREAS DE TRABALHO E ÁREAS PERIGOSAS /A seguinte classificação é definida a fim de definir melhor o campo de ação e as suas Áreas de trabalho:
• **Zonas de perigo:** qualquer zona dentro e/ou em torno da uma máquina na qual a presença de uma pessoa exposta constitui um risco para a sua segurança ou saúde.
• **Pessoa exposta**: qualquer pessoa que se encontre total ou parcialmente numa zona de perigo.

Manter uma distância mínima ao equipamento durante o seu funcionamento, de forma a não comprometer a segurança do operador face a imprevistos que poderão ocorrer.

São também definidas zonas perigosas/ • Todas as áreas de trabalho dentro do equipamento também devem ser consideradas
• Todas as áreas protegidas por sistemas especiais de proteção e segurança, tais como fotocélulas de cortinas de luz, painéis de proteção, portas interligadas, cárter de proteção.
• Todas as áreas internas com unidades de controle, armários eléctricos e caixas de derivação.
• Todas as áreas em torno do equipamento em funcionamento quando as distâncias mínimas de segurança não são respeitadas.

EQUIPAMENTO NECESSÁRIO PARA A INSTALAÇÃO /

Em geral, para poder proceder corretamente nas operações de

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

instalação, o operador técnico autorizado deve estar equipado com as ferramentas adequadas, tais como:
- Chave de fendas de 3 e 8 mm e chave de fendas de cabeça média
- Torneira ajustável do tubo
- Ferramentas para a utilização de gás (canalizações, juntas, etc.)
- Tesouras de eletricista
- Ferramentas para canalizações (tubos,juntas, etc.)
- Chave sextavada tubular de 8 mm
- Detector de fugas de gás
- Ferramentas para ligações eléctricas (cabos, bloco de terminais, tomadas industriais, etc.)
- Chave fixa de 8 mm
- Kit completo de instalação (ele., gás, etc.)

Para além das ferramentas indicadas, é necessário um equipamento de elevação do equipamento. Tal equipamento deve estar em conformidade com as normas em vigor sobre a matéria.

INDICAÇÃO DOS RISCOS RESIDUAIS / apesar de terem adoptado regras de "boa técnica de construção" e disposições legislativas que regulam o fabrico e o comércio do próprio produto , subsistem "riscos residuais" que, pela própria natureza do equipamento, não puderam ser eliminados. Estes riscos compreendem:

RISCO RESIDUAL DE ELETROCUSSÃO /Este risco existe se for necessário intervir em dispositivos eléctricos e ou eletrónicos em presença de tensão.

RISCO RESIDUAL DE QUEIMADURA: Este risco existe em caso de contacto acidental com materiais com temperaturas elevadas.

RISCO RESIDUAL DE QUEIMADURA POR FUGA DE MATERIAL: Este risco existe em caso de contacto acidental com fugas de materiais a altas temperaturas. Recipientes que estão muito cheios de líquidos, e / ou sólidos que mudam de morfologia durante o aquecimento (movendo-se de um estado sólido para um líquido), pode, se usado incorretamente, ser a causa da queima. Durante o processamento, os recipientes utilizados devem ser colocados em níveis facilmente visíveis.

RISCO RESIDUAL DE ESMAGAMENTO DE MEMBROS / existe um risco se você acidentalmente entrar em contato com as peças durante a colocação, transporte, armazenamento, montagem e utilização do equipamento.

RISCO RESIDUAL DE EXPLOSÃO/
Este risco existe com:
• A presença de odor de gás no ambiente;
• Utilização da aparelhagem em atmosfera que contenha substâncias a risco de explosão;
• Utilização de alimentos com recipientes fechados (como, por exemplo, caixas e latas), se não forem adequadas para o objetivo;
• Utilização com líquidos inflamáveis (como, por exemplo, álcool).

RISCO RESIDUAL DE INCÊNDIO/ Este risco permanece quando é usado com líquidos / materiais inflamáveis

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

Antes de prosseguir com as operações, consulte “Informações gerais de segurança”.

OBRIGAÇÕES - PROIBIÇÕES - CONSELHOS - PRESCRIÇÕES

Após a recepção, abra a embalagem da máquina, verifique se a máquina e os acessórios não sofreram danos durante o transporte, se houver que comunicá-los prontamente à transportadora e não avançar para a instalação, mas entre em contato com pessoal qualificado e autorizado. O fabricante não é responsável pelos danos causados durante o transporte.

MOVIMENTAÇÃO EM SEGURANÇA

A inobservância das instruções que a seguir se descrevem pode resultar em ferimentos graves.

O operador autorizado a proceder à movimentação e instalação do equipamento deve elaborar um “plano de segurança” que assegure a integridade física do pessoal envolvido nessas operações. Para além disso, deve respeitar e aplicar escrupulosamente as disposições previstas na legislação e nas normas aplicáveis a estaleiros temporários ou móveis.

Certificar-se de que os equipamentos de elevação selecionados são adequados à carga a levantar e estão em bom estado de conservação.

Efetuar os trabalhos de movimentação com equipamentos de elevação cuja capacidade seja 20% superior ao peso do equipamento.

Seguir as instruções indicadas na embalagem e/ou no equipamento antes de proceder à movimentação

Verificar a posição do centro de gravidade da carga antes de proceder à elevação do equipamento.

Levantar o equipamento a uma altura mínima acima do chão de modo a garantir a sua movimentação.

Não parar nem transitar por baixo do equipamento durante a sua elevação e movimentação.

PT

MOVIMENTAÇÃO E TRANSPORTE - VER SEC. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA a).

O manuseamento do equipamento embalado deve respeitar as indicações dos pictogramas e dos rótulos apostos na parte exterior da embalagem.

1. Colocar o meio de elevação com atenção ao centro de gravidade da carga a levantar (figuras B - C).
2. Levantar o equipamento apenas o suficiente para poder ser movimentado.
3. Colocar o equipamento no local previsto para a sua instalação.

ARMAZENAMENTO/ Os métodos de armazenamento de materiais devem incluir paletes, contentores, transportadores, veículos, ferramentas e dispositivos de elevação adequados para prevenir vibrações, choques, abrasão, corrosão, temperatura ou outras condições que possam surgir. As peças armazenadas devem ser verificadas periodicamente com vista a detectar eventuais estados de deterioração.

ELIMINAÇÃO DAS EMBALAGENS

A eliminação das embalagens é da responsabilidade do destinatário, o qual deverá proceder em conformidade com a legislação em vigor no

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

país onde o equipamento é instalado.
1. Retirar os cantos superiores e laterais de proteção.
2. Retirar o material de proteção utilizado na embalagem.
3. Levantar o equipamento apenas o suficiente para retirar a palete.
4. Colocar o equipamento no chão.
5. Retirar o equipamento de elevação utilizado.
6. Retirar todas as embalagens da zona de trabalho.

Depois de desembalado, o equipamento não deve apresentar fraturas, amolgadelas(mossas) ou outro problema. Caso contrário, contactar imediatamente o serviço de assistência técnica.

A REMOÇÃO DOS MATERIAIS DE PROTEÇÃO/ O equipamento é protegido nas superfícies externas com um revestimento de película adesiva que deve ser removido manualmente após a fase de colocação. Limpe bem as partes interiores e exteriores do equipamento e remova manualmente o material de proteção.

Prestar atenção para não danificar as superfícies de aço inox e, especialmente, evitar o uso de produtos corrosivos; não utilizar material abrasivo ou utensílios cortantes.

Não limpar o equipamento utilizando jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor.

Não utilizar produtos de limpeza agressivos (PH<7) solventes, por exemplo,para limpar o equipamento. Leia atentamente as instruções na etiqueta dos produtos detergentes utilizados. Usar equipamento de proteção adequado às operações a realizar (ver equipamento de proteção na etiqueta da embalagem).

Lavar as superfícies com água limpa e secar com um pano absorvente ou outro material não abrasivo.

