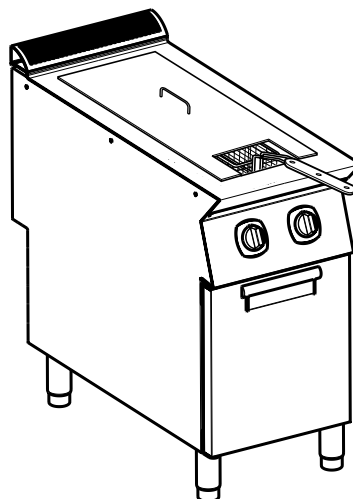


Fritadeiras

N9E / GF9 / EF9



PT Instalação e manual de operação



59589FB02- 2024.12

Introdução



Leia as seguintes instruções, incluindo os termos da garantia, antes de instalar e utilizar o aparelho.

Visite o nosso website www.electroluxprofessional.com e abra a secção de Suporte para:



Registrar o seu produto



Obter dicas e sugestões sobre o seu produto, informações de assistência e reparação

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 do 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 do aparelho 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 do aparelho, 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 do aparelho 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 o aparelho, sobre o uso e a manutenção do mesmo.

É igualmente importante que o manual seja sempre mantido à disposição do operador e cuidadosamente conservado no local de exercício do aparelho 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 do aparelho, 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 do aparelho. Recordamos finalmente que, durante todas as fases de utilização do aparelho, 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 o aparelho é acionado e utilizado 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;
 - transferir o manual mais recente e atualizado no website www.electroluxprofessional.com;
- O manual deve ser sempre conservado perto do aparelho, num local facilmente acessível. Os operadores e os responsáveis pelo uso e manutenção do aparelho devem poder encontrá-lo e consultá-lo facilmente em qualquer momento.

Índice

A	INFORMAÇÕES DE AVISO E SEGURANÇA.....	5
A.1	Informações gerais	5
A.2	Dispositivos de proteção individual.....	6
A.3	Segurança geral.....	7
A.4	Proteções instaladas no aparelho	8
A.5	Sinais de segurança a expor no aparelho ou próximo do mesmo	8
A.6	Uso incorreto razoavelmente previsível	8
A.7	Riscos residuais	9
A.8	Transporte, movimentação e armazenamento	10
A.9	Instalação e montagem.....	10
A.10	Ligação elétrica.....	10
A.11	B.2.4. Colocação	11
A.12	Limitações de espaço do aparelho	11
A.13	Limpeza do aparelho.....	11
A.14	Manutenção preventiva.....	12
A.15	Peças e acessórios.....	12
A.16	Precauções para a utilização e manutenção.....	12
A.17	Manutenção do aparelho.....	12
A.18	Eliminação do aparelho	13
B	TERMOS DE GARANTIA E EXCLUSÕES	13
C	DADOS TÉCNICOS	14
C.1	Posição da chapa de características.....	14
C.2	Dados de identificação do aparelho e do fabricante.....	14
C.3	Modelos a gás	15
C.4	Modelos elétricos	15
C.5	Modelos elétricos	15
D	INFORMAÇÕES GERAIS.....	15
D.1	Requisitos legais apenas para a Austrália	15
D.2	Introdução	16
D.3	Finalidade de utilização e restrições	16
D.4	Teste	16
D.5	Direitos de autor.....	16
D.6	Conservação do manual	16
D.7	Destinatários do manual	16
D.8	Definições.....	16
D.9	Responsabilidade.....	16
D.10	Verificações da embalagem por parte do cliente.....	17
D.11	Armazenagem	17
E	INSTALAÇÃO E MONTAGEM	17
E.1	Introdução	17
E.2	Responsabilidades do cliente	17
E.3	Instruções de desembalagem	17
E.4	Eliminação da embalagem	17
E.5	União de aparelhos.....	17
E.5.1	Instalação em Ponte, Estrutura da viga ou Base de cimento (dependendo do aparelho e/ou do modelo)	18
E.5.2	Vedação de fugas entre aparelhos.....	18
E.6	Fixação ao pavimento (conforme o aparelho e/ou o 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 abastecimento.....	19
E.8.2	Regulação da pressão de saída da válvula de gás	19
E.8.3	Verificação do ar primário	20
E.8.4	Substituição do bico do queimador principal.....	20
E.8.5	Substituição do bico do queimador piloto.....	20
E.9	Antes de completar as operações de instalação.....	20
E.10	Substituição da mola de ajuste do regulador de pressão (Apenas para Austrália)	21
E.11	Ligação elétrica.....	21
E.11.1	Aparelhos elétricos.....	21
E.12	Cabo de alimentação	22
E.13	Disjuntor.....	22
E.14	Ligação à terra e nó equipotencial	22
E.15	Termóstato de segurança	22
E.16	Substituição do fusível.....	22
F	USO REGULAR DO APARELHO	22
F.1	Características do pessoal autorizado a intervir no aparelho	23
F.2	Requisitos básicos para a utilização do aparelho.....	23

G	INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR	23
G.1	Utilização da fritadeira	23
G.2	Capacidade do cesto	23
G.3	Modelos a gás	24
G.3.1	Interlock	24
G.4	Modelos elétricos	24
G.5	Descarga do óleo	25
H	LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO APARELHO	25
H.1	Informações sobre cuidados	25
H.2	Introdução à limpeza	25
H.3	Introdução da manutenção das fritadeiras	26
H.4	Intervalos de manutenção	26
H.5	Períodos de não utilização	26
H.6	Partes externas	27
H.7	Outras superfícies	27
H.8	Filtros	27
H.9	Limpeza de fritadeiras com resistências internas	27
H.10	Partes internas (de 6 em 6 meses)	27
H.11	Contactos de manutenção (apenas para Austrália)	27
I	PROBLEMAS E SOLUÇÕES	28
I.1	Introdução	28
I.2	Algumas avarias e respetivas soluções (versão a gás)	28
J	ELIMINAÇÃO DO APARELHO	28
J.1	Procedimento relativo à eliminação do aparelho	28

A INFORMAÇÕES DE AVISO E SEGURANÇA

A.1 Informações gerais

Para permitir uma utilização segura do aparelho 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 no aparelho ou no produto em laboração.



IMPORTANTE

Instruções importantes ou informações sobre o produto



Equipotencialidade



Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.



Esclarecimentos e explicações

- Qualquer operação deve ser efectuada apenas e exclusivamente por pessoal especializado.
- Este aparelho destina-se a aplicações comerciais e coletivas, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, talhos, etc., mas não para produção massiva contínua de alimentos. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em áreas profissionais (por ex. bar, cantina, etc.) por um operador para uso normal de máquinas.
- 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.
- Para sua segurança, não guarde nem utilize gasolina ou outros materiais, vapores e líquidos inflamáveis próximo deste ou de qualquer outro aparelho.
- Não guarde substâncias explosivas, tais como recipientes sob pressão com propelente inflamável, neste aparelho.
- Consulte os dados contidos na chapa de características do aparelho para obter informações sobre a forma de contactar o fabricante (por ex.: para pedir peças de substituição, etc.).

- Quando o aparelho for desmantelado, a marcação CE deverá ser destruída.
- Guarde estas instruções com cuidado para eventuais consultas futuras por parte dos vários operadores

A.2 Dispositivos de proteção individual

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

Fase	Roupa de proteção 	Calçado de segurança 	Luvras 	Óculos 	Capacete 
Transporte	—	●	○	—	○
Movimen- tação	—	●	○	—	—
Remoção da embalagem	—	●	○	—	—
Instalação	—	●	● ¹	—	—
Uso regular	●	●	● ²	—	—
Regulações	○	●	—	—	—
Limpeza regular	○	●	● ¹⁻³	○	—
Limpeza extraordiná- ria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Manutenção	○	●	○	—	—
Desmonta- gem	○	●	○	○	—
Demolição	○	●	○	○	—
Key:					
●	PPE REQUIRED				
○	PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY				
—	PPE NOT REQUIRED				

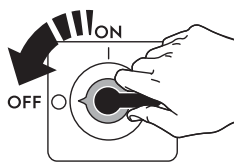
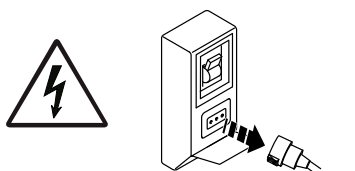
1. Durante estas operações, as luvas devem ser resistentes aos cortes. Recorda-se que a não utilização de equipamento de proteção individual por parte dos operadores, pessoal especializado ou responsáveis pela utilização do aparelho pode levar à exposição a danos para a saúde (conforme o modelo).

2. Durante estas operações, 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 provocar eventuais danos para a saúde (conforme o modelo).

3. Durante estas operações, as luvas devem ser adequadas para contacto com substâncias usadas (consulte a ficha de dados de segurança das substâncias usada para informações relativas aos EPI necessários). 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 provocar eventuais danos para a saúde (conforme o modelo).

