



MANUAL DE INSTRUÇÕES

MÁQUINA FRITURAS/CHURREIRA

PNH

//ELETRICA

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.



Este símbolo significa que o produto deve ser objeto de recolha seletiva no final do respetivo ciclo de vida. Não o deposite nos contentores municipais como se tratasse de resíduos urbanos banais. **DIRECTIVA 2002/96/CE;**



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

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 inapropriado 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 inapropriado 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 incêndio! 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 propícia a ocorrência de fervura brusca**

1.2. Finalidade de uso

As Máquinas Frituras 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 supervisioná-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

2.1. Características técnicas

Modelo		Máquina Frituras 700 E	Máquina Frituras 800 E
Dimensões do Equipamento	Largura (mm)	700	800
	Profundidade c/ cabeça (mm)	860	960
	Altura com cabeça (mm)	1000	1000
Capacidade mínima óleo / Capacidade máxima	Litros	22L / 29L	29.7L / 39L
Potência	KW	13.5	20.5
	Tensão (V/Hz)	380/50	380/50
Peso Líquido (kg)		35	41
Peso Bruto (kg)		42.5	48.5
Dimensão Embalagem LxPxA (mm)		790X790X850	890X890X850
Dimensão Produto LxPxA (mm)		700X700x1000	800X800X1000

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



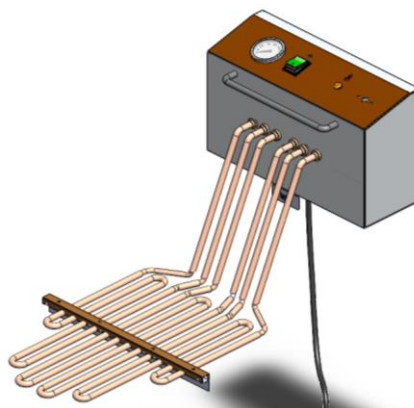
Na parte posterior do aparelho existe um terminal marcado com o símbolo  que permite a ligação equipotencial entre diversos aparelhos.

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 manipulador e rodar um quarto de volta no sentido anti-horário. **Nunca efetuar esta operação com o óleo ainda quente.**
- Separar o módulo de aquecimento das cubas
- As cubas da fritadeira podem ser limpas com água abundante e detergente.
- O módulo 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 Simples e Duplos, cabo do tipo H07RN-F 5G2,5 mm2;

5.3. Anomalias mais frequentes:

Anomalia	Possível causa/resolução			
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)		

//GÁS

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.

INTRODUÇÃO:

Parabéns pela excelente escolha que acabou de fazer...!

Antes de começar a utilizar o equipamento que acabou de adquirir leia atentamente e de forma integral o manual de instruções.



A instalação reparação e adaptação a outro tipo de gás deverá ser feita exclusivamente por técnicos credenciados.



Nunca utilize o aparelho para fins para o qual não foi previsto.



Este equipamento foi desenvolvido para utilização profissional pelo que deve ser evitada a utilização por pessoas não preparadas. **Nunca permitir a utilização por crianças.**

Para efeitos de higiene e segurança mantenha o equipamento sempre limpo.

Para esclarecimento de possíveis dúvidas conserve o manual de instruções durante o período de vida do equipamento.



CONSTRUÇÃO:

- Construção em Aço Inox 304.
- Acabamento em aço escovado.
- Rodas em borracha (travão nas dianteiras).

- Prolongamento de chaminé



CARACTERÍSTICAS:

- Queimador com válvula de gás com dupla segurança.
- Controle de temperatura por microprocessador digital
- Entrada de gás traseira (rosca de 1/2").
- Preparado de fábrica para G31.
- Fornecido com restritor para conversão para G20 e respetiva etiqueta de conversão.

TABELA GERAL:

Máquina Frituras 800 G		
Dimensões do Equipamento	Largura (mm)	800
	Profundidade (mm)	830
	Profundidade total c/puxador (mm)	915
	Altura sem chaminé (mm)	846
	Altura com chaminé (mm)	1250
	Com embalagem (LxPxAl)	850x880x1000
Capacidade máxima óleo	Litros	26
Capacidade de fritura	Kg/h	25
Potência	kW	18.5
	Kcal	15,91
Consumo Nominal	G31, 37mbar (kg/h)	1,437
	Gás Natural, 20mbar (m ³ /h)	1,956
	230V/50Hz (kW/h)	0,1
Restritores de caudal	G31, 37mbar	5,5
	Gás Natural, 20mbar	8

Peso Líquido (kg)	73
Peso Bruto (kg)	78

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 inapropriado 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 inapropriado 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!**
-  **Só pessoas devidamente qualificadas e credenciadas podem efetuar a instalação, adaptação a outro tipo de gás ou reparações do equipamento. O fabricante não é responsável por danos que resultem de reparações e outras intervenções efetuadas por pessoas não qualificada**
-  **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**
-  **O equipamento deverá ser instalado sobre piso plano e com superfície antiderrapante.**