LIMPEZA PARA O PRIMEIRO ACIONAMENTO/
Aplique o detergente líquido com um pulverizador normal em toda a superfície da câmara de cozedura e limpe bem a superfície com uma esponja não abrasiva.
Em seguida, lave a câmara de cozedura com água abundante. Deixe correr o detergente líquido e/ou outras impurezas para o orifício de descarga.
Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente o vão de cozimento com um pano não abrasivo. Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.

Limpe as partes removidas com água limpa e potável e seque-as. Após as operações, colocar as partes removidas nos compartimentos adequados dos vários equipamentos.

REGULAÇÃO DA BOLHA E FIXAÇÃO-VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA b)
Colocar o equipamento no local de trabalho (Ver condições operacionais e ambientais permitidas), previamente adaptado.

A regulação e fixação das bolhas envolve: o ajuste do equipamento como uma única unidade independente.

Colocar um nível na estrutura (figura D).

Regule os pés de nivelamento (figura E) de acordo com as indicações do nível.

IO nivelamento preciso é conseguido através da colocação do nível e da regulação dos pés a toda a largura e profundidade do equipamento.

MONTAGEM EM "BATTERIA" / VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. c)
Nos modelos fornecidos, remover os

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

manípulos e soltar os parafusos de fixação do painel de instrumentos (detalhe F).

Paredes inflamáveis / A distância mínima entre o aparelho e as paredes laterais deve ser de 10 cm e das paredes posteriores deve ser de 20 cm. Se não for este o caso, isolar as paredes contra o equipamento com tratamentos a prova de fogo e/ou isolantes.

Posicionar os equipamentos de modo que as suas laterais se unam perfeitamente (detalhe G). Nivelar o equipamento como descrito acima (det. E). Inserir os parafusos de fixação nas suas devidas posições e prender as duas estruturas com as porcas de bloqueio (peça H1-H3).

Substitua as tampas de proteção entre o equipamento (peça. H2).

Se necessário, repetir a sequência das operações de nivelamento e fixação para o restante do equipamento.

INSERÇÃO DE TERMINAL (OPCIONAL) VER SEÇ. ILL - RIF. c)
Para inserir o terminal, é necessário posicioná-lo e fixá-lo com os respectivos parafusos fornecidos (figura L1). Terminadas com sucesso as operações descritas, recolocar nas suas posições as máscaras e os manípulos das várias aparelhagens.

LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ALIMENTAÇÃO 4.

Antes de prosseguir com as operações, consulte “Informações gerais de segurança”.

Estas operações devem ser efetuadas por operadores técnicos qualificados e autorizados, na estrita observância das leis em vigor sobre a matéria e com o uso dos materiais apropriados descritos

Em geral, o equipamento é entregue sem cabos de alimentação elétrica e sem tubos para ligação à rede hídrica, de descarga e de gás

LIGAÇÃO DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO /
A conexão elétrica deve ser feita de acordo com os regulamentos locais em vigor, apenas por pessoal autorizado e competente. Antes de proceder às ligações, consultar os dados indicados na placa de identificação do equipamento e neste Manual.

Ligar o equipamento a um dispositivo omnipolar da categoria sobretensão III.

O ATERRAMENTO / terra do equipamento é essencial. Para isso, é necessário conectar os terminais, marcados com os símbolos no borne de chegada da linha, a um terra eficaz, feito de acordo com as normas locais em vigor.

ADVERTÊNCIAS ESPECÍFICAS /
A segurança eléctrica deste equipamento só é garantida se este estiver corretamente ligado a um sistema de ligação à terra eficiente, conforme indicado nas normas locais de segurança eléctrica em vigor; o fabricante de-

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

clina qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas normas de segurança. Este requisito básico de segurança deve ser verificado e, em caso de dúvida, o sistema deve ser cuidadosamente verificado por pessoal profissional qualificado. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos causados pela falta de ligação à terra da unidade.

Não quebre o cabo de ligação à terra (amarelo-verde).

LIGAÇÕES ÀS DIFERENTES REDES DE DISTRIBUIÇÃO ELÉCTRICA - VER SECÇÃO ILUSTRAÇÕES - REF. d).

Os aparelhos são entregues para funcionar com a tensão indicada na placa dados colocada no aparelho. Qualquer outra ligação é considerada imprópria e, portanto, perigosa.

É obrigatório respeitar a ligação prevista pelo fabricante, visível na placa de ligação perto do terminal de bornes.

É proibida a cablagem dentro do aparelho

LIGAÇÃO ELÉCTRICA DO CABO AO BLOCO DE TERMINAIS

Remover, nos casos previstos, o painel da caixa de proteção do terminal localizado na parte traseira da máquina.

Ligar o cabo de alimentação ao terminal como descrito em: “Ligação alimentação elétrica” e indicado na laca de ligação. O diagrama e a tabela (ver DADOS TÉCNICOS) indicam as ligações possíveis em relação à tensão de rede.

LIGAÇÃO AO SISTEMA “EQUIPOTENCIAL” - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF.e).

O aterramento de proteção consiste em uma série de medidas destinadas a garantir que as massas elétricas tenham o mesmo potencial que o aterramento, evitando que fiquem sob tensão. O objetivo da ligação à terra é, por conseguinte, assegurar que as massas do equipamento tenham o mesmo potencial que o da terra. O aterramento também facilita a intervenção automática do interruptor diferencial. A ligação à terra de proteção não afeta apenas o sistema eléctrico, mas todos os outros sistemas e partes metálicas do edifício, desde os tubos, à canalização, aos feixes, ao sistema de aquecimento, etc., para que todo o edifício esteja protegido mesmo contra qualquer raio que possa atingir o edifício.

Antes de prosseguir, consulte “Informações gerais de segurança”.

O equipamento deve ser incluído num sistema “Equipotencial” cuja eficiência deve ser verificada de acordo com as normas em vigor no país de instalação.

O eletricista que prepara o sistema eléctrico geral deve certificar-se de que o sistema está em conformidade com as normas relativas aos contactos diretos e indiretos.

O eletricista deve certificar-se de que todas as massas diferentes estão ligadas ao mesmo potencial para ter um bom sistema de terra “Equipotencial” dentro do local onde os diferentes equipamentos estão instalados.

Para conectar o equipamento ao sistema “Equipotencial” da sala, é necessário ter um cabo elétrico amarelo/verde adequado à potência dos dispositivos instalados.

A etiqueta “Equipotencial” do equipamento está geralmente localizada no painel do mesmo, próximo do sistema

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

utilizado para o ataque, uma vez identificado (ver desenho esquemático para a localização correta), proceda com a ligação.

1. Ligue uma extremidade do cabo eléctrico de ligação à terra (o cabo deve ser marcado com uma dupla cor amarela/verde) ao sistema utilizado para a ligação “Equipotencial” do equipamento (ver desenho esquemático na Fig. 1).
2. Conecte a extremidade oposta do cabo elétrico de aterramento ao sistema de conexão “Equipotencial” do local onde o equipamento está instalado (Fig. 2).

TRABALHOS PREPARATÓRIOS PARA ENTRADA EM SERVIÇO 5.

ADVERTÊNCIAS GERAIS

Os operadores devem ler atentamente este Manual antes de efetuarem qualquer tipo de intervenção, adotando as prescrições específicas de segurança para tornar seguro qualquer tipo de interação homem-máquina.

Qualquer alteração técnica que venha a ter consequências no funcionamento ou na segurança da máquina deve ser efetuada exclusivamente por técnicos do fabricante ou por técnicos formalmente autorizados por ele. Caso contrário, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativa a modificações ou a danos que possam derivar delas.

Mesmo após a leitura atenta da documentação, no primeiro uso da aparelhagem, é necessário simular algumas operações de teste para memorizar mais rapidamente as principais funções do equipamento (ex.: ligar, desligar etc.)

O equipamento sai da fábrica já inspecionado pelo fabricante e preparado para o tipo de gás e de alimentação elétrica indicado na placa de identificação.

