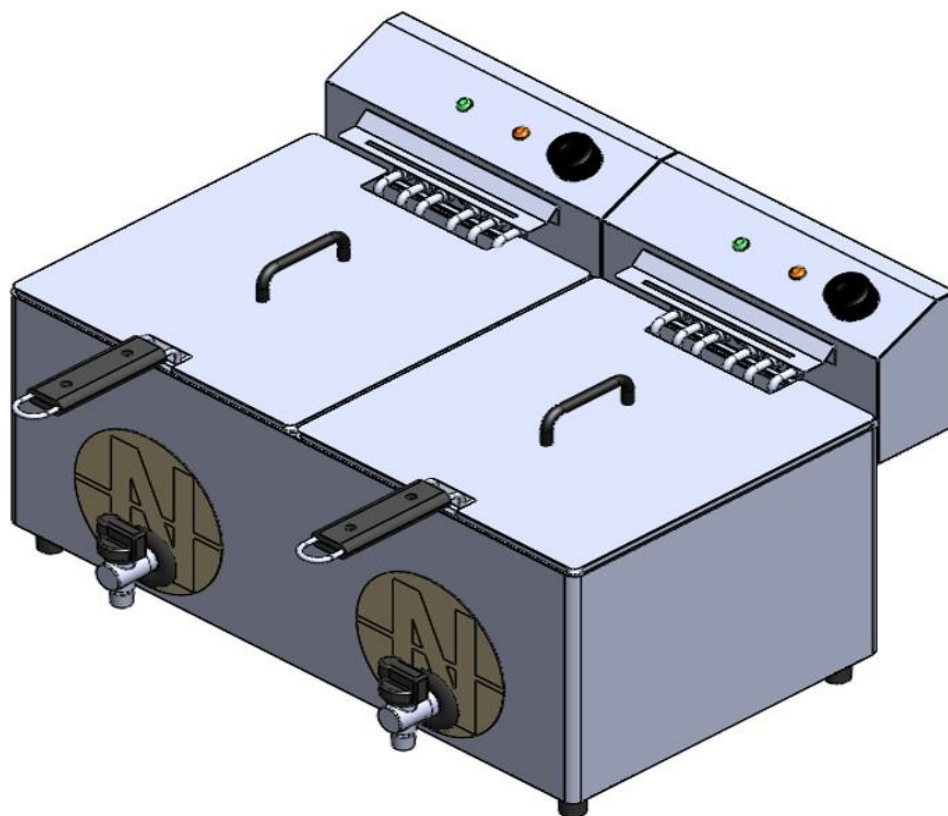


**P N H**

**BY PINHA**

TASTE & INNOVATION



**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

**Fritadeiras**

**PNH**

## SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTE MANUAL



Ler as instruções antes de utilizar o aparelho



Instruções importantes para a segurança. Perigo de acidente iminente se não observadas



***Nota prática para o utilizador.***



Instruções só para pessoas devidamente qualificadas.

## 1. SEGURANÇA E USO APROPRIADO

### 1.1. Instruções de segurança

O equipamento é seguro de utilizar e cumpre os requisitos de segurança Europeus em vigor. Porém, o uso inadequado pode levar a acidentes pessoais e danos materiais. Para assegurar o funcionamento correto e seguro, ler este manual antes de utilizar o equipamento. Este manual contém avisos importantes sobre a instalação, segurança, utilização e cuidados a ter com o equipamento.

Guardar este manual para futura consulta. Entregar o manual junto com o equipamento a um eventual novo proprietário do equipamento.

O fabricante não pode ser responsabilizado por danos que resultem do uso inadequado ou incorreto. Por favor notar que as instruções neste manual não substituem as características técnicas gravadas na chapa de características fixa no equipamento.