-  A instalação deve ser feita sob um sistema de exaustão dimensionado de acordo com a normas em vigor no país. Garantir que a ventilação é suficiente para que não se verifique a concentração que gases perigosos provenientes da combustão.
-  Para evitar riscos de danos no equipamento, verificar que a alimentação cumpre os requisitos indicados na chapa de características do equipamento.
Respeitar a posição de fase na alimentação elétrica!
-  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.
-  A instalação e intervenções de reparação devem cumprir rigorosamente com os regulamentos de segurança locais e nacionais em vigor.
-  O equipamento está dotado de um queimador cujo caudal vem pré-regulado de fábrica para o tipo de gás mencionado na etiqueta de características. Esta regulação não deverá ser alterada sob risco de causar danos graves no aparelho ou até mesmo ao utilizador.
-  Em caso de avaria abstenha-se de tentar fazer qualquer tipo de intervenção. Desligue o equipamento da alimentação elétrica e de gás e contacte um reparador autorizado.
-  Manter o equipamento sempre limpo, deve efetuar uma limpeza profunda regularmente!
Resíduos de alimentos aumentam o risco de incêndio.
-  Não operar o equipamento com o nível de óleo abaixo da marcação de mínimo. O não cumprimento leva ao sobreaquecimento do óleo, perigo de incêndio!
-  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 Máquinas de Frituras PNH foram concebidas para fritura de produtos alimentares, em particular farturas e churros. 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 supervisioná-las para assegurar que não brincam com o aparelho.

O utilizador deverá ter acesso à informação contida neste manual, e cumprir todas as recomendações nele inscritas.

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. INSTALAÇÃO

2.1. 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.

2.2. Ligações necessárias:

2.2.1. 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!

Garantir a correta ligação do condutor ativo (condutor castanho – fase).

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

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.

2.2.2. Instalação de gás

Verificar se o equipamento está preparado para o tipo de gás que vai utilizar.

Caso tal não se verifique contactar instalador autorizado para proceder à operação de conversão.

Efetuar a ligação do tubo de entrada de gás segundo as normas em vigor. Evitar esforços de tração ou torção.

Recomenda-se a ligação do aparelho através de uma ligação do tipo rígida (cobre), ou flexível metálica revestida. **Este deve ser periodicamente examinado e substituído se necessário**

O equipamento deve ser ligado a uma instalação dotada de torneira de corte individual.

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. **Travar rodas antes de iniciar uso.**



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.



Não sujeitar o equipamento a fontes de calor. Garantir o correto arejamento das envolventes da maquina.



3. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO:

- Antes de utilizar o aparelho deve retirar todo o plástico de proteção 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 Ação do calor.
- Verificar que o nível de óleo se encontra dentro dos limites, e em condições para uso.



Não adicionar óleo ao existente se este estiver quente, perigo de queimaduras!

- Antes de ligar o aparelho verificar que as condições de alimentação estão garantidas.
- Após as verificações anteriores pode utilizar o aparelho.
- Não operar com mãos molhadas!
- Para efetuar a regulação da temperatura pressionar a tecla “Set” do controlador de temperatura durante 3 segundos, a temperatura pré-selecionada aparecerá no display e o led de indicação

de contacto ativo começará a piscar no visor, ajustar com recurso às teclas ▼ e ▲, confirmar o valor desejado premindo novamente a tecla “Set”. A alteração será guardada!

- Evitar a colocação de alimentos molhados, escorrer bem e introduzir os mesmos no óleo de forma gradual para **evitar a efervescência demasiada. Perigo de Queimaduras!**



Durante a utilização não coloque qualquer objeto sobre ou nas imediações da chaminé Perigo de Incendio!

4. LIMPEZA

- Sempre que efetuar a limpeza do aparelho, certifique-se que o aparelho está desligado da corrente e que está completamente frio.
- Retirar o óleo colocando um recipiente para recolha por baixo da torneira. Para abrir a torneira rodar o manipulador um quarto de volta.



Nunca efetuar esta operação com o óleo ainda quente, perigo de queimaduras!

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



Não utilizar produtos de limpeza de natureza inflamável, perigo de incendio!

5. ADAPTAÇÃO A OUTRO TIPO DE GÁS.

O equipamento está preparado para trabalhar com outros tipos de gás para além do está afinado de fábrica. Junto com o manual é fornecido um restritor necessário à conversão.

A intervenção de adaptação a outro tipo de gás deverá ser efetuada única e exclusivamente por um instalador/reparador autorizado. Consulte fabricante para saber o agente mais próximo.

6. MANUTENÇÃO

Só pessoas devidamente qualificadas e credenciados poderão prestar assistência ao 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.

