

07/2012

Mod: E22/CPA8-N

Production code: 393127

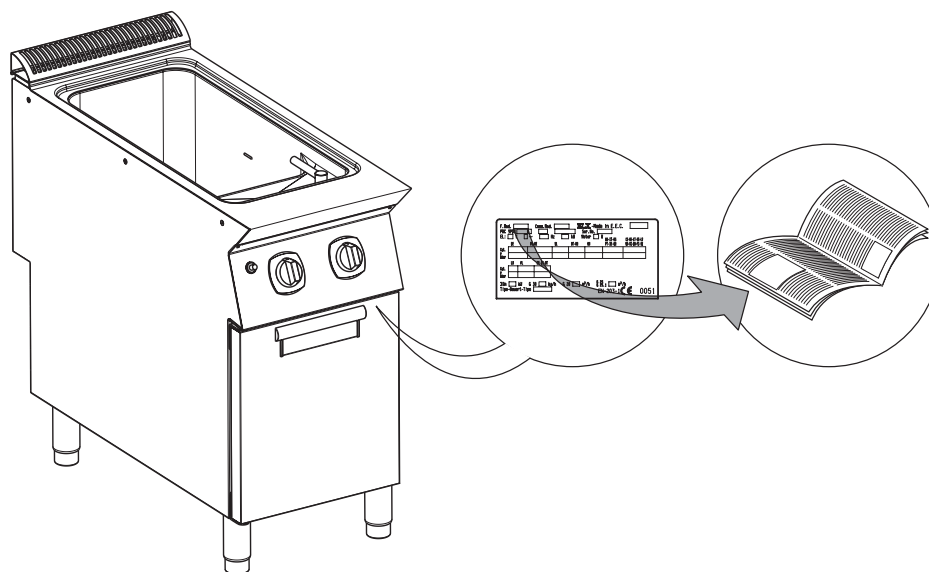


Diamond
catering equipment

ÍNDICE

I. UNIÃO DE APARELHOS / IMAGENS	2
II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS e DADOS TÉCNICOS	103
III. ADVERTÊNCIAS GERAIS	104
IV. CONSIDERAÇÕES ECOLÓGICAS IMPORTANTES	105
1. EMBALAGEM	105
2. UTILIZAÇÃO	105
3. LIMPEZA	105
4. ELIMINAÇÃO	105
V. INSTALAÇÃO	105
1. NORMAS DE REFERÊNCIA	105
2. DESEMBALAMENTO	105
3. POSICIONAMENTO	105
4. DESCARGA DE FUMOS E VENTILAÇÃO	106
5. LIGAÇÕES	107
6. TERMÓSTATO DE SEGURANÇA	108
7. ANTES DE COMPLETAR AS OPERAÇÕES DE INSTALAÇÃO	108
VI. INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR	109
1. UTILIZAÇÃO DA GRELHA	109
VII. LIMPEZA	112
1. PARTES EXTERNAS	112
2. OUTRAS SUPERFÍCIES	112
3. PERÍODOS DE INACTIVIDADE	112
4. PARTES INTERNAS	112
VIII. MANUTENÇÃO	112
1. MANUTENÇÃO	112

II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS e DADOS TÉCNICOS



Atenção

Este manual de instruções contém indicações relativas a diversos aparelhos. Identifique o aparelho adquirido na chapa de características situada por baixo do painel de comando (consulte fig. acima).

TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos Gás - N9E

MODELOS DADOS TÉCNICOS		+9PCGD1MF0 400m m	+9PCGD2MF0 800m m
Ligação ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"
Potência térmica nominal kW	Máx	16,5	33
	Mín.	-	-
Tipo de construção		A1	A1

TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos EI - N9E

MODELOS DADOS TÉCNICOS		+9PCED1MF0 400m m	+9PCED2MF0 800m m
Tensão de alimentação	V	400	400
Fases	N.º	3+N	3+N
Frequência	Hz	50/60	50/60
Capacidade da cuba	l	40	40+40
Potência térmica nominal	kW	10	20
secção do cabo de alimentação	mm ²	1,5	1,5

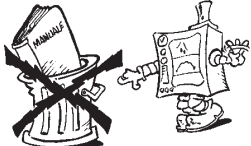
TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos a gás/eléctricos - N7E

MODELOS DADOS TÉCNICOS		+7PCGD1KF0 400mm	+7PCGH2KF0 800mm	+7PCED1KF0 400mm	+7PCEH2KF0 800mm	+7PCED1KFP 400mm
Capacidade da cuba (nível de carregamento)	Lt.	25	25+25	25	25+25	25
Ligação ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	-	-	-
Potência térmica nominal	kW	10,5	21	-	-	-
Tipo de construção		A1	A1	-	-	-
Tensão de alimentação	V	-	-	380-400	380-400	380-400
Fases	N.º	-	-	3N	3N	3N
Frequência	Hz	-	-	50/60	50/60	50/60
Potência máxima	kW	-	-	5,4-6	10,8-12	8,2-9
Secção do cabo de alimentação	mm ²	-	-	1,5	4	2,5

III. ADVERTÊNCIAS GERAIS



- Leia atentamente o manual de instruções do aparelho antes de o utilizar.