**Ler com atenção as instruções de segurança!**



**Durante a instalação: não colocar sobre superfícies ou perto de paredes, divisórias, de móveis de cozinha ou análogos a não ser que sejam fabricados de material não combustível ou recobertos por material termicamente isolante e não combustível, e que seja dada atenção aos regulamentos de prevenção contra incêndios**



**Antes de utilizar o equipamento, verificar que não existem**

eventuais danos visíveis. Nunca utilize um equipamento danificado



Para evitar riscos de danos no equipamento, verificar que os dados indicados na chapa de características do equipamento correspondem com a voltagem e frequência da fonte de alimentação.



Ligar o equipamento a um circuito elétrico com ligação terra. A segurança elétrica do equipamento só é garantida se esta tiver uma correta ligação.



Este equipamento é fornecido com terminal de ligação equipotencial na parte inferior do elemento de aquecimento, o qual deverá ser devidamente ligado ao circuito terra por um instalador autorizado.








Não ligar o equipamento à fonte alimentação, com uma ficha múltipla ou uma extensão. Estes não garantem a segurança do equipamento



Só pessoas devidamente qualificadas e credenciadas podem efetuar a instalação e as reparações do equipamento. O fabricante não é responsável por danos que resultem de reparações e outras intervenções efetuadas por pessoas não qualificada



A instalação e intervenções de reparação devem cumprir rigorosamente com os regulamentos de segurança locais e nacionais em vigor.

-  **Manter o equipamento sempre limpo deve efetuar uma limpeza profunda regularmente! Resíduos de alimentos aceleram a degradação do óleo!**
-  **Perigo de incendio! Não operar o equipamento com o nível de óleo abaixo da marcação de mínimo**
-  **Perigo de queimaduras! Não tocar nas superfícies de trabalho e as partes metálicas enquanto o equipamento estiver em funcionamento.**
-  **Perigo de queimaduras! Não abrir a válvula de drenagem de óleo enquanto este se encontrar quente.**
-  **Perigo de queimaduras! Não usar óleo deteriorado, o não cumprimento desta recomendação leva à diminuição do ponto de ebulição tornando propicia a ocorrência de fervura brusca**

## 1.2. Finalidade de uso

As Fritadeiras PNH foram concebidas para fritura de produtos alimentares. O fabricante não aconselha qualquer outro tipo de utilização, o não cumprimento poderá comprometer a segurança do equipamento e do utilizador.

As fritadeiras destinam-se ao uso comercial. Não utilizar o equipamento no exterior.

## 1.3. Requisitos ao utilizador

O equipamento deve-se manter fora do alcance das crianças e deve supervisiona-las para assegurar que não brincam com o equipamento.

## 1.4. Reciclagem

Tratamento do material de embalagem: Antes de utilizar a equipamento pela primeira vez, retirar os plásticos de proteção do aço inox. Reciclar a embalagem de transporte e todos os materiais de proteção.



