

MOD : WR-GRPN-43

Production code : 2.0.069.0410

Manual de Instruções

Grelhadores de contacto



WR-GR42-33




WR-GR82-62

O fabricante reserva o direito de mudar partes do equipamento ou conteúdos deste manual sem dar notificação direta ou prévia aos clientes. Este manual refere-se ao modelo *standard* do equipamento. Contacte o seu fornecedor para informações relativas ao ajustamento, manutenção e reparações não contidas neste manual.

SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTE MANUAL

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

 ***Nota prática para o utilizador.***

 Instruções só para pessoas devidamente qualificadas.

Índice

PORTUGUÊS	8
1. Segurança e uso apropriado.....	8
1.1. Instruções de segurança.....	8
1.2. Finalidade de uso.....	9
1.3. Reciclagem.....	9
1.4. Emissão de ruído.....	9
2. Descrição.....	9
2.1. Características técnicas.....	9
3. Instalação.....	9
3.1. Ligações necessárias.....	9
3.2. Localização de uso.....	9
3.3. Desembalar.....	9
3.4. Instalação elétrica.....	10
4. Instruções de funcionamento.....	10
4.1. Funcionamento do grelhador.....	10
5. Limpeza.....	10
6. Manutenção ✘.....	11
6.1. Ajustar o amortecimento do movimento da placa ✘.....	11
6.2. Substituir o cabo de alimentação ✘.....	11
6.3. Rearme do equipamento ✘.....	11

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 note que as instruções neste manual não substituem as características técnicas gravadas na placa de características fixa no equipamento.

- ⚠ Ler com atenção as instruções de segurança!
- ⚠ Antes de utilizar o equipamento, verificar que não existem eventuais danos visíveis. Nunca utilizar um equipamento danificado.
- ⚠ Para evitar riscos de danos no equipamento, verificar que os dados indicados na placa 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.
- ⚠ Não ligar o equipamento à fonte alimentação, com uma ficha múltipla ou uma extensão. Estes não garantem a segurança do equipamento.
- ⚠ Apenas 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 qualificadas.
- ⚠ 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 aumentam o risco de incêndio!
- ⚠ Perigo de queimaduras! Não tocar nas superfícies de trabalho e as partes metálicas enquanto o equipamento estiver em funcionamento.
- ⚠ Assegurar a eliminação segura de toda as embalagens plásticas. Manter as embalagens plásticas fora do alcance de crianças. Perigo de sufocar!
- ⚠ 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.
- ⚠ O aparelho deve ser desconectado da sua fonte de alimentação durante a manutenção. A remoção da ficha tem de ser de forma a que o operador possa verificar a partir de todos os pontos aos quais ele tem acesso, que a ficha permanece removida durante a manutenção

Este equipamento poder ser utilizado por pessoas que receberam instruções prévias relativas à utilização segura do aparelho e que são capazes de entender os riscos envolvidos, incluindo crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, se puderem beneficiar de vigilância ou instruções prévias relativas à utilização do aparelho. As crianças não devem brincar com o equipamento. A manutenção e limpeza não devem ser executadas por crianças sem supervisão.

1.2. Finalidade de uso

Com os grelhadores de contacto, é possível confeccionar ou aquecer alimentos, por exemplo, sanduíches, salsichas, carne, etc. O fabricante desaconselha qualquer outro tipo de utilização, porque esta pode ser perigosa.

Os grelhadores de contacto destinam-se ao uso comercial. Não utilizar o equipamento no exterior.

1.3. 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.



Dispensa do equipamento: Equipamentos elétricos e eletrónicos contêm materiais que, quando incorretamente manuseados colocam em perigo a saúde humana e o meio ambiente. Por favor, não deposite, qualquer componente do equipamento, no lixo doméstico; coloque-os em centros de recolha/reciclagem ou contacte o seu fornecedor para aconselhamento.

1.4. Emissão de ruído

Nível de pressão acústica de emissão inferior a 70 dB.

2. Descrição



1. Manípulo da tampa
2. Placa de grelhar superior
3. Placa de grelhar inferior
4. Molheira
5. Regulador de temperatura
6. Sinalizador laranja

Fig. 1

2.1. Características técnicas

① *As principais características técnicas estão gravadas na chapa de características.*

3. Instalação

3.1. Ligações necessárias

1 Ligação elétrica com fio terra

3.2. Localização de uso

- ① *Escolher um local seco onde o equipamento não possa entrar em contacto direto com água. Nunca dirigir jatos de água ao equipamento.*
- ① *Colocar o equipamento numa superfície estável e nivelada.*
- ① *Manter o equipamento distante de materiais inflamáveis ou deformáveis pelo calor. Se isto não for possível, isolar o espaço em volta do equipamento com um material de isolamento não-inflamável e resistente ao calor.*


3.3. Desembalar

Antes de utilizar o equipamento pela primeira vez, remova todo o material protetor e de embalagem. Verifique a integridade do equipamento.