- Guarde o manual de instruções para consultas futuras.



- **PERIGO DE INCÊNDIO** - Deixe a área em volta do aparelho livre e limpa de combustíveis. Não guarde materiais inflamáveis próximo deste aparelho.

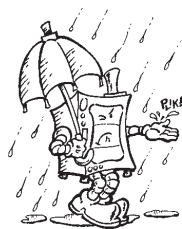


- Instale o aparelho num local bem ventilado para evitar a formação de misturas perigosas de gás não queimado no mesmo ambiente.
- A recirculação do ar deve ter em conta o ar necessário para a combustão 2 m³/h/kW de potência do gás, assim como, o “bem-estar” das pessoas que trabalham na cozinha.
- Uma 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.



- Coloque os números de telefone de emergência num local visível.

- A instalação, a manutenção e a adaptação a outro tipo de gás só devem ser efectuadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante. Para obter assistência, dirija-se a um centro técnico autorizado pelo fabricante. Exija peças sobresselentes originais.
- Este aparelho foi concebido para a cozedura de alimentos. Destina-se a uso industrial. Qualquer outra utilização deve ser considerada **imprópria**.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que uma pessoa responsável pela sua segurança lhes forneça uma supervisão ou instruções relativamente à utilização do aparelho.
- O pessoal que utiliza o aparelho deve ser **formado**. Vigie o aparelho durante o seu funcionamento.
- Desactive o aparelho em caso de avaria ou mau funcionamento.



- 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 use instrumentos metálicos para limpar o aço (escovas ou palha-de-aço tipo Scotch Brite).

- 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.

- Não lave o aparelho com jactos de água directos.

- O símbolo **L** no produto indica que este **não** deve ser considerado como um resíduo doméstico normal, mas que deve ser eliminado correctamente, a fim de prevenir qualquer consequência negativa para o meio ambiente e para a saúde pública.

Para mais informações relativas à reciclagem deste produto, contacte o agente ou o revendedor local do produto, o serviço de assistência pós-venda ou o organismo local competente para o tratamento dos resíduos.

O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho. A garantia será anulada se estas indicações não forem respeitadas.

IV. CONSIDERAÇÕES ECOLÓGICAS IMPORTANTES

1. EMBALAGEM



Os materiais usados para a embalagem são compatíveis com o meio ambiente e podem ser conservados sem perigo ou queimados num sistema especial de combustão de resíduos.

Os componentes de plástico sujeitos a tratamento com reciclagem estão marcados com:



Polietileno: película externa da embalagem, saco do manual de instruções, saco para bicos de gás.



Polipropileno: painéis do tecto da embalagem, fitas.



Poliestireno expandido: cantoneiras de protecção.

2. UTILIZAÇÃO

Os nossos aparelhos têm prestações e rendimentos elevados. Para reduzir o consumo de energia eléctrica, água ou gás, não use o aparelho em vazio ou em condições que comprometam o rendimento máximo (por ex. portas ou tampas abertas, etc.); o aparelho deve ser utilizado num local bem ventilado, para evitar a criação de misturas perigosas de gás não queimado no mesmo local.

Se possível, efectue o pré-aquecimento somente antes da utilização.

3. LIMPEZA

A fim de reduzir a emissão de substâncias prejudiciais para o meio ambiente, é aconselhável efectuar a limpeza do aparelho (externamente e, se necessário, internamente) com produtos com uma biodegradabilidade superior a 90 % (para mais informações, consulte o capítulo V “LIMPEZA”).

4. ELIMINAÇÃO



Não abandone no meio ambiente. Os nossos aparelhos são fabricados em materiais metálicos recicláveis (aço inox, ferro, alumínio, chapa galvanizada, cobre, etc.) em percentagem superior a 90% do peso.

Para tornar inutilizável o aparelho para eliminação, retire o cabo de alimentação e qualquer dispositivo de fecho dos compartimentos ou cavidades (se existentes), para evitar que alguém possa ficar fechado no interior.

V. INSTALAÇÃO



- Leia atentamente os procedimentos de instalação e manutenção indicados neste manual de instruções antes de instalar o aparelho.

- A instalação, a manutenção e a adaptação a outro tipo de gás só devem ser efectuadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante.
- O não cumprimento destes procedimentos de instalação, adaptação e modificação pode provocar danos no aparelho, perigo para as pessoas e a anulação da garantia do fabricante.

1. NORMAS DE REFERÊNCIA

- Instale o aparelho de acordo com as normas de segurança e a legislação local.
- **ITÁLIA:** Instale o aparelho de acordo com as normas de segurança UNI-CIG 8723, Lei N.º 46 de 5 de Março de 1990 e DM 12-4-96.

2. DESEMBALAMENTO

ATENÇÃO!

Verifique de imediato eventuais danos provocados durante o transporte.

- O despachante é responsável pela segurança da mercadoria durante o transporte e a entrega.
- Examine as embalagens antes e após a descarga.
- Apresente uma reclamação junto do despachante em caso de danos aparentes ou ocultos assinalando, no acto de recepção, eventuais danos ou faltas na guia de transporte.
- 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).