**Verificar a eliminação segura de todas as embalagens plásticas. Manter as embalagens**

**plásticas fora do alcance de crianças. Perigo de sufocar!**

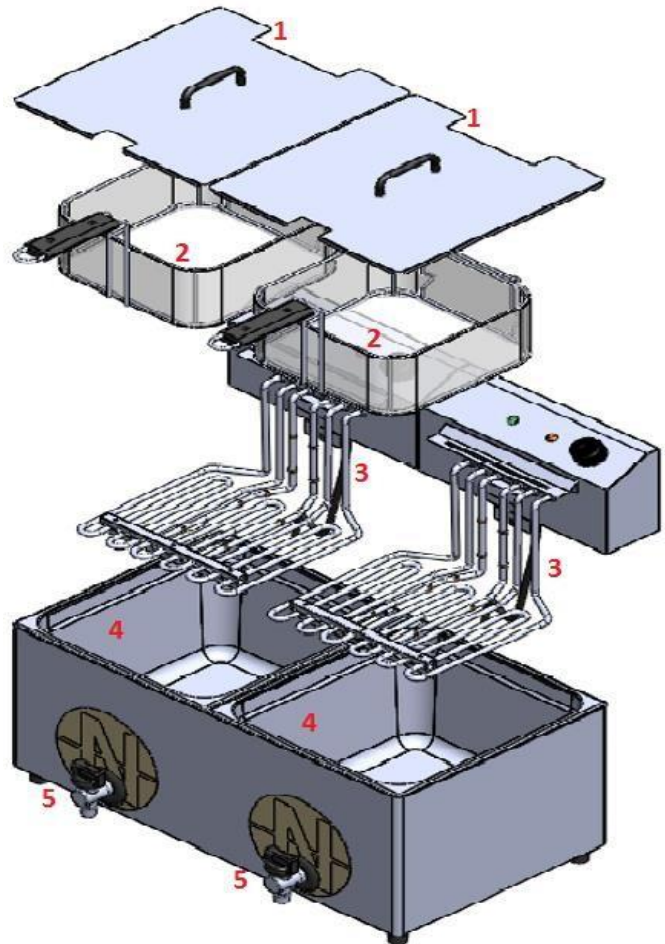


Os equipamentos elétricos e eletrónicos contêm materiais que, quando incorretamente manuseados colocam em perigo a saúde humana e o meio ambiente. Não deposite, qualquer parte ou componente do equipamento, no lixo doméstico; coloque-os em centros de recolha/reciclagem ou contacte o seu fornecedor ou autoridades locais para aconselhamento.

## 2. DESCRIÇÃO

### Fritadeira 10+10lts Trifásica com torneira

1. Tapa da cuba com pega em PVC
2. Cesto com pega em pvc
3. Modulo de aquecimento
4. Cubas para fritura
5. Torneira para drenagem de óleo



**2.1. Características técnicas**

Modelo	Capacidade Fritura (kg/h)	Capacidade Cesto (kg)	Peso Bruto (Kg)	Peso Líq. (Kg)	Potência (W)	Tensão (V/Hz)	Dim. Cesto LxPxA (mm)	Embalagem LxPxA (mm)	Produto LxPxA (mm)
Fritadeira 4lts 2000W	7		4	3.8	2000	230/50	120x230x110	180x430x430	180x420x320
Fritadeira 4+4lts 2x 2000W	14		8	7.6	2x2000	230/50	2x 120x230x110	375x435x510	360x420x320
Fritadeira 4+5lts 1x2000W + 1x 3500	17		12	11	1x2000 1x3500	230/50	1x 120x230x110 1x 210x210x110	540x420x363	445x415x320
Fritadeira 5lts 3000W	10	1	7.1	6	3000	230/50	210x210x110	190x435x360	171x417x339
Fritadeira 5+5lts 2x3000W	20	1	11.6	10.6	2x3000	230/50	2x 210x210x110	400x520x455	352x417x339
Fritadeira 5lts 3500W	12	1	7.1	6.1	3000	230/50	210x210x110	190x435x360	171x417x339
Fritadeira 5+5lts 2x3500W	24	1	11.9	10.8	2x3000	230/50	2x 210x210x110	400x520x455	352x417x339
Fritadeira 7lts com torneira 3000W	10	1,2	7,5	6.4	3000	230/50	210x210x110	190x435x360	171x417x339
Fritadeira 7lts com torneira 3000W	10	1,2	7,5	6.4	3000	230/50	210x210x110	485x320x410	264x454x399
Fritadeira 7+7lts com torneira 2x3000W	20	1,2	12.5	11.5	2x3000	230/50	2x 210x210x110	530x470x420	530x457x399
Fritadeira 7lts com torneira 3500W	12	1,2	7.5	6.4	3500	230/50	210x210x110	485x320x410	264x454x399
Fritadeira 7+7lts com torneira 2x3500W	24	1,2	12.5	11.5	2x3500	230/50	2x 210x210x110	530x470x410	530x457x399
Fritadeira 7lts com torneira 4500W	14	1,2	7.5	6.4	4500	230/50	210x210x110	485x320x420	264x454x399
Fritadeira 7+7lts com torneira 2x4500W	28	1,2	12.5	11.5	2x4500	230/50	2x 210x210x110	530x470x410	530x457x399
Fritadeira 7lts com torneira L450	13	1,2	8.5	7.8	3500	230/50	257x247x95	535x375x315	328x504x295
Fritadeira 7lts com torneira e interruptor 3500W	12	1,2	7.5	6.4	3500	230/50	210x210x110	485x320x420	264x454x349
Fritadeira 7+7lts com torneira e interruptor 2x3500W	24	1,2	12.5	11.5	2x3500	230/50	2x 210x210x110	530x470x410	530x456x359
Fritadeira 10lts monofásica com torneira 4500W	14	1,5	7.7	7.12	4500	230/50	250x240x110	400x520x455	325x443x359
Fritadeira 10+10lts monofásica com torneira 2x4500W	28	1,5	13.9	12.7	2x4500	230/50	2x 250x240x110	695x540x415	652x486x399