ENTRADA EM FUNCIONAMENTO DA PRIMEIRA FASE DE ARRANQUE/Após as operações de posicionamento e ligação às fontes de energia (incluindo as relacionadas com as ligações à rede de escape, caso existam), deve ser realizada uma série de operações, tais como:
1. Limpeza a partir de materiais de proteção (óleos, gorduras, silicones, etc.) dentro e fora do compartimento de cozedura (ver cap. 3/ Remoção dos materiais de proteção)
2. Verificações e controles gerais, como:
- Verificação da abertura dos interruptores e obturadores de rede (por ex., água, eletricidade e gás, quando previsto);
- Verificação dos escoamentos (quando previsto);
- Verificação e controle dos sistemas de aspiração da fumaça/vapores externos (quando previsto);
- Verificação e controle dos painéis de proteção (todos os painéis devem estar montados corretamente)

DESCRIÇÃO DOS MODOS DE PARAGEM

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

Em geral, em caso de paragem de emergência ou de avaria, é obrigatório fechar todos os dispositivos que bloqueiam as linhas de alimentação a montante do equipamento (por ex. água-gás--eletricidade) em caso de perigo iminente).

PARAGEM POR ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO
Componente de segurança/PARAGEM: Em situações ou circunstâncias que possam se revelar perigosas, o dispositivo de segurança é acionado para parar automaticamente a produção de calor. O ciclo de produção é interrompido até ser eliminada a causa que deu origem à anomalia.
REINICIAR: Após a resolução do incidente que provocou a entrada em funcionamento do componente de segurança, o operador técnico autorizado pode reiniciar o funcionamento do equipamento através dos controlos adequados.

PREPARAÇÃO PARA A PRIMEIRA INICIALIZAÇÃO

O equipamento deve ser cuidadosamente limpo para o primeiro acionamento e após uma paragem prolongada, de modo a remover qualquer resíduo de materiais estranhos (ver Remoção de materiais de proteção)

COMISSIONAMENTO DIÁRIO
1. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene o equipamento.
2. Verificar o correto funcionamento do sistema de aspiração do local.
3. Inserir, se necessário, a ficha do equipamento na respectiva tomada de alimentação elétrica.
4. Abrir os bloqueios de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
5. Verificar se o escoamento da água (se houver) está livre de obstruções.

Uma vez concluídas com êxito as operações descritas, prosseguir com as operações de “Início da produção”.

Para remover o ar dentro do tubo, basta abrir o bloqueio da rede, rodar segurando o manípulo do equipamento na posição piezoelétrica, colocar uma chama (fósforo ou outro) no piloto e esperar pela ignição.

COMISSIONAMENTO DIÁRIO/
Concluídas as operações acima descritas, é necessário:
1. Fechar o bloqueio de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
2. Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição “Fechado”.
3. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene do equipamento

COLOCADO FORA DE SERVIÇO PARA A DESATIVAÇÃO PROLONGADA/
Em caso de paragem prolongada, é necessário efetuar todas as operações descritas para o desligamento diário e proteger as partes mais expostas a fenômenos de oxidação. Para tal, proceder da seguinte forma:

1. Usar água morna com um pouco de sabão para a limpeza das peças;
2. Lavar bem as peças; não utilizar jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor.
3. Secar bem todas as superfícies com materiais não abrasivos;
4. Passar um pano não abrasivo, ligeiramente embebido em óleo de vaselina de uso alimentar, em todas as superfícies de aço inoxidável de modo a criar uma camada protetora na superfície.

Caso os equipamentos possuam portas e vedações de borracha, deixar a porta ligeiramente aberta para arejar

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

e espalhar talco de proteção em toda a superfície da vedação de borracha.

Arejar periodicamente os equipamentos e os locais.

Para se certificar de que o equipamento se encontra em condições técnicas ideais, submeta-o a uma manutenção por um técnico do serviço de assistência autorizado pelo menos uma vez por ano.

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES 6.

CONTACTAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA E CONSULTAR O MANUAL TÉCNICO.

INSTRUÇÕES PARA O USO 7.

LOCALIZAÇÃO DOS COMPONENTES PRINCIPAIS - VER SECÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. f).
A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar. 1. Manípulo de ignição / 2. Indicador luminoso / 3. Comporta de drenagem de óleo do compartimento de cozimento / 4. Cesto / 5. Tampa / 6. Compartimento de cozimento / 7. Recipiente para a recolha dos óleos de combustão / 8. Manípulo de seleção / 9. Manípulo de funções / 10. Ecrã

MODALIDADE E FUNÇÃO DOS MANÍPULOS, TECLAS E INDICADORES LUMINOSOS/ VER SECÇ. ILU - REF. g). A descrição é meramente indicativa e pode ser sujeita a alterações.

(1) MANÍPULO DE IGNIÇÃO E TERMOSTATO. Efetua três funções:
1. Ativação/Desativação da tensão elétrica no interior do circuito.
2. Regulação da temperatura de funcionamento / 3. Início/Paragem da fase de aquecimento.

(2) INDICADOR LUMINOSO VERMELHO: O indicador, quando presente, é subordinado ao uso do manípulo do termóstato. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de aquecimento.

(3) MANÍPULO DE SELEÇÃO. Efetua três funções: 1.Regulação da temperatura de funcionamento / 2. Regulação do tempo / 3. Seleção dos programas

(4) MANÍPULO FUNÇÕES. Executa quatro diferentes funções: 1. Ativação/Desativação da tensão elétrica no interior do circuito / 2. Início função TEMPERATURA / 3. Início função TEMPO / 4. Início função PROGRAMAS

(5) VISOR. Exibe a temperatura, temporizadores e programas

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

ARRANQUE PARA PRODUÇÃO

Antes de prosseguir com as operações, consultar “Informações gerais de segurança / Riscos residuais”

Antes de iniciar as operações, ver “Entrada em funcionamento diário”.

Ligar o aparelho apenas depois de encher o compartimento de cozimento com óleo/gordura. Qualquer outro uso é considerado impróprio e, portanto, perigoso.

Muito óleo/gordura dentro do compartimento de cozimento pode causar transbordamento e o risco residual de queimaduras permanece. **Respeitar durante o carregamento o nível de mín. e máx. indicados no compartimento de cozimento.**

A ausência de óleo no interior do compartimento de cozimento com o aparelho a funcionar pode causar um risco residual de incêndio. Durante a operação, o nível de óleo/gordura no compartimento de cozimento deve permanecer dentro dos limites indicados.

Durante o uso, recomenda-se: não derramar sais ou aromas ou qualquer outra coisa dentro do compartimento para cozinhar, não cobrir o compartimento para cozinhar com tampas ou outras coisas para evitar condensação dentro do compartimento.

Não usar gordura/óleo velhos (perigo de aumentar o ponto de inflamação e sobreaquecimento)

CARREGAMENTO ÓLEO/GORDURA COMPARTIMENTO DE COZIMENTO - ver secç. ILU - REF h)

O aparelho pode ter uma ou duas comportas. Abrir a porta e verificar se a comporta de descarga de óleo/gordura está na posição “Fechada” (Fig. 1).
Despejar o produto usado para processamento (óleo e/ou gordura) no compartimento de cozimento, respeitando o nível mínimo e máximo relatado no próprio compartimento de cozimento (fig. 2).

O nível de óleo na temperatura máxima aumenta cerca de 1 cm em comparação com o nível de frio

Usando graxa (banha ou outro) no estado sólido, durante a ignição é necessário ajustar o termostato no mínimo para permitir uma dissolução lenta e gradual do produto dentro do compartimento de cozimento.

A quantidade máxima de óleo/gordura (banha ou similar) no interior do recipiente deve ser: - por ex. FRBE77A cerca de 12 kg, FRE...A(T)2V cerca de 6,5 kg, FRBE74AHP cerca de 15 kg, FR(B)E94A cerca de 16 kg, FRBE94HP cerca de 17,5kg

IGNIÇÃO / DESLIGAMENTO

A aparelhagem deve ser ligada após efetuar a carga da óleo/gordura dentro do compartimento de cozimento. Não ligar se estiver seco (com o compartimento de cozimento vazio). Não atestar o nível de óleo/gordura quando o aparelho estiver em operação.