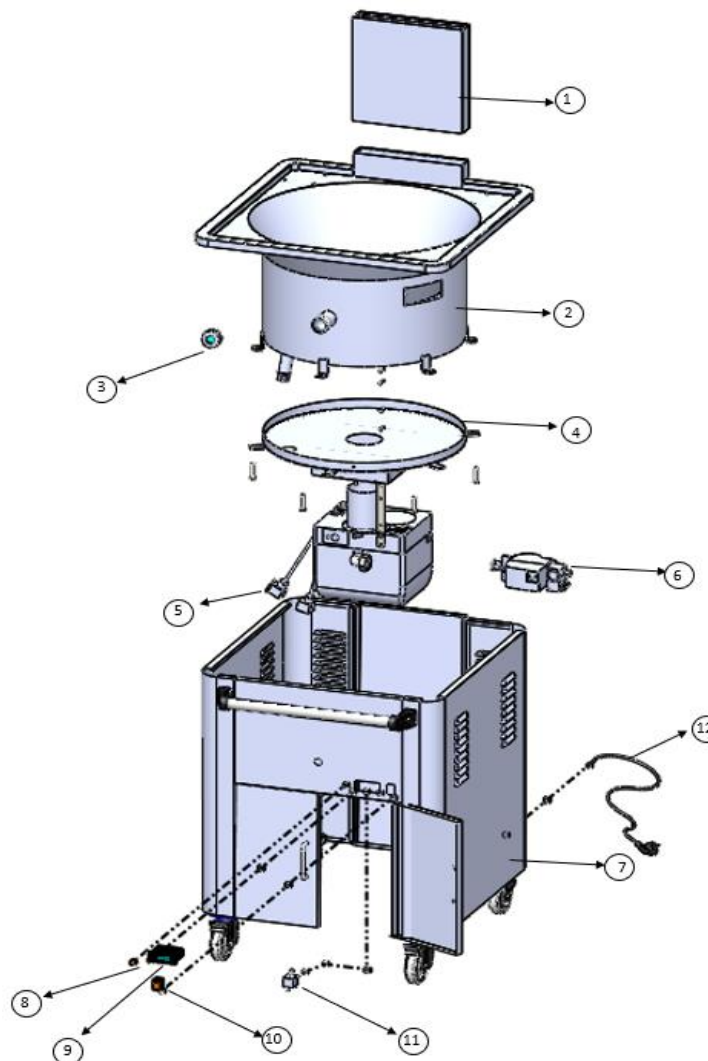
O equipamento deve ser sujeito a uma verificação de funcionamento/estanquicidade uma vez por ano. Caso o aparelho seja instalado em estabelecimentos do tipo móvel esta verificação deverá ser feita após cada deslocação.

Quando necessário efetuar a substituição de alguma, peça usar somente peças originais.

Recomenda-se que seja efetuada verificação pelo menos uma vez por componente, usar somente ano, segundo as normas vigentes, analise aos gases resultantes da combustão. Sempre que necessário proceder a afinação.

6.1. Descrição principais componentes

1. Chaminé
2. Cuba de frituras com camara de combustão
3. Visor de queima
4. Tampa da camara de combustão
5. Queimador
6. Grupo de válvula de gás
7. Corpo
8. Sinalizador de anomalia do queimador
9. Termostato digital/Microprocessador
10. Interruptor geral
11. Termostato de segurança
12. Cabo de alimentação



6.2. Anomalias e possíveis causas

Anomalias	Possíveis causas			
Queimador não arranca	Pressão de gás nula ou insuficiente. (verificar abastecimento)	Falha na alimentação elétrica (verificar)	Termostato de segurança ativo (verificar condição e rearmar ou substituir)	Termostato de controle desprogramado ou danificado (verificar condição,

				programar ou substituir)
Queimador arranca, mas chama não se mantém ativa (sinalizador de falha do queimador ativo).	Pressão de gás insuficiente. (verificar abastecimento)	Alimentação elétrica não compre requisitos (verificar ligação de terra e posição de fase)	Contactar assistência técnica autorizada	

Caso seja verificada alguma anomalia ao nível do queimador (sinalizador vermelho no painel frontal ativo) e se consiga eliminar a sua origem deverá ser efetuado reset ao mesmo.

Na parte inferior do queimador existe um orifício que permite aceder ao botão de reset/diagnostico premir por mais de um segundo, e não mais do que dois, o queimador irá reiniciar após aproximadamente 30 segundos.

5.3. Componentes passivos de desgaste:

Referência	Descrição
1MS0023019	Microprocessador XT110C-5C0TU
1MS0023029	Sonda para microprocessador XT110C-5C0TU
1MS0023027	Termostato segurança 220°C
	Termostato segurança falta óleo 250°C
1MS0029004	Interruptor bipolar 16A Signal Luz 220V laranja c/proteção
1MS0021001	Sinalizador Vermelho 230V
1MS0004011	Cabo H05RN-F 3G 1,5mm
	Roda para substituição cinza

Nota:

Todos os componentes tidos como pertencentes ao sistema de gás fazem parte de uma lista disponível apenas a técnicos autorizados. Caso necessário intervir a este ponto contactar reparador autorizado.

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 acionada 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.

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**