A.3 Segurança geral

- Os aparelhos estão equipados com dispositivos de segurança elétricos e/ou mecânicos, destinados à proteção dos trabalhadores e do próprio aparelho.
- É proibido retirar e/ou ativar o aparelho 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 o aparelho, ou partes da mesma, sem proteções ou com as proteções removidas. Tal ocorre unicamente para maior clareza da explicação. É proibido utilizar o aparelho sem proteções ou com as proteções desativadas.



Antes de efetuar qualquer procedimento de instalação, montagem, limpeza ou manutenção, retire a ficha do aparelho da tomada.

- É proibido retirar, adulterar ou tornar ilegíveis a marcação CE do aparelho, os sinais e as etiquetas de segurança, de perigo e de obrigação presentes no aparelho.
- A recirculação do ar deve ter em conta o ar necessário para a combustão $2 \text{ m}^3/\text{h}/\text{kW}$ 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.
- O nível de emissão de pressão sonora, medido com uma curva de ponderação A, não ultrapassa 70 dB(A).
- 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 vaporize aerossóis próximo deste aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Nunca verifique a existência de fugas com uma chama viva.
- Instale o aparelho em condições de ventilação adequada, de modo a permitir uma troca de ar adequada por hora. Certifique-se de que o sistema de ventilação, seja ele qual for, permanece sempre operacional e eficiente durante todo o período de tempo em que o equipamento está a funcionar.
- Não obstrua o fluxo de combustão e ar de ventilação.
- As seguintes operações devem ser efetuadas por pessoal especializado autorizado ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente munido de todos os equipamentos de proteção individual (A.2 *Dispositivos de proteção individual*), ferramentas, utensílios e meios auxiliares, que poderão pedir ao fabricante para fornecer um manual de assistência:
 - Instalação e montagem
 - B.2.4. Colocação
 - Ligação elétrica
 - Limpeza, reparação e manutenção extraordinária do aparelho
 - Eliminação do aparelho
 - Trabalho no equipamento elétrico

A.4 Proteções instaladas no aparelho

Resguardos

O aparelho possui:

- proteções fixas (por ex.: caixas, tampas, painéis laterais, etc.), fixas ao aparelho e/ou à estrutura com parafusos ou uniões rápidas sempre desmontáveis ou passíveis de serem abertas apenas com utensílios ou ferramentas. Por isso, o utilizador não deve remover ou adulterar estes dispositivos. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos resultantes de adulterações ou da falta de utilização de tais dispositivos;
- proteções móveis interbloqueadas (portas) para o acesso ao interior do aparelho;
- painéis ou portas de acesso ao equipamento elétrico do aparelho realizadas com painéis dotados de dobradiças passíveis de serem sempre abertos com ferramentas. A abertura do painel ou da porta não é permitida com o aparelho ligado à corrente.

A.5 Sinais de segurança a expor no aparelho ou próximo do mesmo

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 do aparelho livre e limpa de materiais combustíveis. Não guarde materiais inflamáveis próximo do aparelho
Perigo	Significado
	cuidado, superfície quente
	perigo de eletrocussão (exposto nos componentes elétricos com indicação da tensão)

A.6 Uso incorreto razoavelmente previsível

Considera-se incorreta qualquer utilização diferente da especificada no presente manual. Durante o funcionamento do aparelho 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 do aparelho, de materiais combustíveis, inflamáveis ou não compatíveis ou não pertinentes com a laboração;
- instalação errada do aparelho;
- introdução no aparelho de objetos ou coisas não compatíveis com a utilização ou que possam danificar o aparelho ou as pessoas ou poluir o ambiente;
- subir para o aparelho;
- inobservância das indicações fornecidas no uso previsto da máquina;
- outros comportamentos que causem riscos não elimináveis pelo fabricante.

A.7 Riscos residuais

O aparelho 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 o aparelho 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 no aparelho. 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, qualquer líquido ou de sujidade no piso
Queimaduras/escoriações (por ex.: resistências, tabuleiro frio, placas e tubos do circuito de arrefecimento)	O operador toca de forma intencional ou não intencional em alguns componentes internos do aparelho sem usar luvas de proteção.
Eletrocussão	Contacto com partes elétricas sob tensão durante as operações de manutenção realizadas com o quadro elétrico sob tensão
Esmagamento ou lesão	O pessoal especializado pode não fixar corretamente o painel de comandos destinado ao acesso ao compartimento técnico. O mesmo pode fechar-se repentinamente.
Viragem de cargas	Durante a movimentação do aparelho ou da embalagem que o contém com a utilização de acessórios ou sistemas de elevação inadequados ou com a carga desequilibrada

Risco residual	Descrição de situação perigosa
Químico	Contacto com substâncias químicas (por ex.: detergente, abrillantador, desincrustante, etc.) sem utilizar medidas de segurança apropriadas. Consulte sempre as fichas de segurança e as etiquetas do produto utilizado.
Fecho repentino	O responsável pela utilização normal do aparelho poderia fechar repentinamente e voluntariamente a tampa/porta do forno (se disponível, dependendo do tipo de aparelho).

A.8 Transporte, movimentação e armazenamento

- O transporte (ou seja, a transferência do aparelho de um local para outro) e a movimentação (ou seja, a transferência para o interior dos locais de trabalho) deve ocorrer mediante a utilização de meios com uma capacidade adequada.
- Consulte as indicações na embalagem para empilhamento durante o transporte, manuseamento e armazenamento.
- Durante as fases de carga ou 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 o manuseamento do aparelho, é proibido elevá-lo e fixá-lo a partes móveis ou frágeis, tais como: cárteres, calhas eléctricas, partes pneumáticas, etc.
- Durante os deslocamentos, não empurre ou arraste o aparelho, para evitar que caia. Use uma ferramenta adequada para levantar o aparelho.
- Para as operações de descarga e armazenamento do aparelho, prepare uma área adequada, com uma pavimentação plana.
- Os responsáveis pelo transporte, manuseamento, movimentação e armazenamento do aparelho devem obrigatoriamente possuir uma formação e treino adequados no âmbito do uso em segurança dos sistemas de elevação e adotar o equipamento de proteção individual indicado para o tipo de operação executada.
- Ao remover os sistemas de fixação, certifique-se de que a estabilidade das partes que compõem o aparelho não depende da fixação e que tal operação não provocará a queda da carga do veículo. Antes de descarregar os componentes do aparelho, certifique-se de que todos os sistemas de fixação foram removidos.

A.9 Instalação e montagem

- As operações descritas devem ser efetuadas com base nas normas e prescrições vigentes no país de utilização.
- A ficha, se disponível, deve ficar acessível depois de posicionar o aparelho no local de instalação.
- No momento da instalação do aparelho, certifique-se de que o ajuste do gás e a pressão estão em conformidade com o indicado na chapa de características.
- Os aparelhos não são apropriados para instalações ao ar livre e/ou em ambientes sujeitos à acção dos agentes atmosféricos (chuva, sol direto, etc.).

A.10 Ligação elétrica

- O sistema de alimentação deve ser adequado para a corrente nominal do aparelho ligado; a ligação deve ser efetuada em conformidade com as normas e provisões em vigor no país de utilização.

- As informações relativas à tensão e frequência de alimentação do aparelho estão indicadas na chapa de características.
- Instale, entre o cabo de alimentação e a linha eléctrica, um interruptor magnetotérmico, devidamente dimensionado em função da absorção indicada na etiqueta de características, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desactivação completa nas condições da categoria de sobretensão III, fabricado de acordo com as normas em vigor.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado ou for demasiado curto, deve ser substituído pelo serviço de Assistência Técnica ou por pessoal devidamente especializado, para evitar quaisquer riscos.
- O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos ou acidentes resultantes da violação das regras acima expostas ou das normas de segurança eléctrica vigentes no país de utilização do aparelho.
- Certifique-se de que um disjuntor de segurança está instalado entre o cabo de alimentação do aparelho e a linha eléctrica de rede. As características relativas à distância máx. de abertura dos contactos e à corrente de dispersão baseiam-se nas normas de segurança locais.
- Se presente, ligue o aparelho ao circuito de proteção equipotencial .

A.11 B.2.4. Colocação

- Instale os aparelhos tendo o cuidado de seguir todas as medidas de segurança previstas para este tipo de operações, incluindo as indicações relativas às medidas anti-incêndio.
- Evite as áreas onde a instalação do aparelho possa implicar a contaminação com substâncias corrosivas (cloro, etc.). 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.

A.12 Limitações de espaço do aparelho

- Os aparelhos não são adequados para encastrar. Deixe um espaço de pelo menos 100 entre o aparelho e as paredes laterais e 100 da parede posterior ou, de qualquer forma, um espaço adequado de modo a permitir futuras operações de assistência ou manutenção.
- Mantenha uma distância de, pelo menos, 200 mm entre o aparelho e quaisquer paredes combustíveis.