Fritadeira 10lts monofásica com torneira 5500W	16	1,5	7.7	7.12	5500	230/50	250x240x110	400x520x455	325x443x359
Fritadeira 10+10lts monofásica com torneira 2x5500W	32	1,5	13.9	12.7	2x5500	230/50	2x 250x240x110	695x540x415	652x486x399
Fritadeira 10lts trifásica com torneira 7500W	20	1,5	7.7	7.12	7500	400/50	250x240x110	400x520x455	325x484x399
Fritadeira 10+10lts trifásica com torneira 2x7500W	40	1,5	13.9	12.7	2x7500	400/50	2x 250x240x110	695x540x415	652x486x399
Fritadeira 10lts trifásica com torneira e interruptor 7500W	20	1,5	7.7	7.12	7500	400/50	250x240x110	400x520x455	325x484x399
Fritadeira Pastelaria 20L	30		18.7	17	9000	400/50	465x350x70	720x560x415	585x545x405
Fritadeira Pastelaria 35L	30		23.7	22	12000	400/50	465x350x70	720x700x485	595x738x420

## 2.2. Ligações necessárias

Ligação elétrica com ligação à terra de proteção.

Ligação equipotencial.

## 2.3. Localização de uso

Escolher um local seco onde a equipamento não possa entrar em contacto direto com água.



Nunca dirigir jatos de água ao equipamento.

Colocar o equipamento numa superfície estável e nivelada.



Manter o equipamento distante de materiais inflamáveis ou deformáveis pelo calor. Se isto não for possível, isole o espaço em volta do equipamento com um material de isolamento não-inflamável e resistente ao calor.

Instalar em local onde não exista o risco de precipitação de água sobre o óleo.



## 2.4. Desembalar

Remover todo o material protetor da embalagem. Verifique o equipamento.

Retirar os plásticos de proteção do aço inox. Limpar o exterior do equipamento com um pano húmido.

Eliminar o material protetor e o da embalagem de modo seguro, por serem fontes potenciais de perigo.

## 2.5. Instalação elétrica

Verificar que os dados indicados na chapa de características do equipamento correspondem com a voltagem e frequência da fonte de alimentação.


Ligar o equipamento a um circuito elétrico com ligação terra!

Ligar o equipamento a uma instalação fixa. Nunca ligar o equipamento a fichas múltiplas, adaptadores do tipo T ou extensões.

Os modelos comercializados sem ficha deverão ser dotados de um meio de desconexão da instalação elétrica em conformidade com as regras de instalação.

Seguir as normas em vigor no país em que se encontra



Na parte posterior do aparelho existe um terminal marcado com o símbolo  que permite a ligação equipotencial entre diversos aparelhos.