- Retire a embalagem tendo o cuidado de não danificar o aparelho. Use luvas de protecção.
- Remova lentamente as películas protectoras das superfícies metálicas e limpe eventuais resíduos de cola com um solvente adequado.
- Solicite ao despachante, o mais tardar até 15 dias após a data de entrega, a inspecção da mercadoria no que diz respeito a danos ocultos ou faltas que sejam evidentes somente após a remoção da embalagem.
- Guarde toda a documentação contida na embalagem.

3. POSICIONAMENTO

- Movimente o aparelho com cuidado para evitar eventuais danos ou perigo para as pessoas. Utilize um porta-paletes para a sua movimentação e o posicionamento.
- O esquema de instalação presente neste manual de instruções indica as dimensões do aparelho e a posição das ligações (gás, electricidade, água). Verifique no local se estão disponíveis e prontas para a instalação todas as ligações necessárias.
- O aparelho pode ser instalado individualmente ou combinado com outros aparelhos da mesma gama.
- Os aparelhos não são adaptados para encastrar. Deixe um espaço de, pelo menos, 15 cm entre o aparelho e as paredes laterais e 20 cm da parede posterior ou um espaço adequado de modo a permitir futuras operações de assistência ou manutenção.
- Isole adequadamente do aparelho as superfícies a distâncias inferiores às indicadas.

- Mantenha uma distância adequada entre o aparelho e eventuais paredes combustíveis. Não armazene nem utilize materiais e líquidos inflamáveis junto do aparelho.
- Verifique e, se necessário, nivele o aparelho depois de posicionado. Um nivelamento incorrecto pode provocar um funcionamento irregular do aparelho.

3.1. UNIÃO DE APARELHOS

- (Fig. 1A) Desmonte os painéis de comando dos aparelhos retirando os 4 parafusos de fixação.
- (Fig. 1B) Remova do flanco de cada lado a unir o parafuso de fixação do flanco mais próximo do painel de comando.
- (Fig. 1D) Encoste os aparelhos e nivele-os rodando os pés até fazer coincidir as prateleiras.
- (Fig. 1C) Rode 180º uma das duas placas presentes no interior dos aparelhos.
- (Fig. 1E) 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.

3.2. FIXAÇÃO NO SOLO

Para evitar a viragem accidental de aparelhos monobloco de meio módulo instalados individualmente, fixe-os ao solo seguindo atentamente as instruções que acompanham o respectivo acessório (F206136).

3.3. INSTALAÇÃO EM PONTE, SALIÊNCIA OU RODAPÉ DE CIMENTO

Siga atentamente as instruções que acompanham o respectivo acessório. Siga as instruções anexas ao produto opcional escolhido.

3.4. VEDAÇÃO DE FUGAS ENTRE APARELHOS

Siga as instruções anexas à embalagem opcional de massa vedante.

4. DESCARGA DE FUMOS

4.1. APARELHOS TIPO “A1”

Posicione por baixo do exaustor de aspiração os aparelhos do tipo “A1” para garantir a extracção dos vapores gerados pela cozedura e pelos fumos.

4.2. APARELHOS TIPO “B”

(em conformidade com a definição indicada no Regulamento Técnico de Instalação DIN-DVGW G634: 1998)

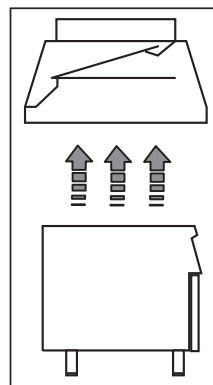
Sempre que na chapa de características do aparelho esteja identificado apenas o tipo Axx, declara-se que tais aparelhos não foram concebidos para serem directamente ligados a uma chaminé ou conduta de escoamento de produtos da combustão com uma saída para o exterior. No entanto, o aparelho pode ser instalado sob um exaustor ou um sistema análogo de extracção forçada dos resíduos da combustão.

4.2.1. CHAMINÉ DE LIGAÇÃO

- Retire a grelha da descarga de fumos.
- Instale a chaminé de ligação seguindo as instruções anexas ao acessório (opcional).

4.2.2. INSTALAÇÃO SOB EXAUSTOR DE ASPIRAÇÃO

- Coloque o aparelho por baixo de um exaustor de aspiração (fig. ao lado).
- Levante o tubo de descarga dos fumos sem variar a secção.
- Não interponha interruptores de tiragem.
- Os valores de altura correctos do tubo de descarga e a respectiva distância em relação ao exaustor de aspiração baseiam-se nas normas em vigor.
- A parte terminal da conduta de descarga deve encontrar-se a pelo menos 1,8 m da superfície de apoio do aparelho.



Nota! O sistema deve garantir que: a) a descarga de fumos não está obstruída; b) o comprimento do tubo de descarga não é superior a 3 m. Utilize o adaptador para unir condutas de descarga com diâmetros diferentes.