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.

3.4. Instalação elétrica

- ① *Verificar que os dados indicados na chapa de características do equipamento correspondem à voltagem e frequência da fonte de alimentação.*
- ① *Ligar o equipamento a um circuito elétrico com ligação terra!*
- ① *O quadro elétrico de alimentação deve ter uma proteção de 30 mA e um disjuntor com 3 mm de separação dos contactos.*
- ① *Seguir as normas em vigor no país em que se encontra.*
- ① *Na parte posterior do aparelho existe um terminal marcado com o símbolo  que permite a ligação equipotencial entre diversos aparelhos.*

4. Instruções de funcionamento

- ① *Nunca utilizar o equipamento com mãos molhadas!*
- ① *Perigo de queimaduras! As superfícies de trabalho estão muito quentes. Durante o funcionamento não tocar com as mãos nas superfícies de trabalho.*
- ① *Caso, acidentalmente, se derrame água ou outro líquido sobre o grelhador que possa entrar para o interior do equipamento, desligar imediatamente da tomada. Secar cuidadosamente antes de utilizar novamente.*
- ① *Antes da primeira utilização aconselha-se que o equipamento esteja ligado na temperatura máxima, aproximadamente 10 a 15 minutos, para que possa libertar humidades existentes.*
- ① *Tendo este equipamento as superfícies de confeção em ferro fundido, aconselha-se a aplicação algum óleo alimentar, de modo a minimizar o agarrar dos alimentos. Assim, o equipamento deverá ser ligado no máximo e a sua superfície untada com o óleo alimentar; após este secar o procedimento deverá ser repetido mais duas ou três vezes. Deste modo, vamos conseguir que alguma gordura residual permaneça na superfície e que nos permita minimizar o agarrar dos alimentos. A superfície ficará escurecida.*

4.1. Funcionamento do grelhador

1. O grelhador possui um botão rotativo para a regulação de temperatura (5) com um máximo de 250°C. Quando o equipamento está ligado à fonte de eletricidade, rodar o manípulo para a posição de temperatura desejada. O sinalizador laranja acende para indicar que o grelhador está a aquecer.
2. Nos modelos com tampa, fechar a tampa durante o aquecimento.
3. Quando atingir a temperatura desejada, o sinalizador laranja apaga-se automaticamente.
4. Só neste momento se podem colocar os alimentos a grelhar na placa.
5. Para desligar a placa, rodar o manípulo para a posição 0.

5. Limpeza

- ① *Desligar sempre o aparelho da fonte de alimentação antes de efetuar qualquer intervenção de limpeza!*
 - ① *Nunca utilizar jatos de água para limpar o equipamento. Não colocar água em cima ou para dentro do equipamento.*
 - ① *Para evitar o perigo de queimaduras, deixe o equipamento arrefecer antes de efetuar qualquer operação de limpeza.*
 - ① *Nunca utilizar detergentes abrasivos, solventes ou ácidos!*
1. Limpar as placas com um pano húmido com um detergente líquido, de seguida secar com um pano seco.
 2. Limpar o exterior do grelhador com um pano húmido e um pouco de detergente líquido.
- ① *No final do dia de trabalho, as suas superfícies deverão ser protegidas com óleo alimentar (para evitar oxidação).*

- ① *Em períodos de inatividade (p.e. férias), a suas superfícies deverão ser sempre oleadas de modo a evitar a sua oxidação.*

6. Manutenção ✂

- ① *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.*
- ① *Caso as superfícies de ferro fundido apresentem oxidação superficial, esta deverá ser retirada utilizando p.e. lixa de água de grão fino, devidamente limpas e protegidas com óleo alimentar.*

6.1. Ajustar o amortecimento do movimento da placa ✂

É possível ajustar o amortecimento do movimento da placa, para isso, basta apertar ou desapertar o parafuso que se encontra na parte superior-posterior do equipamento (Fig.2), utilizando para tal a chave fornecida com o mesmo.



Fig. 2

6.2. Substituir o cabo de alimentação ✂

Caso o cabo de alimentação se danifique, este deve ser substituído por um cabo especial fornecido pelo fabricante ou representante oficial:

Modelos com potência até 1.8 kW: cabo do tipo H05RN-F 3G 1mm².

Restantes modelos: cabo do tipo H07RN-F 3G 1,5 mm².

Para os Estados Unidos e Canadá, o cabo deve ser do tipo SJTO - 14WG PVC 105°C.

6.3. Rearme do equipamento ✂

Os grelhadores possuem um termóstato de segurança com rearme manual que desliga todo o aparelho no caso de anomalia no sistema de controlo de temperatura.

Para efetuar o seu rearme é necessário retirar a blindagem do fundo do aparelho.

Esta operação só deverá ser realizada por um técnico devidamente credenciado.