Durante o uso, não deixe o equipamento sem vigilância

Depois que as operações descritas na página anterior forem concluídas com êxito, para iniciar o procedimento de cozimento, é necessário agir da seguinte maneira.

MODELO SEM VISOR **- ver secç. ILU - REF i)**

A temperatura mínima é de cerca de 100 °C e a máxima atingível é

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

de cerca de 190 °C.
Para iniciar o procedimento de cozimento, é necessário: 1. Girar o botão para a posição desejada (fig. 3A); o indicador luminosos "G" indica uma fase operacional.
2. Girar na posição "Zero" (Fig. 3B) o botão para interromper a geração de calor e desligar o aparelho no final do ciclo de trabalho.

MODELO COM VISOR / ver secç. ILU - REF o)

A temperatura pode ser definida entre 0°C e 180°C

Para iniciar o procedimento de cozimento, é necessário:
1. Rode o manípulo de funções para o símbolo Temperatura (Fig. 1A), o LED verde indica uma fase de aquecimento (Fig. 1B).
2. Gire e pressione o botão de seleção para escolher a temperatura desejada (Fig. 1C).

A função MELTIN /aquecimento lento) é ativada até 50°C. No visor aparece a palavra MEL alternando com a temperatura definida fig. 1D).

Para exibir a temperatura atual no visor, pressione o manípulo de seleção (Fig. 1C)

3. Gire o manípulo funções para a posição "Zero" (Fig. 1E) para desligar o equipamento.

OUTRAS FUNÇÕES NO VISOR / FUNÇÃO TEMPORIZADOR / ver secç. ILU - REF o)
Para habilitar esta opção, deve: 1. Rode o manípulo de funções para o símbolo Tempo (Fig. 1F)
2. Gire e pressione o manípulo de seleção para definir o tempo desejado (de 01 a 99 minutos - Fig. 1C).

O tempo começa a subir (Fig. 1D).

Quando o tempo está esgotado, no visor aparece "END" junto com três sinais acústicos

Pressione o manípulo de seleção para redefinir o tempo definido
3. Gire o manípulo funções para a posição "Zero" (Fig. 1E) para desligar o equipamento.

FUNÇÃO PROGRAMAS / ver secç. ILU - REF o) /
- NOVO PROGRAMA / Para memorizar um programa é necessário:
1. Rode o manípulo de funções para o símbolo Programas (Fig. 1G)
2. Rode e mantenha premido por 5 seg o manípulo de seleção (Fig. 1C) num novo programa (ver Fig. 1H). Um sinal acústico confirma a escolha.
3. Gire e pressione o manípulo de Seleção para configurar: 1. Temperatura / 2. Temporizador / 3. Tempo de agitação (cesto) / 4. Compensação de carga (temperatura mínima de cozedura / Fig. 1D).

Para guardar o programa, pressione o manípulo de seleção por 5 seg. Um sinal acústico confirma a memorização

É possível memorizar até n.º 100 programas (de P00 a P99)

Gire o manípulo de funções para a posição "Zero" e saia da função (Fig. 1E).

-ALTERAÇÃO PROGRAMAS /
1. Rode o manípulo de funções para o símbolo Programas (Fig. 1G)
2. Gire e pressione o manípulo de seleção por 5 segundos para escolher o programa a ser alterado
3. Gire e pressione o manípulo de seleção para inserir os parâmetros: 1.Temperatura / 2. Temporizador / 3. Tempo de agitação (cesto) / 4. Compensação de carga (temperatura mínima de cozedura / Fig. 1D).
4. Para alterar os valores, gire e pressione o manípulo de seleção no parâmetro desejado

Para guardar as alterações, pressione o botão de seleção por 5

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

segundos. Um sinal acústico confirma a alteração
Gire o manípulo de funções para a posição “Zero” e saia da função (Fig. 1E).

- INÍCIO DO PROGRAMA / ver secç. ILU - REF o) Para ativar esta opção:
1. Rode o manípulo de funções para o símbolo Programas (Fig. 1G)
2. Gire e pressione o manípulo de seleção (Fig. 1C) para escolher e iniciar o programa desejado (por exemplo, P04). Um sinal acústico confirma a escolha.
3. Gire e pressione o manípulo de seleção para o tempo configurado.
Inicia o programa selecionado e inicia o ciclo de cozedura.

Quando o tempo está esgotado, no visor aparece “END” junto com três sinais acústicos.

Para interromper / sair do programa, gire o manípulo de funções para a posição “Zero” (Fig. 1E).

- ELIMINAR PROGRAMA / Para ativar esta opção: 1. Rode o manípulo de funções para o símbolo Programas (Fig. 1G)
2. Rode e mantenha premido por 5 seg o manípulo de seleção (Fig. 1C) para escolher o programa a ser eliminado (por exemplo, P04). Um sinal acústico dá a confirmação.
3. Selecione o parâmetro Temporizador e configure o valor para 0,00 (Fig. 1D), pressione o manípulo de seleção por 5 seg para confirmar a eliminação do programa.

Para sair da função, gire o manípulo funções para a posição “Zero” (Fig. 1E).

Para o diagnóstico e resolução de problemas, contactar o serviço de assistência técnica autorizado

CARGA-DESCARGA DO PRODUTO -ver secç. ILU REF i)

A quantidade de produto no interior do recipiente não deve ser superior a 3/4 da capacidade do próprio recipiente (Cesto Fig.4). Por exemplo: **batatas fritas (6x6 mm) 1,5 kg por modelo tilting 700, 1 kg por modelo 2V rotative 700 (1 cesta), 2,5 kg por modelo -HP 700, 2,5 kg por modelo 900, 1 kg por modelo 2V 900, 2,5 kg para o modelo -HP900**

Aguardar a temperatura desejada antes de introduzir o cesto no compartimento de cozimento.

O produto que está a ser cozido deve estar completamente imerso no óleo dentro do compartimento de cozimento.

É proibido o uso de alimentos muito húmidos e grandes **(Perigo de imprevista ebulição)**

A carga máxima é 1,5 kg e o volume de expansão é de 5,2 litros (**modelo tilting 700**) / A carga máxima é 1 kg (1 cesta) e o volume de expansão é de 2,6 litros (**modelo 2V rotative 700**) / A carga máxima é 2,5 kg e o volume de expansão é de 15 litros (**modelo -HP 700**) / A carga máxima é 1 kg e o volume de expansão é de 7,7 litros (**modelo 2V rotative 900**) / A carga máxima é 2,5 kg e o volume de expansão é de 9,3 litros (**modelo 900**) / : A carga máxima é de 2,5 kg e o volume de expansão é de 24 litros **(Mod. -HP 900)**

Os produtos a serem tratados durante o cozimento devem ser colocados em recipientes especiais e posicionados corretamente no compartimento de cozimento.

Após concluir as operações de enchimento do cesto fora da área do aparelho, introduza lentamente o cesto no compartimento de cozimento, posicionando-o em seu compartimento (fig. 5).

No final do processo de cozimento, retirar o recipiente da do compartimento de cozimento (Fig.6) e posicioná-lo em local previamente predisposto para a sua permanência.

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

Após terminar as operações de descarga, carregar novamente ou efetuar as operações descritas em “Desativação”. **DESATIVAÇÃO ver secç. ILU REF m) / n)** / Os indicadores luminosos (se presentes) devem permanecer apagados.

O equipamento deve ser limpo regularmente e as incrustações e/ou depósitos alimentares devem ser removidos. ver «Manutenção”. Se necessário, proceda ao fecho do compartimento de cozimento com as tampas apropriadas, alternativamente, proceder à sequência de operações:
- Descarga óleo queimados.
- Manutenção ordinária.