A.13 Limpeza do aparelho

- Não toque no aparelho com as mãos e/ou pés húmidos nem com os pés descalços.
- Coloque o aparelho em condições de segurança antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- 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.
- Respeite as competências para as várias intervenções de manutenção regular e extraordinária. A não observância das advertências pode conduzir a riscos para pessoas.
- Não vaporize água nem utilize jatos de água, máquina de limpeza a vapor ou uma máquina de alta pressão.

A.14 Manutenção preventiva

Para garantir a segurança e o desempenho do seu equipamento, é aconselhável que a manutenção seja efetuada por Electrolux Professional SpA engenheiros autorizados uma vez por ano, de acordo com os Electrolux Professional SpA Manuais de serviço. Para mais informações, contacte o seu Electrolux Professional SpA Centro de Assistência local.

A.15 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 o aparelho não conforme com a norma de segurança.

A.16 Precauções para a utilização e manutenção

- No aparelho 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.
- São assinaladas no visor, situado no painel de comandos, eventuais situações anómalas.
- 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.
- 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.

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 do aparelho deve seguir as seguintes indicações:

- desativar imediatamente o aparelho e desligar todos os fornecimentos (eletricidade, gás, água).

A.17 Manutenção do aparelho

- Os intervalos de inspeção e manutenção dependem das condições efetivas de funcionamento do aparelho (horas totais de lavagem) e das condições ambientais (presença de pó, humidade, etc.), pelo que não é possível fornecer intervalos de tempo bem definidos. Em todo o caso, para limitar ao mínimo as interrupções de serviço, é aconselhável uma manutenção rigorosa e periódica do aparelho.
- É ainda aconselhável celebrar um contrato de manutenção preventiva e programada com a Assistência Técnica.
- Coloque o aparelho em condições de segurança antes de iniciar qualquer operação de manutenção.
- Para garantir a eficiência do aparelho e para o seu funcionamento correto é indispensável efetuar a manutenção periódica segundo as indicações fornecidas no manual.

A.18 Eliminação do aparelho

- 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 TERMOS DE GARANTIA E EXCLUSÕES

Se a compra deste produto incluir cobertura de garantia, a garantia é fornecida em linha com normas locais e sujeitas ao produto instalado e usado para as finalidades para que foi concebido, como descrito na respetiva documentação do equipamento.

A garantia será aplicável caso o cliente tenha usado apenas peças sobresselentes genuínas e tiver efetuado a manutenção de acordo com a documentação do utilizador e de manutenção da Electrolux Professional disponibilizada em papel ou formato eletrónico.

A Electrolux Professional recomenda veementemente a utilização de agentes de limpeza, enxaguamento e descalcificação Electrolux Professional aprovados para obter excelentes resultados e manter a eficiência do produto ao longo do tempo.

A garantia Electrolux Professional não cobre:

- custo das deslocações de serviço para entregar e recolher o produto;
- instalação;
- formação sobre como usar/operar;
- substituição (e/ou fornecimento) de peças de desgaste, a menos que resultante de defeitos de materiais ou mão de obra comunicados no prazo de uma (1) semana após a avaria;
- correção de ligação externa;
- correção de reparações não autorizadas, bem como quaisquer danos, avarias e ineficiências provocadas por e/ou resultantes de;
 - capacidade insuficiente e/ou anormal dos sistemas elétricos (corrente/tensão/frequência, incluindo picos de tensão e/ou apagões);
 - fornecimento inadequado ou interrompido de água, vapor, ar, gás (incluindo impurezas e/ou outros que não cumpram os requisitos técnicos para cada aparelho);
 - peças de canalização, componentes ou produtos de limpeza de consumíveis não aprovados pelo fabricante;
 - negligência, utilização incorreta, abuso e/ou não conformidade com as instruções de utilização e manutenção especificadas na respetiva documentação do equipamento;

- inadequada ou deficiente: instalação, reparação, manutenção (incluindo manipulação, modificações e reparações efetuadas por terceiros não autorizados) e modificação e sistemas de segurança;
- Utilização de componentes não originais (por ex.: consumíveis, desgaste ou peças sobresselentes);
- condições ambientais que provoquem stress térmico (por ex. sobreaquecimento/congelação) ou químico (por ex. corrosão/oxidação);
- objetos estranhos colocados no ou ligados ao produto;
- acidentes de força maior;
- transporte e manuseamento, incluindo riscos, amolgadelas, lascas, e/ou outros danos no acabamento do produto, a menos que estes danos resultem de defeitos de materiais ou mão de obra e sejam comunicados no espaço de uma (1) semana após a entrega, salvo acordo em contrário;

- produto com números de série originais que tenham sido removidos, alterados ou não possam ser facilmente determinados;
- substituição de lâmpadas, filtros ou quaisquer outras peças consumíveis;
- quaisquer acessórios e software não aprovados ou especificados pela Electrolux Professional.

A garantia Electrolux Professional será anulada e o fabricante não assumirá quaisquer responsabilidades relacionadas com a mesma em caso de modificação não autorizada do produto ou hardware/software/programação relacionados.

A garantia não inclui atividades de manutenção previstas (incluindo as peças ou o fornecimento de agentes de limpeza, a menos que especificamente abrangidas em qualquer acordo local, sujeito a termos e condições locais.

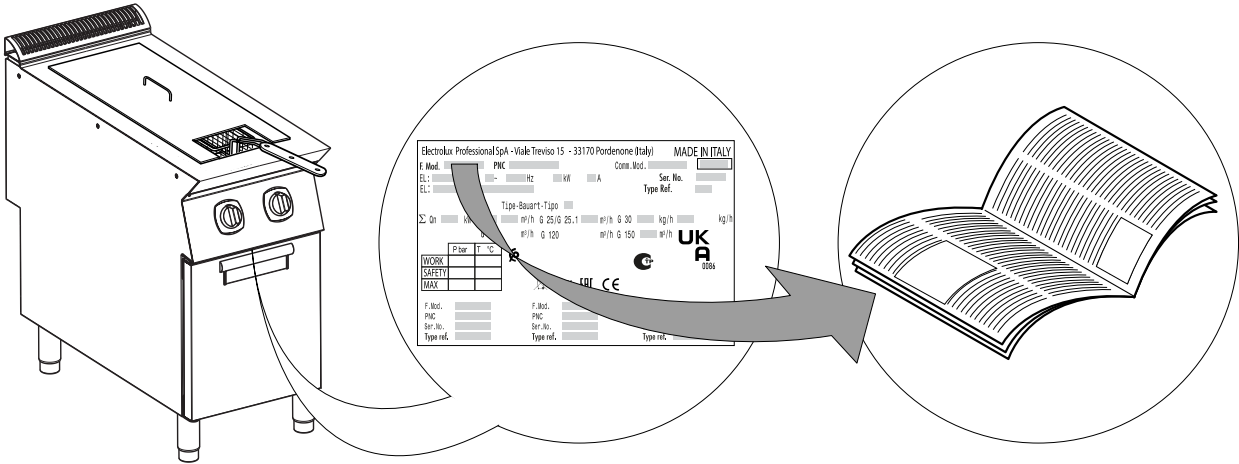
Verifique a lista de centros de apoio ao cliente autorizados no website Electrolux Professional.

C DADOS TÉCNICOS

C.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 a figura).



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

C.2 Dados de identificação do aparelho e do fabricante

A chapa de características contém os dados identificativos e técnicos do produto.
Apresentamos, de seguida, um exemplo da marcação ou chapa de características presente na máquina:

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

F. Mod. PNC Comm. Mod. Ser. No.
EL: ~ Hz kW A
EL: Type Ref.

Tipe-Bauart-Tipo

Σ Qn kW m³/h G 25/G 25.1 m³/h G 30 kg/h kg/h
G 110 m³/h G 120 m³/h G 150 m³/h

WORK	P bar	T °C
SAFETY		
MAX		

0086

F. Mod. PNC Ser. No. Type ref.
F. Mod. PNC Ser. No. Type ref.
F. Mod. PNC Ser. No. Type ref.

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

F. Mod. PNC Comm. Mod. Ser. No.
EL: ~ Hz kW A
EL: Type ref.

WORK	P bar	T °C
SAFETY		
MAX		

F. Mod. PNC Ser. No. Type ref.
F. Mod. PNC Ser. No. Type ref.
F. Mod. PNC Ser. No. Type ref.

Listamos de seguida o significado das várias informações nela contidas:

F.Mod.	descrição de fábrica do produto
Comm.Mod.	descrição comercial
PNC	código de fabrico
Ser.No.	número de série
Type ref.	grupo de certificação do aparelho
V	tensão de alimentação
Hz	frequência de alimentação
kW	potência absorvida
A	corrente absorvida
Tipe-Bauart-Tipo	tipo de fabrico (sistema de descarga de fumos)
Σ Qn	potência do gás total
m³/h	consumo de gás
kg/h	
P mbar	pressão do gás
Cat.	categoria do gás
CE	marcação CE
	WEEE símbolo
IPX3	grau de proteção ao pó e à água

**IMPORTANTE**

A potência piloto é inferior a 0,25 kW.