5. LIGAÇÕES



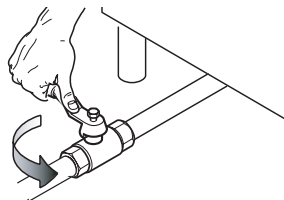
- Todos os trabalhos de instalação ou manutenção no sistema de alimentação (gás, corrente eléctrica, água) devem ser efectuados apenas pela entidade distribuidora ou por um técnico autorizado.
- Identifique o aparelho adquirido com base na chapa de características.
- Verifique no esquema de instalação o tipo e a posição das ligações previstas para o aparelho.

5.1. APARELHOS COM ALIMENTAÇÃO A GÁS

AVISO! Este aparelho está preparado e aprovado para funcionar com gás G20 20mbar; para adaptá-lo a um outro tipo de gás, siga as instruções do parágrafo 5.1.6 do presente capítulo

5.1.1. ANTES DA LIGAÇÃO

- 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: “Adaptação / regulação dos aparelhos a gás”.
- A montante de cada aparelho, insira uma torneira/válvula de corte do gás com fecho rápido. Instale a torneira/válvula num local de fácil acesso.



- Limpe as condutas de ligação de pó, sujidade, 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 correcto dos aparelhos a ela ligados.
- **Atenção!** Um nivelamento incorrecto pode afectar a combustão e provocar o mau funcionamento do aparelho.

5.1.2. LIGAÇÃO

- Verifique no esquema de instalação a posição da ligação do gás no fundo do aparelho.
- Se disponível, retire a protecção em plástico da ligação do gás antes de efectuar a ligação.
- Terminada a instalação, verifique, com uma solução de água e sabão, se existem fugas nos pontos de ligação.

5.1.3. VERIFICAÇÃO DA PRESSÃO DA LIGAÇÃO (todas as versões)

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 do par. “Adaptação a um outro tipo de gás”). A pressão de ligação é medida, com o aparelho a funcionar, utilizando um manómetro (mín. 0,1 mbar).

- Retire o painel de comandos.
- Retire o parafuso de retenção “N” da tomada de pressão e ligue o manómetro “O” (fig. 2A-2B).
- Compare o valor detectado pelo manómetro com o indicado na tabela B (consulte o Apêndice do manual)
- Se o manómetro detectar uma pressão fora dos limites de valores indicados na tab. B, não ligue o aparelho e consulte a entidade de distribuição do gás.

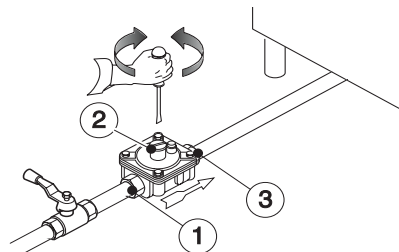
5.1.4 REGULADOR DE PRESSÃO DO GÁS

Se a pressão do gás for superior à indicada ou for de difícil regulação (instável), instale o 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 correcta na saída:

- “1” lado de ligação do gás à rede.
- “2” regulador de pressão;
- “3” lado de ligação do gás ao aparelho;

A seta no regulador (→) indica a direcção do fluxo do gás.



Nota: Estes modelos são concebidos e certificados para utilização com gás metano ou propano. Para o metano, o regulador de pressão no colectador foi configurado para 8" w.c. (20 mbar).

5.1.5. CONTROLO DO AR PRIMÁRIO

O ar primário considera-se regulado de modo exacto quando a chama não se desprende com o queimador frio e não existe um retorno de chama com o queimador quente.

- Desaperte o parafuso “A” e posicione o ventilador “E” à distância “H” indicada na tabela B; aperte o parafuso “A” e vede com a tinta (fig. 3A).

5.1.6. ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

A Tabela B “Dados técnicos/bicos” 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 por inteiro a seguinte lista de controlo:

Verificar	Ok
• substituição do(s) bico(s) do queimador	
• correcta regulação do ar primário no(s) queimador(es)	
• substituição do(s) bico(s) piloto	
• substituição do(s) parafuso(s) de mínimo	
• correcta regulação do(s) piloto(s), se necessário	
• correcta regulação da pressão de alimentação (consultar a tab. de dados técnicos/bicos)	
• colocar a chapa adesiva (fornecida) com os dados do novo tipo de gás utilizado.	

5.1.6.1. SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

- Desaperte o bico “C” e substitua-o pelo correspondente ao tipo de gás escolhido (Tab. B, fig.3A) seguindo as indicações da tabela seguinte.
- O diâmetro do bico está indicado em centésimas de milímetro no corpo do mesmo.
- Volte a apertar a fundo o bico “C”.

5.1.6.2. SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO

- Desaperte a união com parafuso “L” e substitua o bico “I” por um adequado ao tipo de gás (Tab. B, fig.3B).
- O número que identifica o bico está indicado no corpo do mesmo.
- Volte a apertar a união com parafuso “L”.

5.1.6.3. SUBSTITUIÇÃO DO PARAFUSO DO MÍNIMO

- Desaperte o parafuso do mínimo “M” da torneira e substitua-o por um adequado ao tipo de gás, apertando-o a fundo (Tab.B, fig.2A).

5.2. APARELHOS COM ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA

5.2.1. LIGAÇÃO ELÉCTRICA (Fig. 4A - Tab.C).

AVISO! Antes de efectuar a ligação, verifique a compatibilidade dos dados indicados na chapa com a tensão e a frequência de rede.