DESCARGA DE ÓLEO QUEIMADO ver secç. ILUSTRAÇÃO REF. I)

Na descarga de óleos queimados, o risco residual de queimadura permanece, esse risco pode ocorrer com o contacto acidental com o óleo tratado a altas temperaturas.

Antes de prosseguir com as operações, aguardar até que a temperatura do óleo no compartimento de cozimento esfrie

Versão top / Insira até ao batente a extensão fornecida no tubo de drenagem de óleo (Fig. 12)

Libertar o compartimento de cozimento dos recipientes utilizados no processamento do produto.

A capacidade do recipiente para a recolha de óleo queimado é limitada; na operação de drenagem de óleo do compartimento de cozimento, é obrigatório monitorar o enchimento do recipiente.

Para um manuseio seguro, encher o recipiente de recolha de óleo com no máximo 3/4 da capacidade.

Abrir a porta e verificar a presença do recipiente de recolha sob a comporta de descarga (fig. 7).

Versão top / Posicione um recipiente (adequado para o material e capacidade) e proceda á descarga.

Depois de verificar se o recipiente (Vazio) está no seu compartimento, abrir a porta de descarga (Fig. 8) e deixar o óleo usado sair do compartimento de cozimento dentro do recipiente de recolha. Encher o recipiente com no máximo 3/4 de capacidade para manuseio seguro. Fechar o portão (fig. 9).
Retirar o recipiente da sua sede e esvaziá-lo seguindo os procedimentos de eliminação em vigor no país de uso (Fig.10).
No final das operações, reposicione o recipiente vazio na respetiva sede.
Repetir as operações acima descritas até o esvaziamento completo da marmita. Fechar a porta do aparelho

Fechar os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).

Verifique o excelente estado de limpeza e higiene do aparelho e dos recipientes utilizados para cozinhar, consulte “Manutenção”.

PT

MANUTENÇÃO 8.

OBRIGAÇÕES - PROIBIÇÕES - CONSELHOS - PRESCRIÇÕES

Antes de prosseguir, ver capítulos 2 e 5.

Se a aparelhagem for conectada a uma chaminé, o tubo de descarga deve ser limpo, de acordo com o que foi previsto pelas disposições das normativas específicas do país (para ulteriores informações sobre o assunto, contactar o próprio instalador).

O equipamento é utilizada para preparar produtos de uso alimentar, portanto, manter o equipamento constantemente limpa, assim como todo o ambiente circunstante. A deteriora-

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

ção precoce da aparelhagem pode ser o resultado da falta de condições ideais e pode criar situações de perigo.

Os resíduos de sujeira em acúmulo, nas proximidades das fontes de calor, podem incendiar-se durante o uso normal da aparelhagem e criar situações de perigo. A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos.

Com o decorrer do tempo, o efeito químico do sal e ou vinagre, ou outras substâncias ácidas durante o cozimento, podem gerar fenómenos de corrosão dentro do vão de cozimento. Após o ciclo de cozimento destas substâncias, lavar cuidadosamente a aparelhagem com detergente, enxaguá-la abundantemente e secar com cuidado.

Prestar atenção para não danificar as superfícies de aço inox e, especialmente, evitar o uso de produtos corrosivos; não utilizar material abrasivo ou utensílios cortantes.

O líquido detergente para a limpeza do vão para o cozimento deve possuir determinadas características químicas: pH superior a 12, sem cloretos/amoníaco, viscosidade e densidade semelhante à água. Usar produtos não agressivos para a limpeza externa e interna da aparelhagem (utilizar detergentes que normalmente são encontrados no comércio para a limpeza do aço, vidro e esmaltes).

Ler atenciosamente as indicações presentes na etiqueta dos produtos utilizados, usar equipamento de proteção idóneo às operações a efetuar (ver meios de proteção indicados na etiqueta da confecção).

Em caso de inatividade prolongada, além de desconectar todas as linhas de alimentação, é necessário efetuar a limpeza cuidadosa de todas as partes internas e externas da aparelhagem.

Aguarde a temperatura do aparelho e todas as suas partes esfriarem, de modo que o operador não esteja queimado

Depois de concluir estas operações, reposicione as peças removidas, previamente limpas, nas suas respetivas sedes

LIMPEZA DIÁRIA /
vd. sez. ILLUSTRAZIONE RIF m)



Retirar qualquer objeto do compartimento de cozimento. Esvaziar o óleo do compartimento de cozimento (consultar o procedimento de descarga de óleo queimado).

MODELO TILTING 700

1. Levantar manualmente a alavanca da caixa de resistências até fixá-la no pino de fixação (“Clique” de confirmação - Fig. 1/A).
2. Aplicar o líquido detergente em toda a superfície (vão de cozimento, serpentina, tampa e todas as superfícies expostas) através de um vaporizador normal e, manualmente, utilizando uma esponja não abrasiva, limpar cuidadosamente toda a aparelhagem.
3. Após terminar as operações, enxaguar abundantemente com água potável (não limpar o equipamento utilizando jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor). Drenar a água do compartimento de cozimento usando a comporta de descarga (consultar o procedimento de descarga de óleo queimado). Drenar a água do compartimento de cozimento usando a comporta de descarga (consultar o procedimento de descarga de óleo queimado).

4. Terminadas as operações descritas, fechar a comporta de descarga. Secar cuidadosamente todas as superfícies expostas com um pano não abrasivo.

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.

5. Com a mão direita, segurar a alavanca da caixa de resistências e empurrar um pouco. Com a mão esquerda, extrair o pino de mola do sistema de bloqueio (Fig. 2/B).

6. Colocar novamente a caixa de resistências na posição horizontal.

MODELO TILTING HP700 / 900

1. Levante manualmente a alavanca da caixa de resistência na posição vertical até que o suporte de bloqueio esteja posicionado na borda do plano (Fig. 3).

Veja pontos 2-3-4 precedentes

5. Com a mão direita, segure a alavanca da caixa de resistência e empurre-a ligeiramente. Com a mão esquerda, solte o suporte de bloqueio do plano (Fig. 4)

6. Colocar novamente a caixa de resistências na posição horizontal.

MODELO TILTING HP900

1. Levante manualmente as resistências na vertical, utilizando o acessório apropriado, até que o suporte de travamento esteja posicionado na borda do tampo (Fig. 5).

Veja pontos 2-3-4 precedentes

5. Com a mão direita, segure o acessório apropriado e empurre levemente a resistência. Com a mão esquerda, solte o suporte de travamento pela parte superior (Fig. 6)

6. Colocar novamente a caixa de resistências na posição horizontal.

/ MODELO ROTATIVE

vd. sez. ILLUSTRAZIONE RIF n)

Retirar qualquer objeto do compartimento de cozimento. Esvaziar o óleo do compartimento de cozimento (consultar o procedimento de descarga de óleo queimado).

1. Girar manualmente a serpentina na vertical em 90° (Fig. 1).
2. Aplicar o líquido detergente em toda a superfície (vão de cozimento, serpentina, tampa e todas as superfícies expostas) através de um vaporizador normal e, manualmente, utilizando uma esponja não abrasiva, limpar cuidadosamente toda a aparelhagem.
3. Após terminar as operações, enxaguar abundantemente com água potável (não limpar o equipamento utilizando jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor). Drenar a água do compartimento de cozimento usando a comporta de descarga (consultar o procedimento de descarga de óleo queimado).

Drenar a água do compartimento de cozimento usando a comporta de descarga (consultar o procedimento de descarga de óleo queimado).

4. Terminadas as operações descritas, fechar a comporta de descarga. Secar cuidadosamente todas as superfícies expostas com um pano não abrasivo.

Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.

5. Recolocar a serpentina na posição horizontal (Fig. 2).

LIMPEZA POR DESATIVAÇÃO PROLONGADA

Ver Cap. 5 / Operação de desativação / Desativação prolongada

Arejar periodicamente os equipamentos e os locais.