**IMPORTANTE**

Para a pressão e consumo do gás, consultar a chapa de características do seu aparelho, ou o apêndice.

C.3 Modelos a gás

TIPO	Capacidade da cuba	Ligação ISO 7/1 Ligação BS/P	Potência térmica nominal
	Lt	ø	kW
N9FG1 400 mm	15	1/2"	14
N9FG1 800 mm	15 + 15		28
GF91M23 400 mm	23		21
GF92M23 800 mm	23 + 23		42
N9FG2 400 mm	23		19

C.4 Modelos elétricos

TIPO	Capacidade da cuba	Potência máx.	Secção do cabo de alimentação ¹
	Lt	kW	mm ²
N9FE1 400mm	15	9 – 10	2,5
N9FE1 800mm	15+15	18 – 20	4
EFI9118 400mm	18	14,9 – 16,5	4
EFI9218 800mm	18+18	30 – 33	10
N9FE3 400mm	18	16,5	10
N9FE3 800mm	18+18	33	25
EFI9118 400mm	18	16,5	4

1. mínimo recomendado

C.5 Modelos elétricos

TIPO	Capacidade da cuba	Potência máx.	Secção do cabo de alimentação ¹
	Lt	kW	mm ²
EFE91M23 400mm	23	16,2 - 18	6
		16,1 - 17,2	
		18	
EFE92M23 800mm	23+23	32,4 - 36	16
		32,2 - 34,4	
		36	

1. mínimo recomendado

D INFORMAÇÕES GERAIS**AVISO**

Consulte “*Informações de aviso e 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, e o Plumbing Code of Australia (o PCA).

D.2 Introdução

Este manual contém informações relativas a vários aparelhos. As imagens do produto neste guia são apenas um exemplo.

De referir que os desenhos e os esquemas presentes no manual não se encontram à escala. Servem para integrar as informações descritas e servem de compêndio para as mesmas, mas não se destinam à representação detalhada do aparelho fornecido.

Nos esquemas de instalação do aparelho, os valores numéricos indicados referem-se a medidas em milímetros e/ou polegadas.

D.3 Finalidade de utilização e restrições

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

Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.



NOTA:

O fabricante declina qualquer responsabilidade por utilizações diferentes das previstas.

D.4 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.

D.5 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.

D.6 Conservação do manual

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

D.7 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 do aparelho e ao responsável do local de trabalho;
- aos responsáveis pela utilização regular do aparelho;
- Pessoal especializado - Assistência Técnica (ver manual de assistência).

D.8 Definições

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

Operador	responsável pela instalação, regulação, utilização, manutenção, limpeza, reparação e transporte do aparelho.
Fabricante	Electrolux Professional SpA ou qualquer outro centro de assistência autorizado pela Electrolux Professional SpA.
Responsável pela utilização regular do aparelho	operador que foi informado, formado e treinado no âmbito dos deveres a cumprir e dos riscos associados à utilização regular do aparelho.

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 no aparelho 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 um aparelho 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 o aparelho e/ou que a gere e utiliza (por ex.: firma, empresário, empresa).
Eletrocussão	Descarga acidental de corrente elétrica no corpo humano.

D.9 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 do aparelho 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;
- utilização incorreta do aparelho;
- Eventos excecionais não previsíveis.
- utilização do aparelho por parte de pessoal não informado e/ou não 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.

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por 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.10 Verificações da embalagem por parte do cliente

- O despachante é responsável pela segurança da mercadoria durante o transporte e a entrega,
- Apresente uma reclamação junto do despachante em caso de danos aparentes ou ocultos.
- Aquando da entrega, assinale na guia de transporte eventuais danos ou faltas.
- O motorista deve assinar a guia de transporte: o despachante pode rejeitar a reclamação se a guia de transporte não estiver assinada (o despachante pode fornecer o formulário necessário).
- Solicite ao despachante, o mais tardar até 15 dias após a data de entrega, a inspeção da mercadoria no que diz respeito a danos ocultos ou faltas que sejam evidentes somente após a remoção da embalagem.

Após as verificações da embalagem

1. Retire a embalagem.
Tenha cuidado ao retirar a embalagem e ao manusear o aparelho para não provocar quaisquer choques.
2. Guarde toda a documentação contida na embalagem.

D.11 Armazenagem

O aparelho e/ou as suas partes devem ser armazenados e protegidos da humidade, num ambiente não agressivo, sem vibrações e com temperaturas ambiente entre 5°C e 50°C.

O local onde o aparelho está armazenado deve:

- poder suportar a carga do aparelho,
- ter uma superfície de apoio horizontal para evitar deformações do aparelho ou danos nos pés de suporte.

E INSTALAÇÃO E MONTAGEM

E.1 Introdução



AVISO

Consulte “Informações de aviso e segurança”.

Para garantir um funcionamento correto do aparelho e a manutenção das condições de segurança durante a utilização, siga cuidadosamente as instruções descritas neste capítulo.

Verifique e, se necessário, nivele o aparelho depois de posicionado. Um nivelamento incorreto pode provocar um funcionamento irregular do aparelho.



CUIDADO

Mantenha as aberturas de ventilação do invólucro do aparelho ou da estrutura de encaixe livres de obstruções.



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:

- verifique o nivelamento do pavimento de apoio do aparelho;
- instalar uma tomada de alimentação devidamente ligada à terra e com uma capacidade adequada à absorção indicada na chapa de características;
- providenciar um disjuntor magnetotérmico de alta sensibilidade com reinício manual;
- Coloque um dispositivo bloqueável na posição de aberto para a ligação à rede elétrica.
- 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.



NOTA:

Para informações relativas à ligação elétrica, consulte “A.10 Ligação elétrica”.

E.3 Instruções de desembalagem

Para desembalar o aparelho, efetue as seguintes operações:

- se presentes, corte as fitas e retire a película de proteção, tendo cuidado para não riscar a chapa com tesouras ou lâminas eventualmente utilizadas;
- se presentes, retire a tampa de cartão, as cantoneiras de poliestireno e as proteções verticais;

- para aparelhos com superfícies 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.
- É aconselhável passar em todas as superfícies de aço inox um pano embebido em óleo de vaselina, de modo a criar uma camada protetora.

E.4 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 reciclável estão marcadas da seguinte forma:



Polietileno

- Embalagem exterior
- Saco de instruções



Polipropileno

- Fitas



Poliestireno expandido

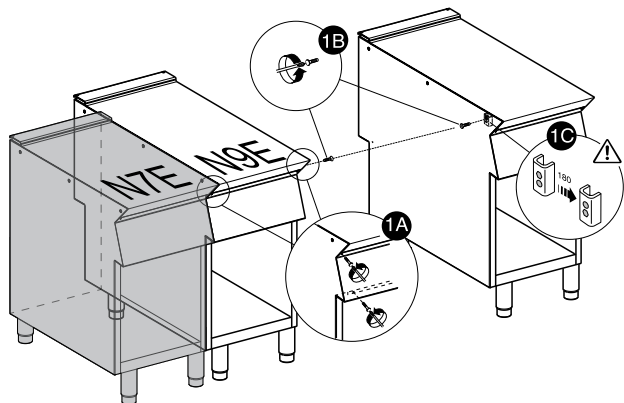
- Cantoneiras de proteção

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

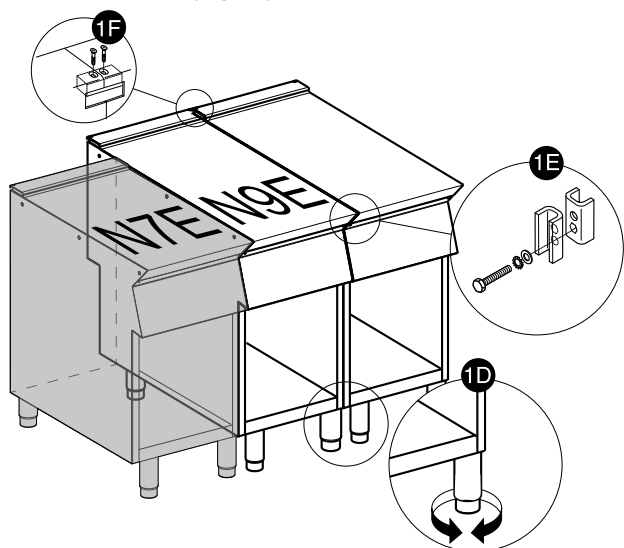
E.5 União de aparelhos

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.5.1 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.5.2 Vedação de fugas entre aparelhos

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

E.6 Fixação ao pavimento (conforme o aparelho e/ou o modelo)

Para evitar a viragem accidental de aparelhos monobloco de meio módulo instalados individualmente, fixe-os ao solo.

As instruções encontram-se em anexo ao respetivo acessório (F206136).

E.7 Ligações do gás

E.7.1 Introdução



CUIDADO

Este aparelho está preparado e aprovado para funcionar com gás G20 20 mbar (apenas para AUSTRÁLIA: Gás natural 1,0 kPa ou propano 2,75 kPa).