- Para aceder à régua de terminais, desmonte o painel de comando do aparelho através dos parafusos de fixação.
- Ligue o cabo de alimentação à régua de terminais como indicado no esquema eléctrico anexo ao aparelho.
- O cabo de alimentação deve passar através de um tubo de protecção (se disponível) e ser bloqueado através do prensa-cabo adequado, situado à entrada do tubo.
- Fixe o cabo de alimentação através do prensa-cabo.

AVISO! O fabricante declina qualquer responsabilidade caso as normas de prevenção de acidentes não sejam respeitadas.

5.2.2. 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 H05RN-F. Proteja a secção de cabo externa ao aparelho com um tubo metálico ou de plástico rígido.

5.2.3. INTERRUPTOR DE PROTECÇÃO

Instale um interruptor de protecção a montante do aparelho. As características relativas à distância de abertura dos contactos e à corrente de dispersão máxima baseiam-se nas normas em vigor.

5.3. 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 na parte dianteira, do lado direito. O parafuso é identificado pelo símbolo seguinte .

5.4. LIGAÇÃO À REDE HÍDRICA

O aparelho deve ser instalado à rede de abastecimento de água em conformidade com as normas nacionais em vigor e a EN1717.

O aparelho deve ser alimentado com água potável a uma pressão compreendida entre 1,5 - 3 bar.

Atenção! Se a pressão da água for superior à indicada, utilize um redutor de pressão para evitar danos no aparelho. Para uma instalação correcta, é indispensável ligar a tubagem de entrada da água à rede de distribuição através de um filtro mecânico e uma torneira de corte. Antes de ligar o filtro, deixe fluir uma certa quantidade de água para purgar as condutas de eventuais escórias.

5.5. DESCARGA

A água de descarga deve ser evacuada através de um colector adequado, resistente a uma temperatura mínima de 100 graus. O vapor produzido durante as fases de descarga não deve afectar o aparelho.

6. TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

Alguns modelos entre os nossos aparelhos utilizam um termóstato de segurança que intervém automaticamente quando detecta valores de temperatura superiores a um limite predefinido, impedindo a alimentação do gás (aparelhos a gás) ou da electricidade (aparelhos eléctricos).

6.1. REINÍCIO

- Aguarde que o aparelho arrefeça: 90°C é indicativamente uma temperatura adequada ao reinício.
- Prima a tecla vermelha no corpo do termóstato de segurança.

AVISO! Se o reinício exigir a desmontagem de uma protecção (por ex: painel de comando), esta operação deverá ser efectuada por um técnico especializado. A manipulação do termóstato de segurança anula a garantia.

7. ANTES DE COMPLETAR AS OPERAÇÕES DE INSTALAÇÃO

Verifique todas as uniões 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 correcto das válvulas de gás, dos fogões e da ligação. 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 correcto. Se, depois de efectuados todos os controlos, o aparelho não funcionar correctamente, contacte o centro de assistência local.

VI. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. PRECAUÇÕES GERAIS

- O aparelho destina-se à utilização industrial e deve ser usado por pessoal devidamente qualificado.
- Efectue ainda, se possível, o pré-aquecimento do aparelho imediatamente antes da utilização.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização para o qual foi expressamente concebido, isto é, para a cozedura em água de produtos alimentares como massa, arroz e afins. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- O aparelho não deve ser utilizado como fritadeira.
- Encha a cuba só até à marca de referência.
- Não utilize o aparelho a seco.
- Antes da primeira utilização, limpe bem as gorduras industriais da cuba e dos cestos, procedendo do seguinte modo:
- Encha a cuba com água e detergente normal e deixe ferver durante alguns minutos.
- Esvazie através da respectiva torneira e enxágue bem a cuba com água limpa.

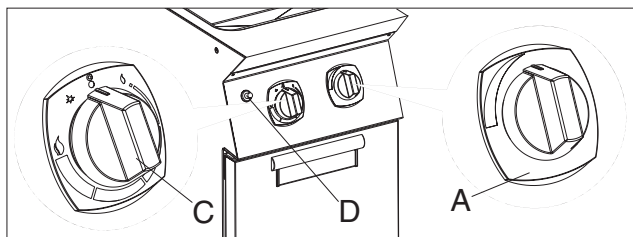
1.1. ENCHIMENTO DE ÁGUA NA CUBA

- Encha a cuba com água até ao nível indicado na cuba, através do manípulo da torneira "A" (fig abaixo).

1.2. AQUECIMENTO DA CUBA (MOD. A GÁS)

O manípulo de comando da torneira "C" apresenta as seguintes posições de utilização:

- Posição de "desligado"
- ★ Posição de "ligação do piloto"
- 🔥 Posição de "chama máxima" (fase de subida de temperatura ou restabelecimento da ebulição)
- Posição de "chama mínima" (fase de espera com manutenção da água a cerca de 90°C)



1.3. LIGAR

1.3.1. QUEIMADOR PILOTO

Nota: Não acenda nem deixe aceso o queimador piloto sem que exista água na cuba.