TABELA RESUMIDA / OPERAÇÃO - FREQUÊNCIA

Antes de prosseguir, ver capítulo 2 “Tarefas e qualificações”

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

Em caso de defeitos, o operador geral efetua uma primeira pesquisa e, se for habilitado, remove as causas da anomalia e restabelece o correto funcionamento da aparelhagem.

Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho, desconectá-lo da rede elétrica e fechar todas as torneiras de alimentação; a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizada.

O responsável técnico autorizado intervém no caso de o operador genérico não ter identificado a causa do problema ou de o restabelecimento do funcionamento correto do equipamento implicar a execução de operações para as quais o operador genérico não esteja habilitado.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, entre em contacto com o serviço assistência técnica autorizado para a substituição.

OPERAÇÕES A EFETUAR		FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES
	Limpeza do equipamento / Limpeza de peças em contacto com alimentos	Diária
	Limpeza de recipientes e filtros	Diariamente / Se necessário
	Limpeza para o primeiro acionamento	No momento da chegada, após a instalação
	Limpeza da chaminé	Anual
	Controlo do termóstato / microswitch	Após a instalação / Anual
	Controlo fixação capilar do bolbo.	Se necessário
	Controlo cabo de alimentação	Após a instalação / Anual
	Controlo caixa resistências	Anual
	Controlo das funções de exibição	Anual / Quando necessário
	Controlo Manípulo de Seleção	Semestral / Quando necessário

LISTA DE MENSAGENS / Nos modelos fornecidos, as seguintes indicações são exibidas durante o funcionamento.

MENSAGEM VISOR	DESCRIÇÃO
MAn	Modo de cozedura manual
MEL	Aquecimento lento
SHA	Abanar o cesto
end	Temporizador concluído
P00 - P99	Programa memorizado / de n.º 00 a n.º 99
YES	sim
no	não
E...	Mensagens de erro

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se o equipamento não funcionar corretamente tentar solucionar os problemas mais simples, com o auxílio desta tabela.

ANOMALIA	POSSÍVEL CAUSA	INTERVENÇÃO
Não é possível ligar o aparelho	-O interruptor principal não está inserido -O interruptor diferencial ou o magnetotérmico disparou - Microinterruptor não ativo	- Inserir o interruptor principal - Contactar a assistência técnica autorizada e consultar o Manual Técnico.
Há manchas no compartimento de cozimento	- Qualidade da água - Detergente de má qualidade - Enxague insuficiente	- Filtrar a água (Contactar a assistência técnica autorizada e consultar o Manual Técnico) - Utilizar a detergente aconselhado - Repetir o enxague
Os indicadores luminosos permanecem desligados.	• O interruptor principal não está inserido • O interruptor diferencial ou o magnetotérmico disparou	• Inserir o interruptor principal • Contactar a assistência técnica autorizada e consultar o Manual Técnico
A fritadeira não esquenta	• O interruptor principal não está inserido • O interruptor diferencial ou o magnetotérmico disparou • Resistência mal posicionada / danificada • Disjuntor danificado • Termostato de trabalho danificado • Microinterruptor de resistência danificado • Configuração incorreta da placa eletrónica (nos modelos previstos)	• Inserir o interruptor principal • Contactar a assistência técnica autorizada e consultar o Manual Técnico
A fritadeira não cozinha adequadamente	• Resistência danificada • Disjuntor danificado	• Contactar a assistência técnica autorizada e consultar o Manual Técnico
Problemas com o display (nos modelos previstos)	• Cabo de ligação danificado / • Manípulo funções não ativo -Microinterruptor de resistência danificado	• Contacte a assistência técnica autorizada
Mensagem de erro / por exemplo, **EFr / ESa** (em modelos esperados)	- Problemas com a sonda - Sobretemperatura excessiva no tanque	- Rode o manípulo de seleção para “Zero” (ver secç. ILU - REF g) Fig.3) para reiniciar e aguardar o arrefecimento do tanque (T <120°C)
Problemas de descarga de óleo (versões top)	Tubo de extensão não inserido corretamente	Insira o tubo na parte inferior, até ao batente

Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho e fechar todas as alimentação; a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizado

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

DESATIVAÇÃO E DESMONTAGEM DO EQUIPAMENTO



Obrigação de eliminar os materiais seguindo os procedimentos legislativos em vigor no país onde o equipamento for eliminado

Nos termos das DIRETIVAS (ver Secção 0,1), referentes à redução do uso de substâncias perigosas nos equipamentos elétricos e eletrónicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo da lixeira riscado no equipamento ou embalagem indica que o produto no final da sua vida útil deve ser recolhido separadamente de outros resíduos. A recolha separada deste equipamento no fim da vida útil é organizada e gerida pelo fabricante. O utilizador que queira dispor deste equipamento deve, então, contactar o fabricante e seguir o sistema que adotou para permitir a recolha separada do equipamento que chegou ao fim da vida. A recolha separada adequada para o arranque subsequente do equipamento utilizado na reciclagem, tratamento e eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e promove a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o equipamento. A eliminação abusiva do produto efetuada pelo detentor comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.

O equipamento deve ser colocado em serviço e desmontado por pessoal qualificado, tanto eléctrico como mecânico, que deve usar o equipamento de proteção individual adequado, como vestuário adequado para as operações a realizar, luvas de proteção, sapatos de segurança, capacetes e óculos.

Antes de iniciar a desmontagem, é necessário criar em torno do equipamento uma zona suficientemente ampla e organizada que não impeça os movimentos do pessoal e permita executar o trabalho sem riscos

É necessário:
• Cortar a corrente eléctrica.
• Desligar o equipamento da corrente eléctrica.
• Retirar os cabos eléctricos de saída do equipamento.
• Fechar a torneira de admissão de água (válvula da rede) da rede de abastecimento de água.
• Desligar e retirar os tubos do sistema de água do equipamento.
• Desligar e retirar o tubo de saída e escoamento das águas sujas.

Depois destas operações, é possível que a zona em torno do equipamento fique molhada, pelo que é necessário secá-la antes de prosseguir os trabalhos.

É necessário restabelecer a zona de funcionamento conforme descrito:
• Desmontar os painéis de proteção.
• Desmontar as partes principais do equipamento.
Separar as partes do equipamento de acordo com as características do material (ex.: metal, componentes eléctricos, etc.) e entregá-las nos centros autorizados de recolha seletiva.

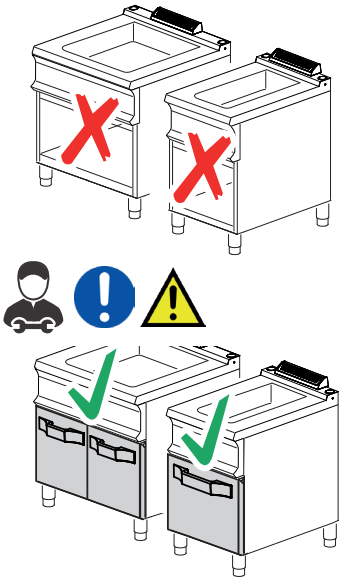
ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

Durante o uso e a manutenção, evitar dispersar no ambiente produtos poluentes (óleos, gorduras, etc) e efetuar a recolha diferencial em função da composição dos diversos materiais e no respeito das leis em vigor sobre o assunto.