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.



IMPORTANTE

Apenas para RU: quando o aparelho trabalha a GPL, recomenda-se adicionar uma válvula OPSO (Over Pressure Shut-off) a montante do aparelho.

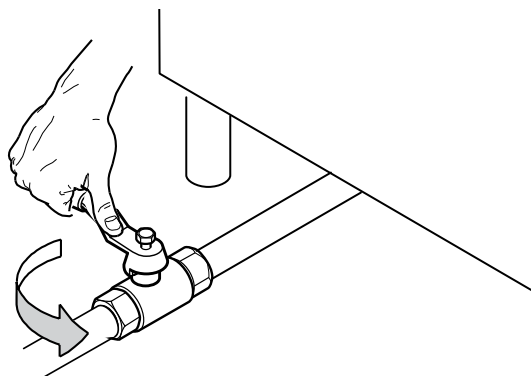
E.7.2 Descarga de fumos

- 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)

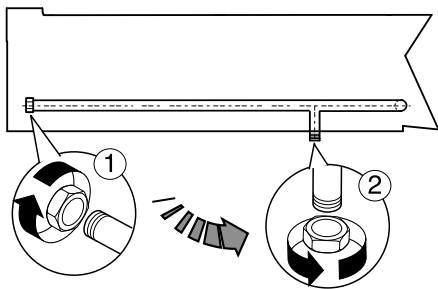
Modelos monobloco

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 (se presentes, apenas para a 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:

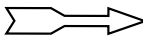
Apenas para Austrália: A ligação do gás é 1/2 BSP macho.

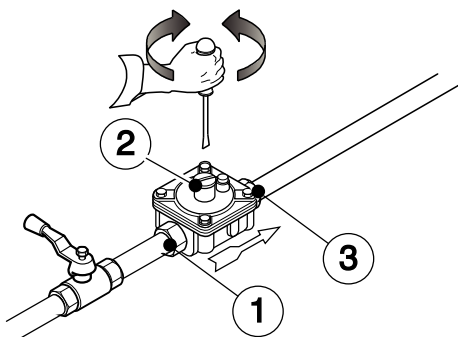
E.7.5 Regulador da pressão do gás

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.

A seta no regulador  indica a direção do fluxo do gás.



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | lado de ligação do gás à rede |
| 2 | regulador de pressão |
| 3 | lado de ligação do gás ao aparelho |

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

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

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

E.7.6 Adaptação a um outro tipo de gás

A Tabela de bicos "B" (consulte o Apêndice) indica o tipo de bicos pelos quais é possível substituir os instalados pelo fabricante (o número está gravado no corpo do bico).

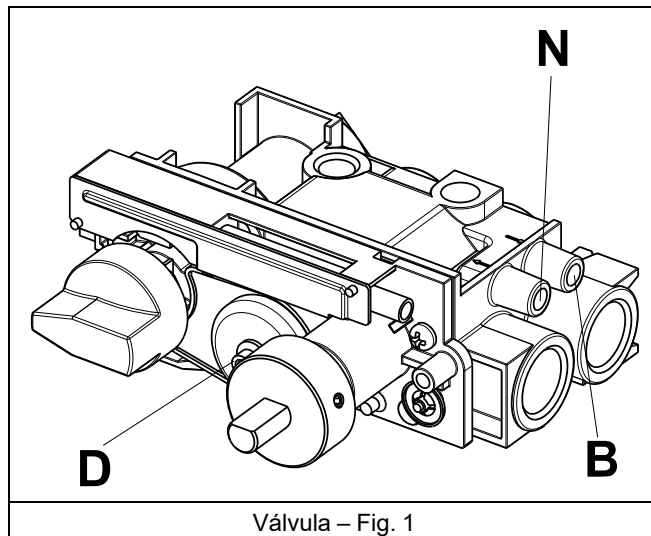
No final do procedimento, verifique totalmente a seguinte lista de controlo:

1. substituição do(s) bico(s) do queimador
2. correta regulação do ar primário no(s) queimador(es)
3. substituição do(s) bico(s) piloto
4. substituição do(s) parafuso(s) de mínimo

5. correta regulação do(s) piloto(s), se necessário
6. correta regulação da pressão de alimentação (consulte a tabela de dados técnicos/bicos de gás)
7. coloque a chapa adesiva (fornecida) com os dados do novo tipo de gás utilizado

E.8 Normas para aparelhos a gás

E.8.1 Verificação da pressão de abastecimento



Válvula – Fig. 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).

Consulte a fig. 1.

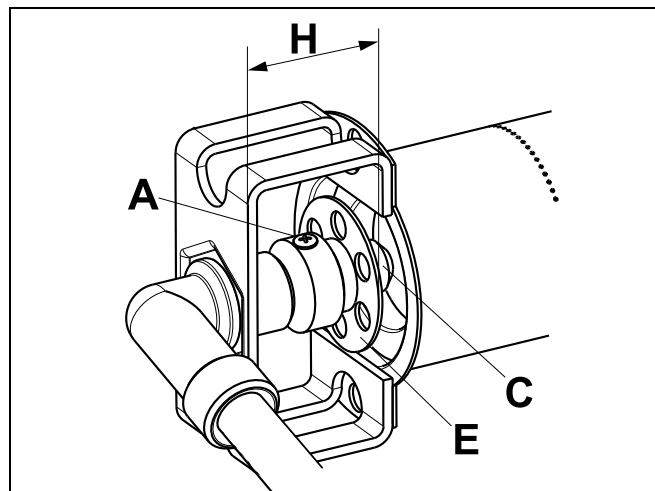
1. Retire o painel de controlo e os parafusos de retenção "N" do ponto de pressão
2. Ligue um manómetro ao ponto de pressão "N";
3. Compare o valor detetado no manómetro com o indicado na tabela "B" (consulte o Apêndice);
Se o manómetro detetar uma pressão fora dos limites de valores indicados na Tabela "B", não ligue o aparelho;
Consulte a entidade distribuidora do gás;

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

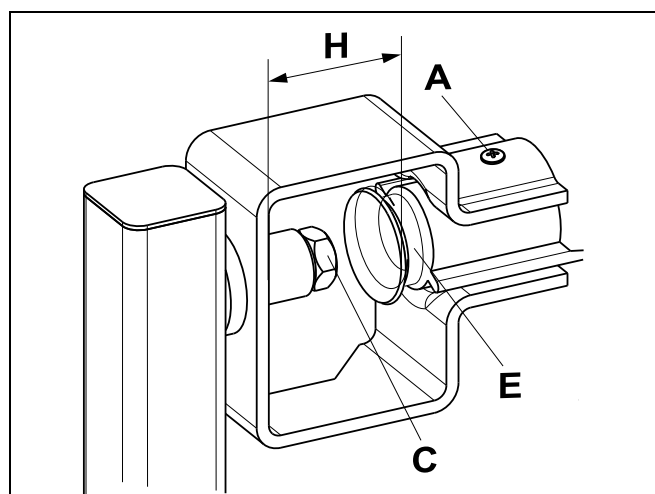
Consulte a fig. 1.

1. Retire o parafuso de retenção da tomada de pressão "B"
2. Ligue um manómetro ao ponto de pressão "B";
Alimente o aparelho com a pressão nominal correta do gás, como indicado no parágrafo E.8.1 *Verificação da pressão de abastecimento*.
3. Ligue a fritadeira;
4. 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



Queimador fritadeiras de 15 L/fritadeiras de 23 L – Fig. 3



Queimador fritadeiras com aquecimento por tubos de 23 L – Fig. 4

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.

Consulte as fig. 3 e 4.

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

E.8.4 Substituição do bico do queimador principal Queimador fritadeiras de 15 L e 23 L

Consulte a fig. 3.

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

Queimador aquecimento por tubos de 23 L

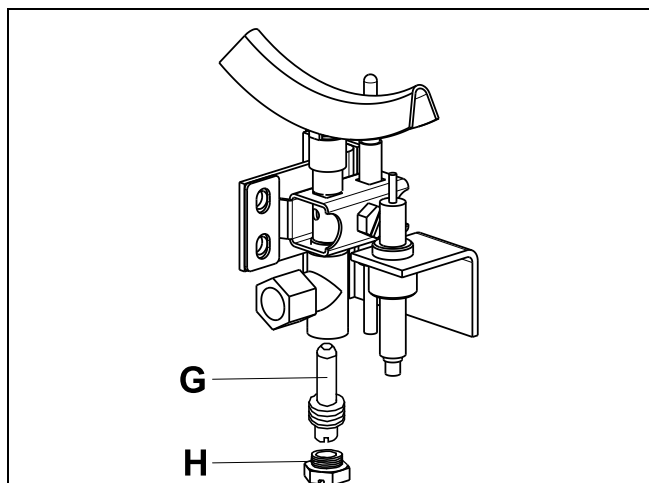
Consulte a fig. 4.