- Prima e rode o manípulo "C" para a posição "★".
- Prima a fundo o manípulo e, ao mesmo tempo, active o botão "D" do acendedor piezoeléctrico, até acender a chama.
- Mantenha premido o manípulo "C" durante cerca de 20 segundos; quando o soltar, a chama piloto deve permanecer acesa. Se isto não acontecer, repita a operação.

O acendimento do queimador piloto pode ser feito manualmente, aproximando uma chama ao mesmo.

1.3.2. QUEIMADOR PRINCIPAL

Importante: Não ligue nem deixe ligado o queimador principal se o nível da água for inferior à marca de referência na parede da cuba.

O não cumprimento desta norma pode provocar danos graves na cuba de cozedura e nos órgãos de funcionamento do aparelho.

Com a chama piloto acesa:

- Rode o manípulo "C" para a posição "🔥".

1.4. COZEDURA

Quando a água na cuba atingir a ebulição:

- Deite o sal (a fim de evitar depósitos corrosivos no fundo da cuba, é aconselhável usar sal refinado e, se isto não for possível, dissolvê-lo com água num recipiente à parte).
- Introduza os cestos com os alimentos a cozer na cuba. O tubo ladrão garante o controlo de enchimento máximo de água e a saída da espuma de cozedura.
- Através do manípulo "A", regule o aquecimento na cuba em função da quantidade e da qualidade dos alimentos a cozer.

1.5. DESACTIVAÇÃO

- Para desactivar o queimador principal, coloque o manípulo "C" na indicação "★".
- Para desligar o queimador piloto, rode o mesmo para a posição "●".

1.6. AQUECIMENTO DA CUBA (MOD. EL.)

O manípulo de comando da torneira "C" apresenta as seguintes posições de utilização:

- 0 Alimentação eléctrica desactivada (luz verde apagada)
- 1 Posição de **baixa** potência
- 2 - 3 Posição de **média** potência
- 4 Posição de **alta** potência

Importante: Não active nem deixe activado o aquecimento da cuba se o nível da água for inferior à marca de referência na parede direita da cuba.

O não cumprimento desta norma pode provocar danos graves na cuba de cozedura e nos órgãos de funcionamento do aparelho.

1.7. COZEDURA

Quando a água na cuba atingir a ebulição:

- Deite o sal (a fim de evitar depósitos corrosivos no fundo da cuba, é aconselhável usar sal refinado e, se isto não for possível, dissolvê-lo com água num recipiente à parte). Aconselha-se utilizar 1% por cento de sal relativamente à água carregada na cuba (ex. cozedura de 1 kg de massa = 10 litros de água + 100 g de sal. Atenção: água com dureza inferior a 5°F deverá ser salgada numa percentagem superior (1,5 em vez de 1%) para uma melhor cozedura).
- Introduza os cestos com os alimentos a cozer na cuba. O tubo ladrão garante o controlo de enchimento máximo de água e a saída da espuma de cozedura.
- Utilize o comutador em função da quantidade e qualidade do alimento a cozer.

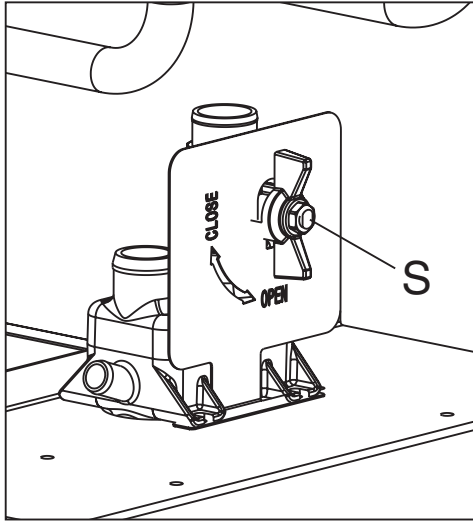
1.8. DESACTIVAÇÃO

- Para desligar o aparelho, coloque o manípulo do regulador de energia para na “0”.

1.9. NO FINAL DA COZEDURA

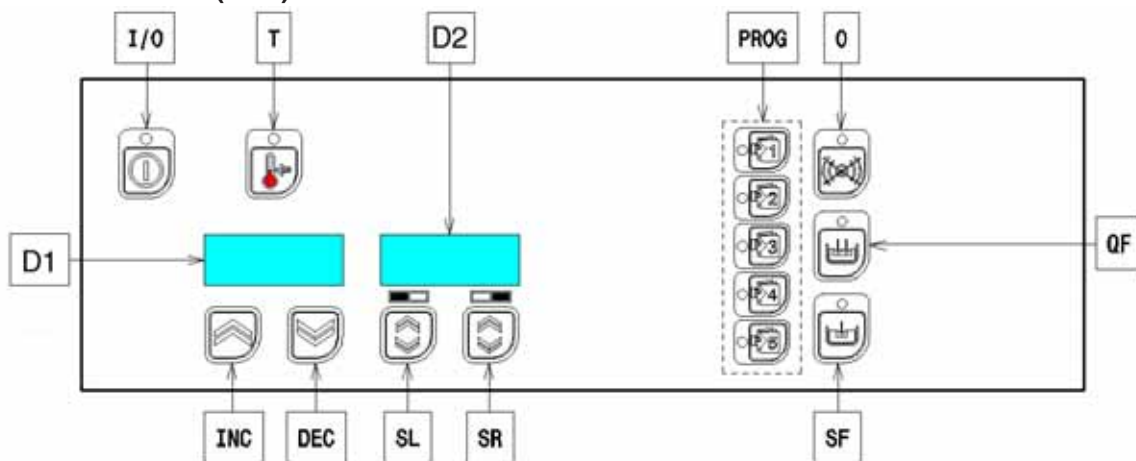
- Esvazie o depósito abrindo a válvula de descarga “S” situada no interior do compartimento para evitar o depósito de elementos corrosivos no interior da cuba.
- Lave eventuais resíduos de alimentos da cuba e dos cestos.