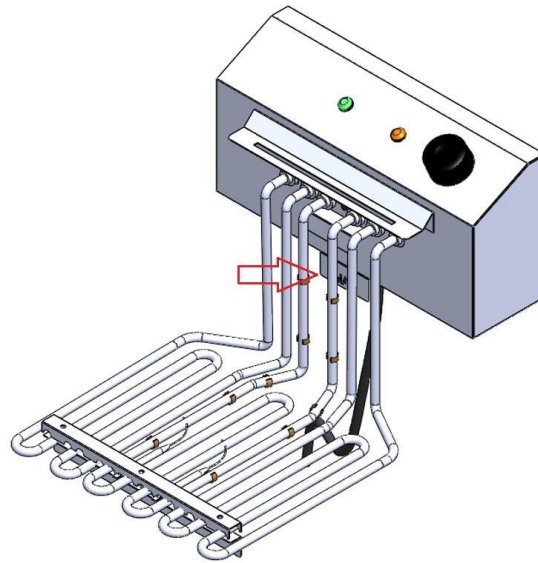
## 3. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

- Antes de utilizar o aparelho deve retirar todo o plástico de protecção envolvente e limpar as partículas de cola com produtos não abrasivos, para não danificar o aparelho.
- Ao escolher o local onde vai colocar o aparelho, deve certificar-se que este se encontra nivelado e que a sua superfície é de material não combustível. Do mesmo modo o aparelho deve estar afastado das paredes e outros materiais que possam desfazer-se ou pegar fogo sob a acção do calor.
- Antes de ligar o aparelho á rede eléctrica, certifique-se que a tensão de alimentação referida na placa de características corresponde á da rede e verifique se a tomada suporta a corrente do aparelho.
- Após as verificações anteriores pode utilizar o aparelho, ligando o cabo de alimentação á corrente e rodando o botão da temperatura para o valor desejado.
- Nunca operar a fritadeira com mãos molhadas!
- Para efetuar a regulação da temperatura rodar o manípulo do termostato para a valor desejado.
- Durante a utilização do aparelho não coloque sobre o mesmo pano ou outros objetos suscetíveis de serem danificados, ou provocar alguma situação de perigo.
- Tenha em atenção que o cabo de alimentação não deve entrar em contacto com as resistências, ou outras partes quentes

## 4. LIMPEZA

- Sempre que efectuar a limpeza do aparelho, certifique-se que o cabo da alimentação está desligado da corrente e que o aparelho está completamente frio.
- Retirar o óleo colocando um recipiente para recolha por baixo da torneira. Para abrir a torneira premir o manípulo e rodar um quarto de volta no sentido anti-horário. **Nunca efetuar esta operação com o óleo ainda quente.**
- Separar o modulo de aquecimento das cubas
- As cubas da fritadeira podem ser limpas com água abundante e detergente.
- O modulo de aquecimento pode ser imerso na parte das resistências até, e **somente até à inscrição de limite máximo.**





Nota o nível de imersão não deve ser excedido sob pena causar danos no equipamento e até eventualmente colocar em risco o utilizador.

**⚠ Durante a limpeza do aparelho não utilize jactos de água pois corre o risco de atingir a parte elétrica, limpe com recuso a um pano húmido e detergente.**

## 5. MANUTENÇÃO



Só pessoas devidamente qualificadas e credenciadas podem efetuar a instalação e reparações do equipamento.



O fabricante não é responsável por danos que resultem de reparações e outras intervenções efetuadas por pessoas não qualificadas.



A instalação e intervenções de reparação devem cumprir rigorosamente com os regulamentos de segurança locais e nacionais em vigor.



Nas intervenções de reparação deveram ser usados somente acessórios originais.

**5.1. Rearme do termostato de segurança:**

Na parte inferior do elemento de aquecimento está situado um orifício no qual está situado o botão de rearme do termostato de segurança (cor vermelho/laranja).

Após verificar que estão reunidas as condições normais para o funcionamento do equipamento, pressione o botão referido, caso o problema persista contacte um reparador autorizado.

**5.2. Substituir o cabo de alimentação:**



Caso o cabo de alimentação se danifique, este deve ser substituído unicamente por um reparador autorizado ou pelo fabricante.