1. Desaperte o bico "C";
2. Substitua o bico "C" por um correspondente ao tipo de gás, de acordo com o indicado na tabela "B" (consulte o Apêndice);

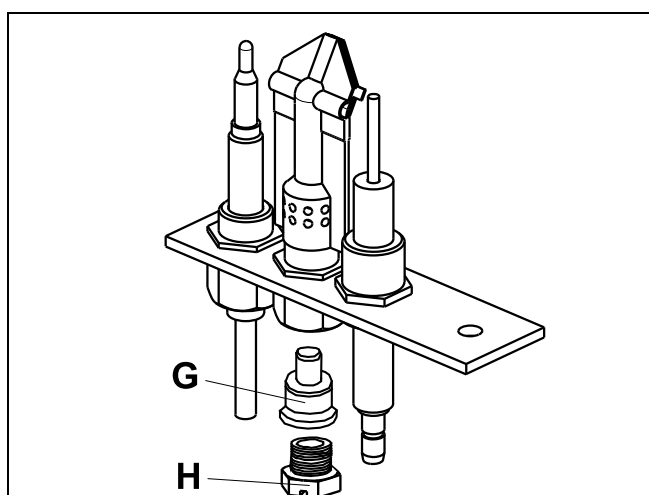
O diâmetro do bico está indicado em centésimas de milímetro no corpo.

3. Volte a apertar a fundo o bico "C".

E.8.5 Substituição do bico do queimador piloto



Piloto fritadeiras de 15 L/fritadeiras com aquecimento por tubos de 23 L – Fig. 5



Piloto fritadeiras de 23 L – Fig. 6

Consulte as fig. 5 e 6.

1. Desaperte a união com parafuso "H";
2. Substitua o bico "G" por um correspondente ao tipo de gás escolhido, de acordo com o indicado na tabela "B" (consulte o 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

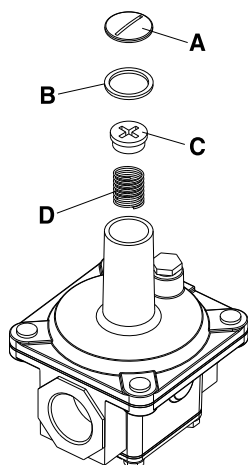
- Verifique todas as ligações com água e sabão para se certificar de que não há fugas de gás.
- NÃO utilize uma chama viva para ver se há fugas de gás.
- Ligue todos os queimadores, quer individualmente, quer em conjunto, para se certificar do funcionamento correto das válvulas de gás, dos discos e das 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 abastecimento*);
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 elétrica



AVISO

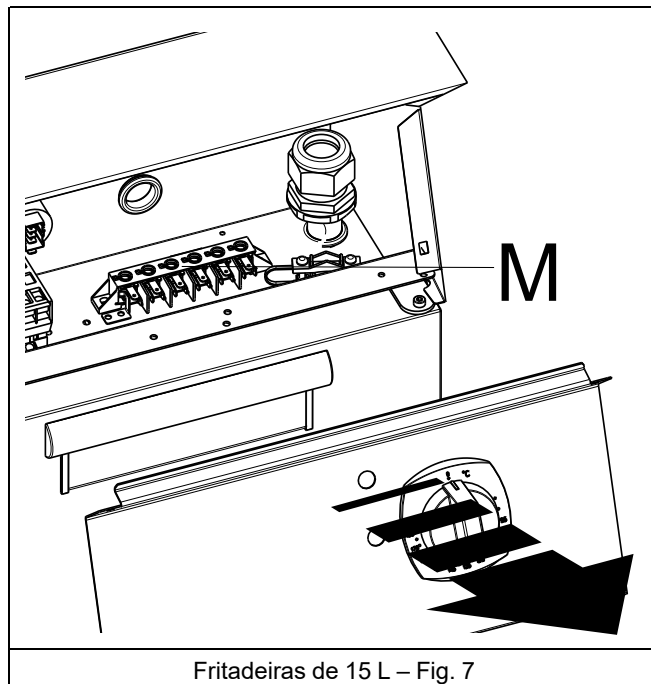
Os trabalhos nos sistemas elétricos só devem ser realizados por pessoal qualificado.

Antes de efetuar a ligação, certifique-se de que:

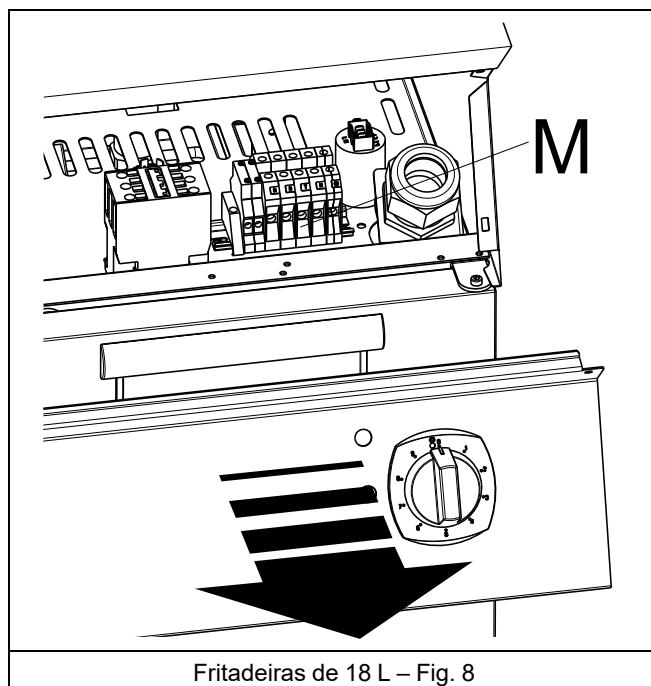
1. a frequência e a tensão de rede coincidem com os dados indicados na chapa de características do aparelho;
2. existe um contacto de terra eficiente;
3. a alimentação elétrica está preparada e é capaz de suportar a carga efetiva de corrente, para além de ser devidamente realizada de acordo com as normas e disposições em vigor no país de utilização do aparelho.
4. instala, entre o cabo de alimentação e a linha elétrica, um interruptor magnetotérmico, devidamente dimensionado em função da absorção indicada na chapa de características, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desativação completa nas condições da categoria de sobretensão III, fabricado de acordo com as normas em vigor.

Para o dimensionamento correto do interruptor, consulte a corrente de consumo indicada na chapa dos dados técnicos do aparelho.

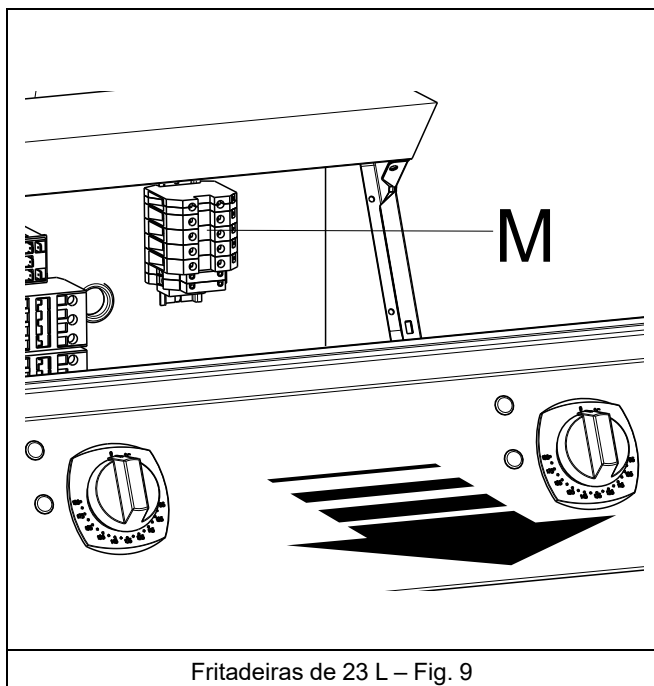
E.11.1 Aparelhos elétricos



Fritadeiras de 15 L – Fig. 7



Fritadeiras de 18 L – Fig. 8



Fritadeiras de 23 L – Fig. 9

Para aceder à régua de terminais:

1. Desaperte os parafusos de fixação e remova o painel frontal (consulte a Fig. 7, a Fig. 8 ou a Fig. 9);
2. Ligue o cabo de alimentação à régua de terminais "M" como indicado no esquema elétrico anexo ao aparelho;
3. 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.12 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 qualificado, 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.13 Disjuntor

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.

E.14 Ligação à terra e nó equipotencial

Ligue o aparelho a uma tomada de terra. Inclua-o, depois, num nó equipotencial através do parafuso situado por baixo da armação.

O parafuso é identificado pelo símbolo

E.15 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 a Assistência Técnica.



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 do aparelho e, por conseguinte, antes de ligá-lo à rede.



IMPORTANTE

No aparelho aquecido eletricamente, reinicie apenas o termóstato de segurança após desligá-lo 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.

E.16 Substituição do fusível

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

F USO REGULAR DO APARELHO



AVISO

Consulte "Informações de aviso e segurança".