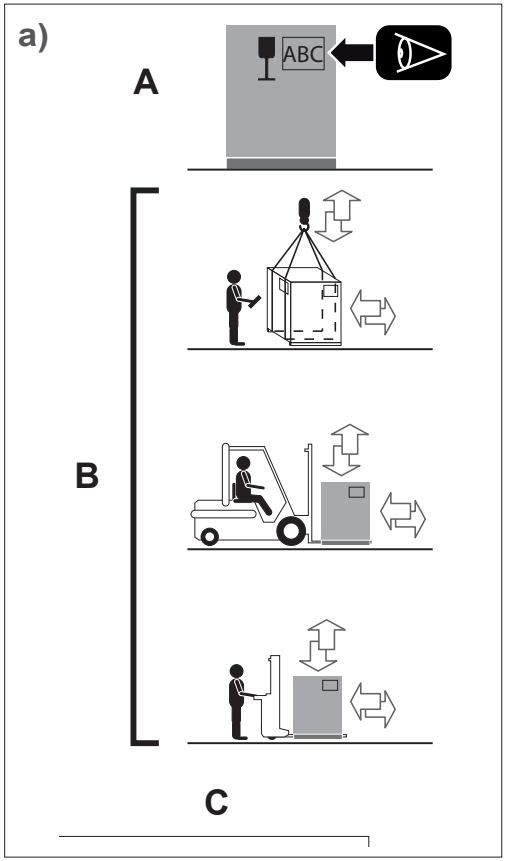
A eliminação abusiva dos resíduos é punida com sanções reguladas pelas leis em vigor no território onde for efetuada a infração.

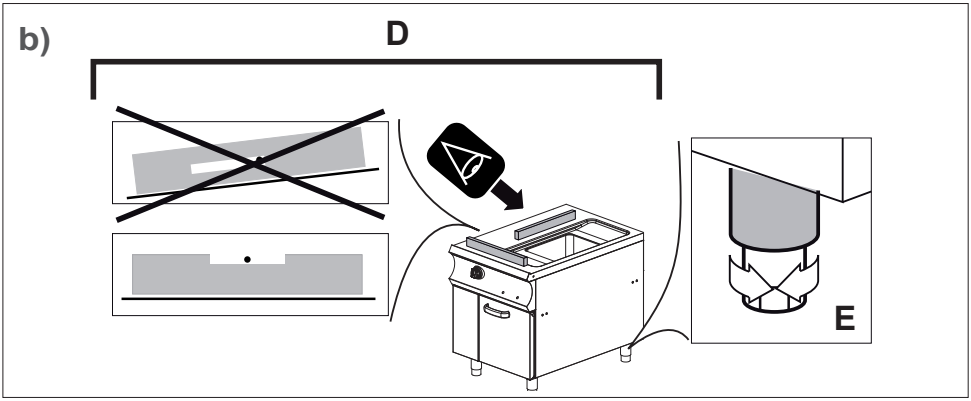
ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

INSTALLAZIONE / INSTALLATION



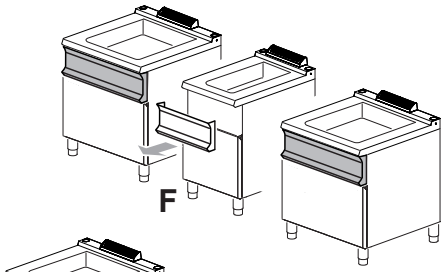
! OBBLIGO MONTAGGIO PORTE
! MANDATORY DOOR ASSEMBLY
! MONTAGE OBLIGATOIRE DES PORTES
! MONTAJE OBLIGATORIO DE LAS PUERTAS
! VERPFLICHTUNG TÜRENMONTAGE
! MONTAGEM OBRIGATÓRIA DAS PORTAS
! VERPLICHTE MONTAGE VAN DE DEUREN
! OBOWIĄZKOWY MONTAŻ DRZWI
! ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ СБОРКА ДВЕРЕЙ
! OBLIGATORISK MONTERING AV DØRENE

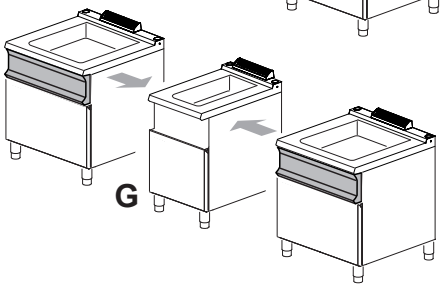


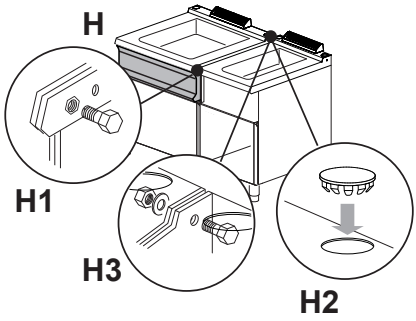


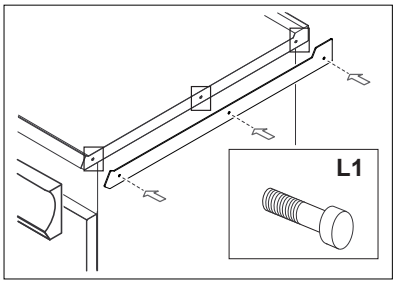
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

c)

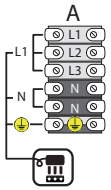




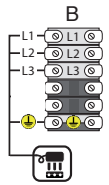




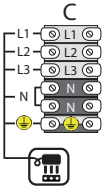
d)



A: FASI
220/240 V ~
1N 50-60 HZ

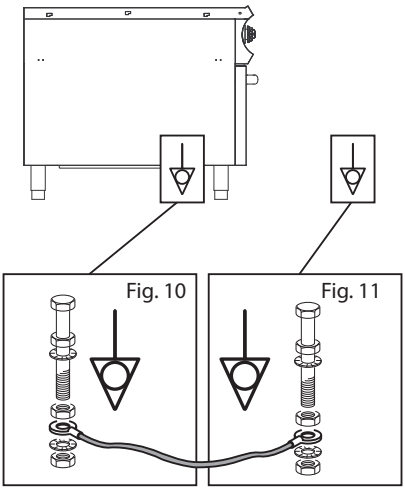


B: FASI
220/240 V ~
3 50-60 HZ



C: FASI
380/415 V ~
3N 50-60 HZ

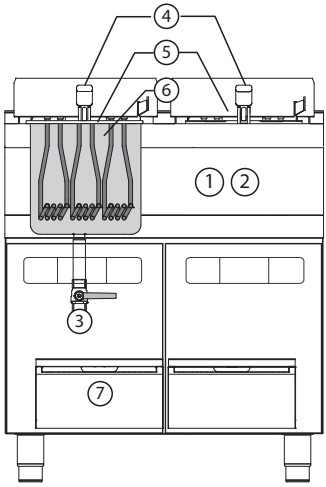
e)



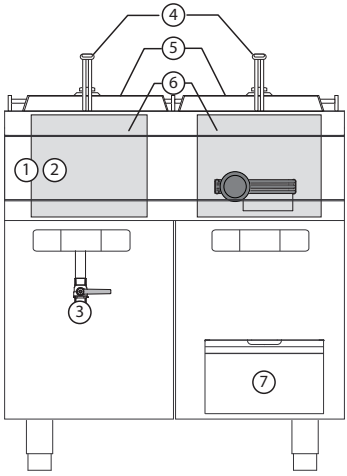
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

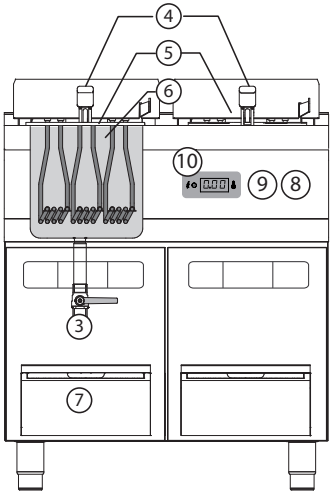
USO / USER

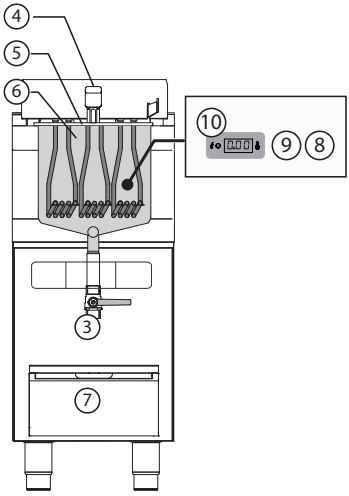
f)



FRE...