- Modelos 10lts. Trifásicos com interruptor, cabo do tipo H07RN-F 5G2,5 mm2;
- Modelos 10lts. Trifásicos, cabo do tipo H07RN-F 4G2,5 mm2;
- Modelos 10lts. Monofásicos 5500W, cabo do tipo H07RN-F 3G2,5 mm2;
- Modelos 10lts. Monofásicos 4500W, cabo do tipo H07RN-F 3G2,5 mm2;
- Modelos 7lts 4500W, cabo do tipo H07RN-F 3G2,5 mm2;
- Modelos 7lts com interruptor 3500W, cabo H05RN-F 3G1.5 mm2 com ficha schuco 16A;
- Modelos 7lts 3500W, cabo H05RN-F 3G1.5 mm2 com ficha schuco 16A;
- Modelo 7lts 3000W, cabo H05RN-F 3G1.5 mm2 com ficha schuco 16A;
- Modelo 5lts 3500W, cabo H05RN-F 3G1.5 mm2 com ficha schuco 16A;
- Modelo 5lts 3000W, cabo H05RN-F 3G1.5 mm2 com ficha schuco 16A;

**5.3. Anomalias mais frequentes:**

<b>Anomalia</b>	<b>Possível causa/resolução</b>			
Fritadeira não liga (sinalizador verde não acende)	Falha na alimentação (verificar quadro elétrico)	Elemento de aquecimento mal encaixado (verificar posição de encaixe)	Termostato de segurança ativado (rearmar termostato)	Falha interna (contactar assistência técnica)
Fritadeira liga, mas pouco tempo depois termostato segurança ativa	Nível de óleo baixo (corrigir)	Falha interna (contactar assistência técnica)		
Fritadeira liga, mas aquece pouco	Falha na alimentação (verificar presença de fases)	Falha interna (contactar assistência técnica)		

## 6. GARANTIA

- O equipamento é garantido por um período de 12 meses, contados a partir da data da compra.
- A garantia é válida contra defeitos de origem, sejam eles de material ou de fabrico.
- Sempre que se verifique uma anomalia no equipamento, este deverá ser devolvido com a maior brevidade, juntando-lhe o documento da compra.
- Quando for accionada a garantia, as peças danificadas serão reparadas ou substituídas, consoante assim entenda o fabricante. No caso da sua substituição, as peças danificadas passarão a ser pertença do fornecedor.
- São excluídas do âmbito da garantia todas e quaisquer avarias resultantes de deficiente instalação ou utilização/manuseio do equipamento.
- O equipamento perderá a garantia sempre que se identifique qualquer alteração/ modificação ou mesmo reparação efetuada pelo utilizador.



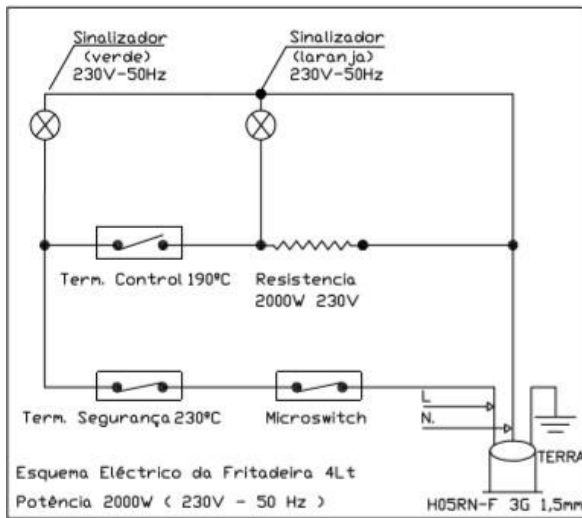
**DIRECTIVA 2002/96/CE**

- Este símbolo significa que o produto deve ser objecto de recolha selectiva no final do respectivo ciclo de vida. Não o deposite nos contentores municipais como se tratasse de resíduos urbanos banais.