F.1 Características do pessoal autorizado a intervir no aparelho

O Cliente deve certificar-se de que o pessoal para utilização normal de aparelhos possui a devida formação e qualificação nas suas funções.

O responsável pela operação deve:

- Leram e compreenderam o manual.
- recebe formação e treino adequados às suas funções para trabalhar em segurança;
- Receberam formação específica para o uso correto do aparelho.



IMPORTANTE

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 o aparelho.

F.2 Requisitos básicos para a utilização do aparelho

- Conhecimento da tecnologia e experiência específica de utilização do aparelho.
- 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 técnicos suficientes para efetuar, em segurança, as intervenções da sua competência especificadas no manual.
- Conhecimentos das normas de higiene e segurança no trabalho.

G INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

G.1 Utilização da fritadeira



PERIGO

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

Precauções gerais

- Este aparelho destina-se apenas à utilização para a qual foram 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.



CUIDADO

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

O óleo usado para fritar deve ser substituído regularmente, uma vez que um óleo usado várias vezes fica sujo, reduzindo a sua temperatura de inflamabilidade e aumentando a tendência para ferver inesperadamente.



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;

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



NOTA:

Para cozinhar alimentos enfarinhados, regule a temperatura para 170 °C.

Uma temperatura superior não melhora o resultado da cozedura. Em vez disso, provoca uma contaminação mais rápida do óleo (os restos de farinha no óleo tendem a queimar).



IMPORTANTE

Durante a cozedura, retire manualmente eventuais resíduos de comida no óleo.

A presença prolongada destes resíduos altera o sabor e o odor do óleo, reduzindo a vida útil do mesmo.

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

G.2 Capacidade do cesto

Modelo de fábrica	Capacidade da cuba	Capacidade do cesto	
	Lt	Batatas frescas	Batatas congeladas
		Kg	
+9FRGD1GF0 +9KKEABAMCE +9FRED1GF0 +9KKEDBAMCE	15	2	1,5
+9FRGH2GF0 +9KKEABAMEE +9FRED2GF0 +9KKEDBAMEE	15+15	2+2	1.5+1.5
+9FRED1HF0 +9KKFDBAMCE +9FRED1HFG +9FRMD1HF5 +9FRMD1HF6	18	2	1,5

Modelo de fábrica	Capacidade da cuba	Capacidade do cesto	
	Lt	Batatas frescas	Batatas congeladas
		Kg	
+9FREH2HF0 +9KKFDBAMEE +9FREH2HFN	18+18	2+2	1.5+1.5
+9KKGABAMCA +9KKGABAMCE +9FRGD1JFT +9KKFDBAMEE	23	4 (2+2)	3 (1,5+1,5)
+9KKGABAMEA +9KKGABAMEE	23+23	8 (2+2/2+2)	6 (1,5+1,5/ 1,5+1,5)

G.3 Modelos a gás

15/23 litros

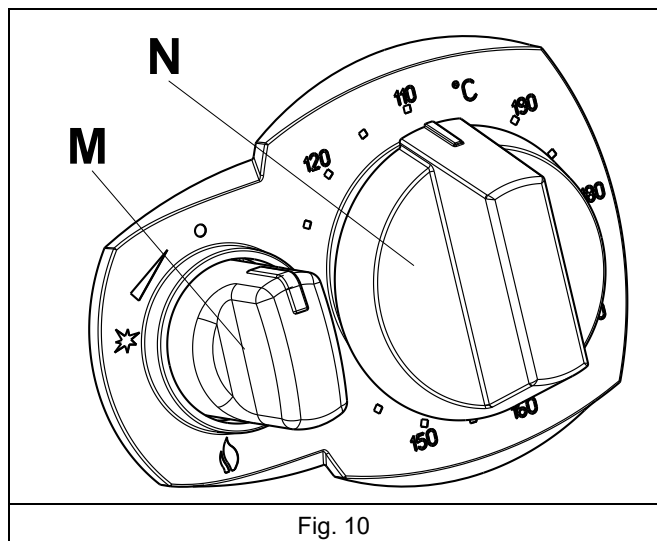


Fig. 10

O manípulo de comando da válvula termostática "M" tem os seguintes símbolos:

●	"Desligado"
★	"Ignição do piloto"
🔥	"Ligado"

O manípulo de ajuste "N" seleciona a temperatura desejada e tem as seguintes posições:

110:	"Temperatura mínima"
120...180:	"Temperaturas médias com intervalo de posições entre 120°C e 180°C"
190:	"Temperatura máxima"

Acendimento

Consulte a fig. 10.

1. Prima ligeiramente o manípulo "M" e, ao mesmo tempo, rode-o para a esquerda alguns graus para desbloqueá-lo.
2. Prima-o a fundo e rode-o para "Ignição do piloto"; Ouvir-se-á um estalido que indica o acender da faísca.
3. Mantenha o manípulo "M" premido nesta posição durante cerca de 15/20 segundos para permitir que o gás chegue ao queimador piloto e que o termopar aqueça.
4. Com o piloto aceso, rode o botão "M" para a posição "Ligado".
5. Terminadas estas operações, use o manípulo "N" para escolher a temperatura desejada.



NOTA:

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

Desativação

Consulte a fig. 10.

1. Rode o manípulo "M" para a posição "Ignição do piloto" para desligar o queimador principal;
2. Rode o manípulo "M" para a posição "Off" para desligar o queimador piloto.

G.3.1 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 accidental 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.

G.4 Modelos elétricos

15/18/23 litros

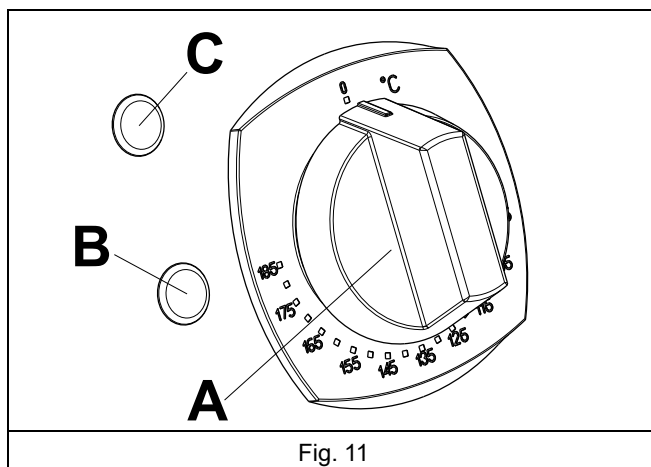


Fig. 11

O manípulo da regulação "B" seleciona a temperatura desejada e possui as seguintes posições (consulte a Fig. 11):

0:	"Desligado"
95:	"Temperatura mínima"
105...175:	"Temperaturas médias com intervalo de posições entre 105°C e 175°C"
185:	"Temperatura máxima"

A luz verde "B" indica que o aparelho está ligado.

A luz amarela "C" indica que as resistências de aquecimento estão ligadas.

Ativação

Ligue o interruptor principal instalado a montante do aparelho.

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

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



IMPORTANTE

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

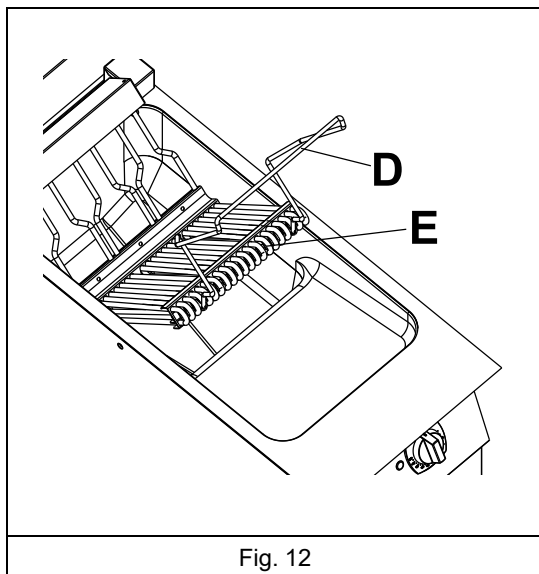


Fig. 12

Desativação

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

G.5 Descarga do óleo



IMPORTANTE

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

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

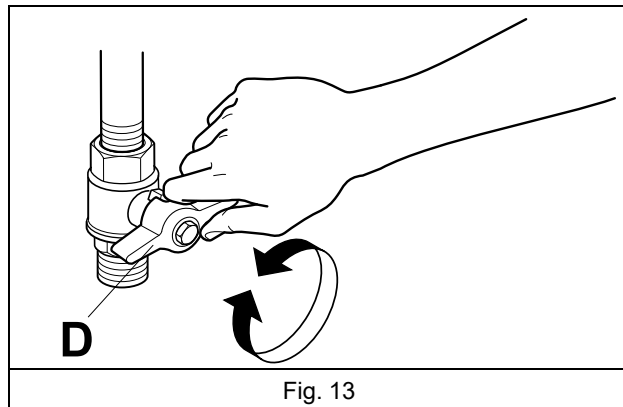


Fig. 13



NOTA:

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

H LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO APARELHO



AVISO

Consulte "*Informações de aviso e segurança*".