Nota: o aparelho é fornecido com o kit acessório (cód. BDUFDQ928) para detectar a temperatura máxima da água na descarga (máximo 60°C/140°F).



ATENÇÃO! É aconselhável efectuar esta operação depois de deixar arrefecer a máquina (a inércia do aquecimento, mesmo que desactivado, pode danificar a cuba se esta estiver sem água). Se isto não for possível, durante a fase de descarga da água de cozedura, encha ao mesmo tempo a cuba com água fria.
cozedura, encha ao mesmo tempo a cuba com água fria.

1.10. MODELO ELÉCTRICO COM CONTROLO ELECTRÓNICO (N7E)



T - Botão de visualização da temperatura em tempo real

INC - Botões de regulação do aumento de temperatura

DEC - Botões de regulação da diminuição da temperatura

SL - Botão arranque/paragem do cesto esquerdo

SR - Botão de arranque/paragem do cesto direito

PROG-Botões do programa Resume (Reinício)

0 - Botão livre (programação de origem)

QF - Botão de início/paragem do enchimento rápido da

água

SF - Botão de início/paragem do enchimento de água lento

D1 - Visor da temperatura até 99°C - Visor do nível de energia acima de 99°C (modo standard)/visor das horas (apenas no modo de programação)

D2 - Visor do programa activo

Prima o botão **I/O** para ligar o aparelho: o indicador

e o enchimento de água da cuba activam-se automaticamente; quando a cuba estiver cheia, o aparelho começa a aquecer a água até à temperatura programada pelo operador.

O aquecimento é regulado da seguinte forma:

- de 50°C a 99°C, use os botões **INC/DEC** para aumentar/diminuir a temperatura (em 1°C sempre que prime o botão; mantendo premido um dos botões **INC/DEC**, a temperatura aumenta/diminui mais depressa);

- para mais de 99°C, use os botões **INC/DEC** para aumentar/diminuir o nível de energia (o=50%; oo=75%; ooo=90%; oooo=100%);

- para visualizar durante alguns segundos a temperatura em tempo real na cuba: botão **T**.

O aparelho regula automaticamente a temperatura/nível de energia com o valor de funcionamento quando programado para OFF (valor definido de fábrica para 50°C).

Este aparelho está equipado com 2 ou 4 dispositivos

Este aparelho está equipado com 227 dispositivos de controle (conforme o modelo), regulados através de um dispositivo eletrônico intuitivo. É possível programar diversos ciclos de cozedura e memorizar até 5 tempos de cozedura diferentes, fáceis de restabelecer para passar rapidamente de uma receita para outra.

Mantenha premido um dos botões **PROG** (os botões **PRO**

designam-se respectivamente: p_1 , p_2 , p_3 , p_4 , p_5) até que

o nome correspondente seja visualizado em **D2**, o tempo correspondente em **D1** e o botão seleccionado fique retroiluminado. Botões **INC/DEC** para aumentar/diminuir o tempo (com aumentos de 5 segundos) de 15 segundos até 20 minutos do tempo de cozedura. Para passar para outro programa de tempo, basta premir outro botão **PROG** e memorizar o novo horário (o botão seleccionado fica sempre retroiluminado). Mantenha premido o botão retroiluminado **PROG** até sair do modo de programação.

Prima um dos botões **PROG** para restabelecer um dos

horários predefinidos; o botão fica retroiluminado. Prima o botão **SL** para atribuir o horário do programa retroiluminado ao dispositivo de elevação da esquerda; prima o botão **SR** para atribuir o tempo do programa retroiluminado ao dispositivo de elevação da direita.

Prima o botão retroiluminado **PROG** para sair deste modo.

Prima um dos botões **SL/SR**: o dispositivo de elevação

Finaliza um dos ciclos **D1** e **D2** no dispositivo de elevação baixa e inicia-se a contagem decrescente no modo oculto; apenas os últimos 10 segundos do programa são visualizados em **D2**. Interrompa o ciclo de cozedura quando necessário, premindo o botão do respectivo dispositivo de elevação.

Se necessário, inicie/interrompa o e

Se necessário, interrompa o enchimento rápido da água premindo o botão **QF**.

Se necessário, inicie/interrompa o enchimento lento da água premindo o botão **SF**.

Prima o botão I/O

Esvazie sempre a cuba

Aguardar sempre que a água arrefeça até 60°C antes de esvaziar a cuba. Esvazie a cuba através do manípulo “10” (Fig. 4A) da válvula de descarga.