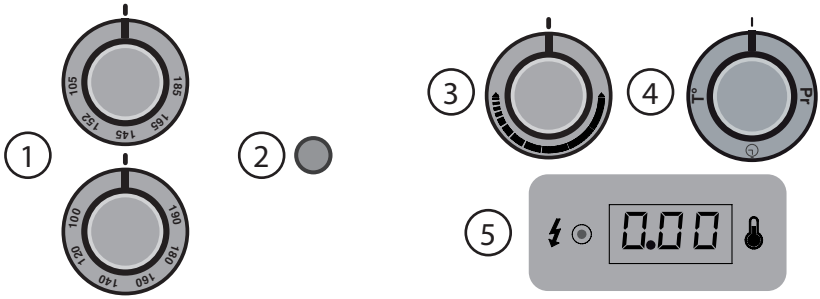






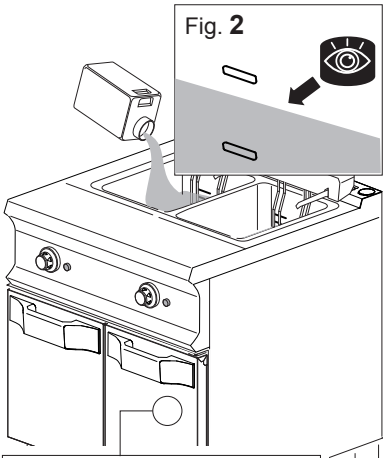
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

g)



h)

Fig. **2**



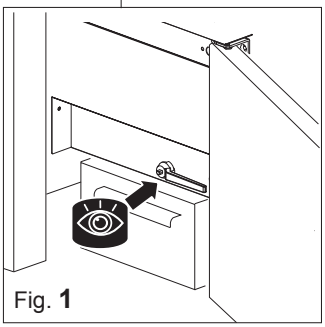
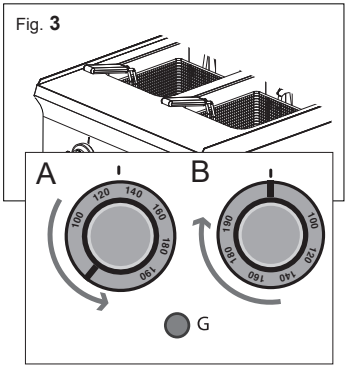


Fig. **1**

i)

Fig. **3**



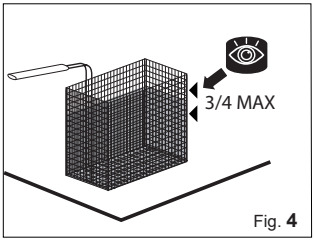


Fig. **4**

Fig. **5**

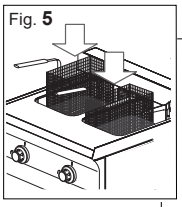
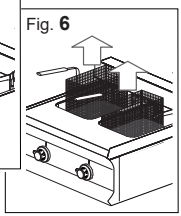


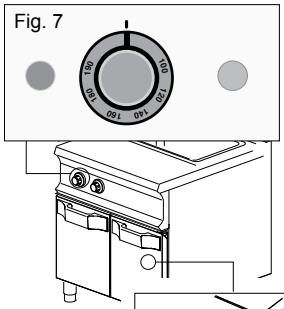
Fig. **6**



IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

l)

Fig. 7



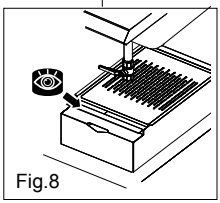


Fig.8

Fig. 9

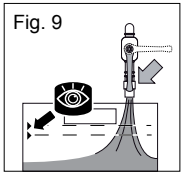


Fig.10

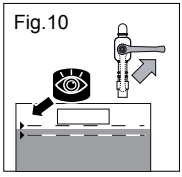


Fig.11

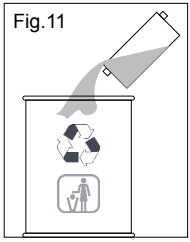
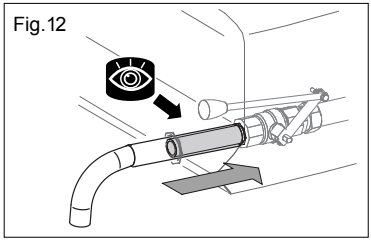


Fig.12



m)

Fig. **1**

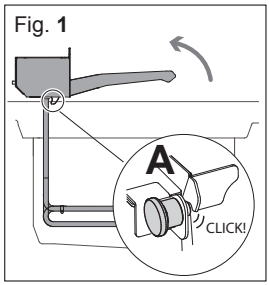
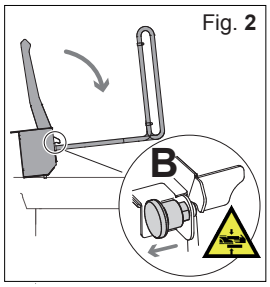


Fig. **2**



MODELLI / MODELS
FRBE9... / FRBE74AHP

Fig. **3**

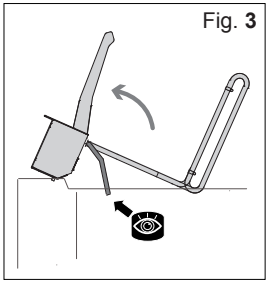
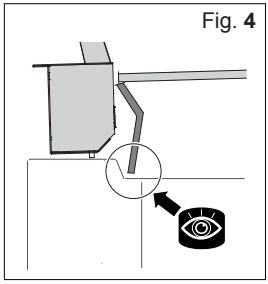


Fig. **4**



IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

m) MODELLO / MODEL
FRBE94AHP

Fig. **5**

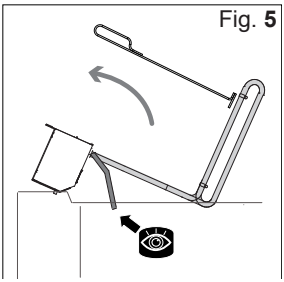
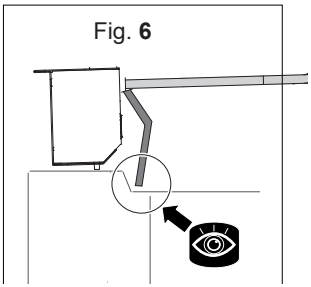


Fig. **6**



n)

Fig. **1**

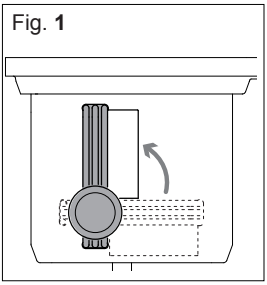
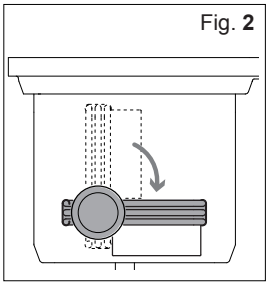


Fig. **2**



o)

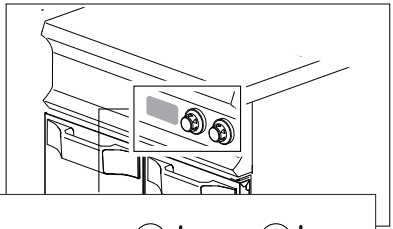
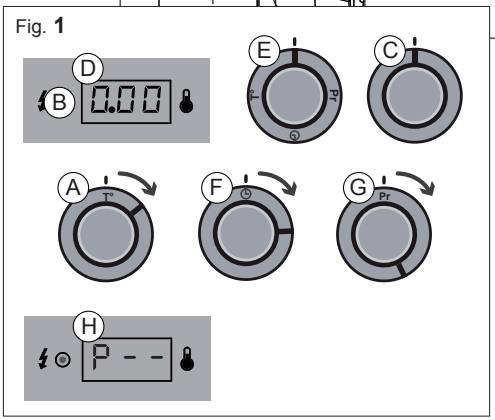


Fig. **1**



IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.