H.1 Informações sobre cuidados

As operações de cuidados têm de ser efetuadas pelo proprietário e/ou utilizador do aparelho.



IMPORTANTE

Problemas resultantes da falta de cuidado ou má manutenção como a seguir descrito não serão abrangidos pela garantia.

H.2 Introdução à limpeza

A fim de reduzir o impacto ambiental de substâncias poluentes, é aconselhável limpar o aparelho (externamente e, se necessário, internamente) com produtos com uma biodegradabilidade superior a 90%.

Utilize água tépida, um detergente/produto de limpeza neutro, se necessário, e uma escova macia ou uma esponja. Se utilizar um outro tipo de detergente, siga atentamente as instruções do fabricante e cumpra as recomendações de segurança contidas nas fichas informativas fornecidas juntamente com o produto ou a substância.

Enxágue e seque bem.



CUIDADO

- Para a limpeza, não use detergentes à base de solventes (tipo tricloroetileno) ou pós abrasivos.
- Não use escovas de aço, palha-de-aço, panos de cobre, produtos à base de areia ou equivalentes para a limpeza.

Acessórios como cestos e recipientes, se presentes, devem ser limpos no exterior do aparelho.



AVISO

Quando usar químicos, observe as notas de segurança e as recomendações de dosagem impressas na embalagem. Consulte o capítulo A.2 *Dispositivos de proteção individual* para manusear produtos químicos.

H.3 Introdução da manutenção das fritadeiras

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

Manutenção, inspeções, verificações e limpeza	Frequência	Responsabilidade
Apenas para versões marine 400/440 V Verificação de segurança - Com o aparelho ligado, rode o interruptor “B3” ou “B4” (consulte EWD) 90° no sentido dos ponteiros do relógio para a posição “Normal fechada”, para se certificar de que o termóstato de segurança (“F3” ou “F4”, consulte EWD) é ativado; a luz de aviso e o besouro serão ativados, assinando o correto funcionamento do sistema de segurança. - No final do procedimento, volte a definir o interruptor “B3” ou “B4” para a posição “Normal aberta”.	Mensal	Serviço ou operador

H.4 Intervalos de manutenção

É aconselhável realizar as verificações com a frequência indicada na tabela que se segue:

Manutenções, verificações, controlos e limpeza	Frequência	Responsabilidade
Limpeza regular limpeza geral do aparelho e da área circundante	• Diária	• Operador
Dispositivos de proteção mecânica verificação do seu estado de conservação e da existência de qualquer deformação, afrouxamento ou peças removidas	• De 6 em 6 meses	• Manutenção
Comando verifique as peças mecânicas quanto à existência de fendas ou deformações, aperto dos parafusos: verifique a legibilidade e o estado de conservação das mensagens, dos autocolantes e dos símbolos e, se necessário, restabeleça-os	• Anual	• Manutenção
Estrutura do aparelho aperto das cavilhas (parafusos, sistemas de fixação, etc.) principais do aparelho	• 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 do aparelho	• Anual	• Manutenção
Cabo de ligação elétrica verifique o estado do cabo de ligação (se necessário, substitua-o)	• Anual	• Manutenção
Revisão geral do aparelho verifique todos os componentes, equipamento elétrico, corrosão, tubagens...	A cada 10 anos ¹	• Manutenção

1. O aparelho foi concebido e construído 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 do mesmo.

H.5 Períodos de não utilização

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

- feche a(s) torneira(s) de alimentação da água, se presente(s);
- feche as válvulas do gás;
- desligue a alimentação elétrica ou retire a ficha da tomada, se presente;
- limpe o móvel passando energicamente em todas as superfícies em aço inox um pano ligeiramente embebido em óleo de vaselina, de modo a formar uma camada protetora;

- deixe a porta ou as gavetas, se presentes, abertas para favorecer a circulação de ar, a fim de evitar a formação de cheiros desagradáveis;
- para os modelos elétricos aquecidos: ligue o aparelho na percentagem mínima de calor durante pelo menos 45 minutos; isto irá permitir que a humidade acumulada nas resistências evapore sem danificá-las;
- Além disso, areje periodicamente os locais.

H.6 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.

H.7 Outras superfícies

Cubas/recipientes aquecidos (todos os dias)

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



AVISO

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

Cubas e caixas de recolha (várias vezes por dia)

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

H.8 Filtros

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

H.11 Contactos de manutenção (apenas para Austrália)

Para assistência e peças sobresselentes, contacte:

- Electrolux Professional Australia PTY LTD - Suite 304, 44 Lakeview Drive Scoresby, VIC 3179. TELEFONE: 1300 368 299
- Zanussi - Luus Industries – 250 Fairbairn Rd, Sunshine West Victoria, 3020 – Call (03) 9240 6822 – Website: www.luus.com.au

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.

H.9 Limpeza de fritadeiras com resistências internas

Limpe a cuba, procedendo do seguinte modo:

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

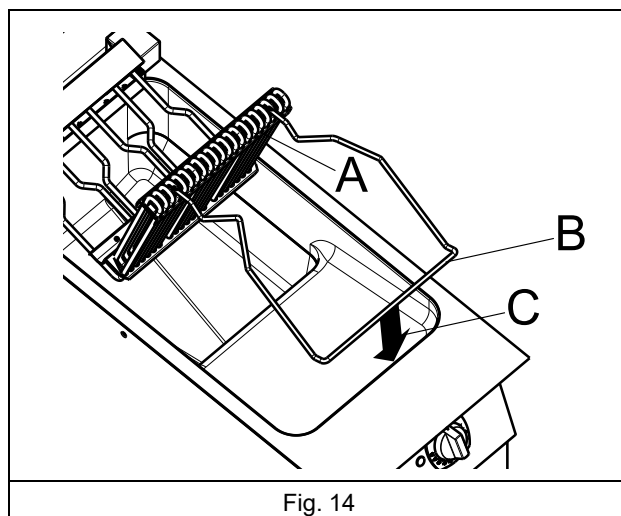


Fig. 14

- Proceda cuidadosamente à limpeza da cuba e das resistências, com particular atenção para estas últimas, de modo a não danificar o aparelho.

H.10 Partes 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.



IMPORTANTE

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

I PROBLEMAS E SOLUÇÕES

I.1 Introdução

Podem ocorrer certas avarias durante a utilização normal do aparelho. Em alguns casos, é possível solucionar avarias de uma forma simples e rápida seguindo a indicação abaixo.

Se a avaria persistir, contacte a Assistência Técnica:

1. Desligue o aparelho da alimentação elétrica;
2. Desligue o disjuntor de segurança a montante do aparelho;
3. Feche a(s) torneira(s) do gás e da água, se presente(s);

4. Lembre-se de especificar:

- o tipo de avaria
- o PNC (código do produto) do aparelho
- O Ser. No. (número de série do aparelho).



IMPORTANTE

O PNC do aparelho e o número de série são indispensáveis para saber o tipo de aparelho e a data de fabrico.

I.2 Algumas avarias e respetivas soluções (versão a gás)

Avaria.	Causas possíveis	Ações
O queimador piloto não se acende	• A vela não está bem fixa ou está mal ligada. • A ignição elétrica ou o cabo da vela estão danificados. • Pressão insuficiente nos tubos do gás. • Bico obstruído. • A válvula do gás está avariada.	• Contacte a Assistência Técnica. • Acenda o queimador piloto com uma chama externa/Contacte a Assistência Técnica • Verifique a ligação do gás e o fornecimento do gás • Contacte a Assistência Técnica. • Contacte a Assistência Técnica.
O queimador piloto apaga-se quando se solta o manípulo de ignição	• Dispositivo de segurança contra a extinção accidental da chama não devidamente ativado (pressão do manípulo de ignição). • Termóstato de segurança ativado ou avariado. • O termopar não é suficientemente aquecido pelo queimador piloto. • O termopar está mal ligado ou os cabos do termóstato de segurança estão desligados.	• 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.

J ELIMINAÇÃO DO APARELHO



AVISO

Consulte “*Informações de aviso e segurança*”.

J.1 Procedimento relativo à eliminação do aparelho

No final da vida útil do produto, evite que o aparelho seja abandonado no ambiente.

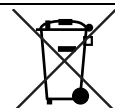
Nos vários países vigoram leis diferentes, por isso, devem ser observadas as prescrições impostas pelas leis e pelas entidades responsáveis nos países onde é feita a eliminação do aparelho.

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

Antes de proceder à eliminação do aparelho, verifique cuidadosamente o estado físico do mesmo e avalie a

existência de partes da estrutura eventualmente sujeitas a possíveis afundamentos estruturais ou quebras na fase de desmantelamento.

Conforme o modelo, as portas devem ser removidas antes de desmantelar o aparelho.



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 o aparelho for desmantelado, qualquer marcação, o presente manual e outros documentos do aparelho devem ser destruídos.