- Verifique se a alimentação

- Esvazie a água da cuba abrindo a válvula de descarga “10”, fig. 4A.
- Lave eventuais resíduos de alimentos da cuba e dos cestos.
- Desligue o interruptor de rede e a válvula da água a montante do aparelho.

VII. LIMPEZA

1. 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, restos de comida das superfícies em aço a baixa temperatura, 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.
- Objectos em ferro poderiam riscar ou danificar o aço: superfícies estragadas 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.

2. OUTRAS SUPERFÍCIES

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.

3. CALCÁRIO

SUPERFÍCIES EM AÇO (quando necessário)

Retire os depósitos de calcário (manchas ou círculos) deixados pela água nas superfícies em aço utilizando detergentes apropriados (por ex.: vinagre) ou químicos (por ex.: "STRIPAWAY" produzido pela ECOLAB).

4. PERÍODOS DE INACTIVIDADE

Se estiverem previstos longos períodos de inactividade, observe as seguintes precauções:

- Feche as torneiras a monte dos aparelhos.
- Passe energicamente por todas as superfícies de aço inox um pano embebido em óleo de vaselina, de modo a estender uma camada protectora.
- Areje periodicamente os locais.
- Inspeccione o aparelho antes de voltar a usá-lo.

5. PARTES INTERNAS (a cada 6 meses)

AVISO! Operações a efectuar exclusivamente por técnicos especializados.

- Verifique o estado das partes internas.
- Remova eventuais acumulações de sujidade no interior do aparelho.
- Inspeccione e limpe o sistema de descarga.

Nota: Em condições ambientais particulares (por ex: uso intensivo do aparelho, ambiente salobre, etc.), é aconselhável aumentar a frequência de limpeza acima indicada.

VIII. MANUTENÇÃO

1. MANUTENÇÃO

Todos os componentes que necessitam de manutenção são acessíveis pela parte da frente do aparelho, removendo previamente o painel de comando.

1.1. ALGUMAS AVARIAS E RESPECTIVAS SOLUÇÕES

Mesmo no uso regular do aparelho, podem verificar-se avarias.

- *O queimador piloto não se acende*

Causas possíveis:

- Pressão insuficiente nos tubos do gás.
- A válvula do gás está defeituosa.

- *O queimador piloto apaga-se quando se solta o manípulo de ligação*

Causas possíveis:

- O termopar não é suficientemente aquecido pelo queimador piloto.
- O termopar está defeituoso.
- O manípulo da ligação do gás não foi suficientemente premido.
- Falta de pressão do gás na válvula.
- A válvula do gás está defeituosa.

- *O queimador piloto ainda está aceso mas o queimador principal não se acende*

Causas possíveis:

- Perda de pressão na conduta do gás.
- Bico obstruído ou válvula do gás defeituosa.
- Queimador com furos de saída do gás entupidos.

INSTRUÇÕES PARA A SUBSTITUIÇÃO DO COMPONENTE (a efectuar apenas por parte de um instalador autorizado).

Retire o painel frontal para ter acesso a:

TORNEIRA DO GÁS

- Desaperte a conduta do piloto e do termopar, desaperte as uniões de entrada e saída do gás.
- Para a instalação, siga o mesmo procedimento na ordem inversa.

CONJUNTO QUEIMADOR PILOTO, TERMOPAR,

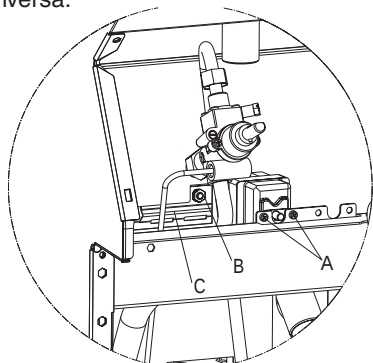
- Para a substituição da vela e do termopar, desaperte respectivamente os parafusos de fixação e extraia os componentes.
- Para a substituição do queimador piloto, desaperte a conduta do gás, retire o conjunto do queimador piloto
- Substitua os componentes voltando a montá-los na ordem inversa.

QUEIMADOR PRINCIPAL

- Desaperte a ligação do gás do suporte do bico
- Desaperte os parafusos que fixam o queimador ao suporte
- Retire o conjunto do queimador piloto desapertando os parafusos
- Para a instalação, siga o mesmo procedimento na ordem inversa, tendo atenção para que, ao posicionar o queimador, as fichas de centragem, situadas na parte de trás do mesmo, entrem nas respectivas sedes.

TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

- Retire o painel de comando.
- Para substituir o termóstato, desaperte os dois parafusos “A” que fixam o corpo ao tubo de alimentação do gás.
- Desaperte a porca “B” para retirar o bolbo que se encontra em contacto com o compartimento por trás da placa “C”.
- Para voltar a montar, siga o mesmo procedimento na ordem inversa.



1.2 PROGRAMA DE MANUTENÇÃO

- É aconselhável recorrer a uma pessoa autorizada para a inspecção do aparelho, pelo menos a cada 12 meses. Para isso, é aconselhável efectuar um contrato de manutenção.