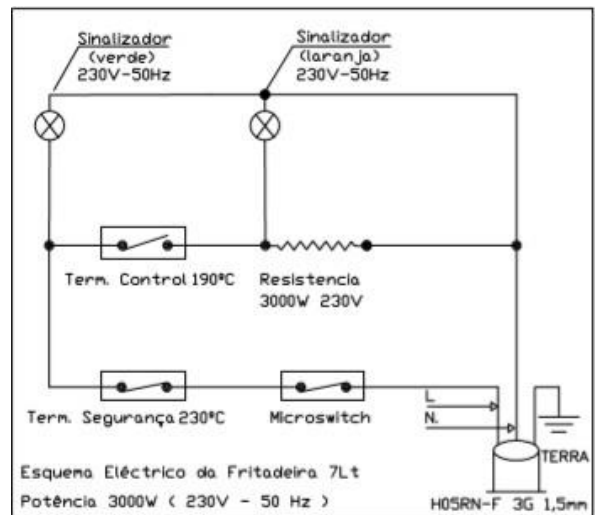
**SÍMBOLO** 

- O produto em causa é fabricado de acordo com a Directiva 2006/95/CE para equipamento de Baixa Tensão.

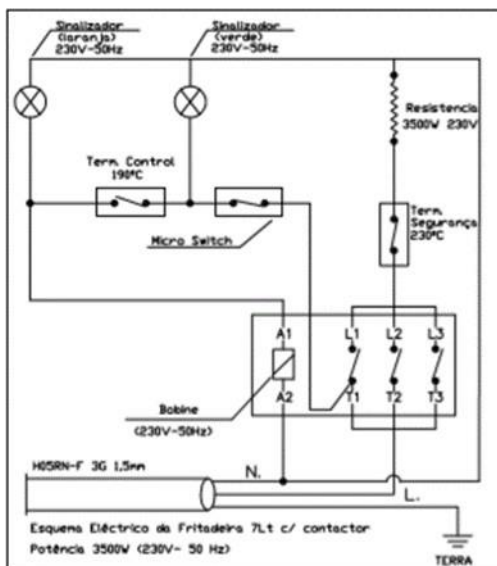
7. ESQUEMAS ELÉTRICOS:



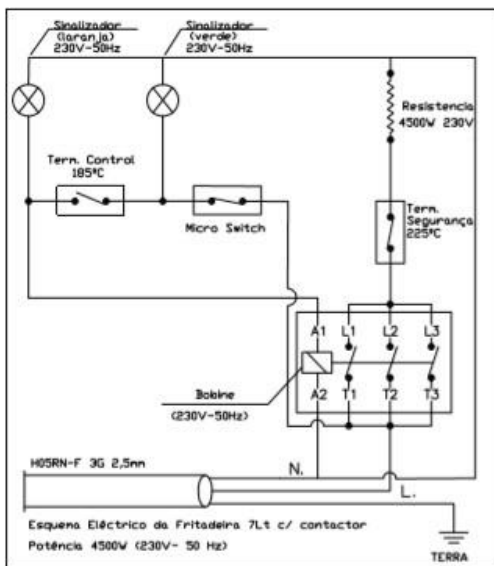
- Esquema da Fritadeira 4l 2000W



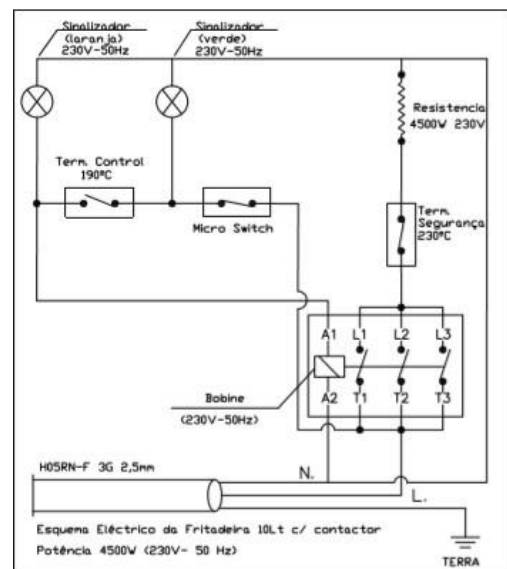
- Esquema da Fritadeira 7l 3000W



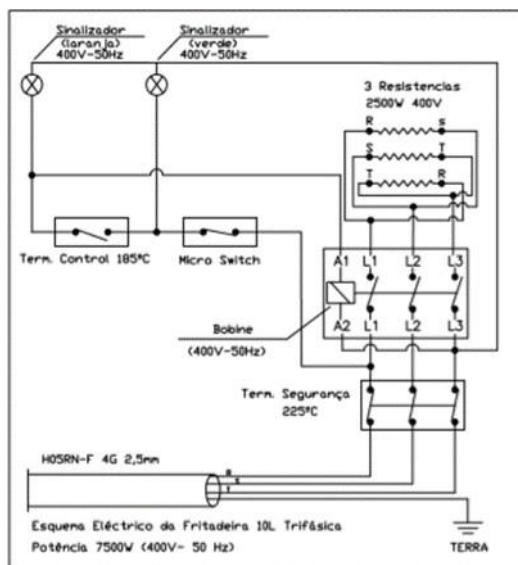
- Esquema da Fritadeira 7l 3500W



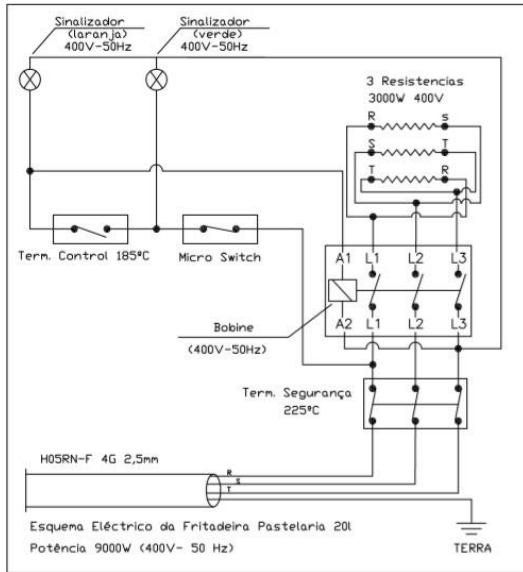
- Esquema da Fritadeira 7l 4500W



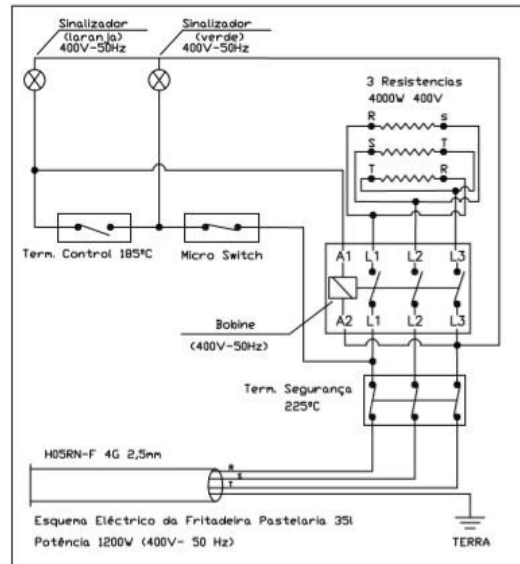
- Esquema da Fritadeira 10l 4500W
- Esquema da Fritadeira Linha 450



- Esquema da Fritadeira 10l 7500W



- Esquema da Fritadeira 20l 9000W



- Esquema da Fritadeira 35l 12000W

**PNH BY PINHA**

**RUA DO ALTO  
VALE DO GROU – APARTADO 86  
3750 - 064 AGUADA DE CIMA**

**TEL. +351 234 690 190  
geral@pnh-bypinha.pt**