

09/2011

Mod: E17/BM4T-N

Production code: 373096

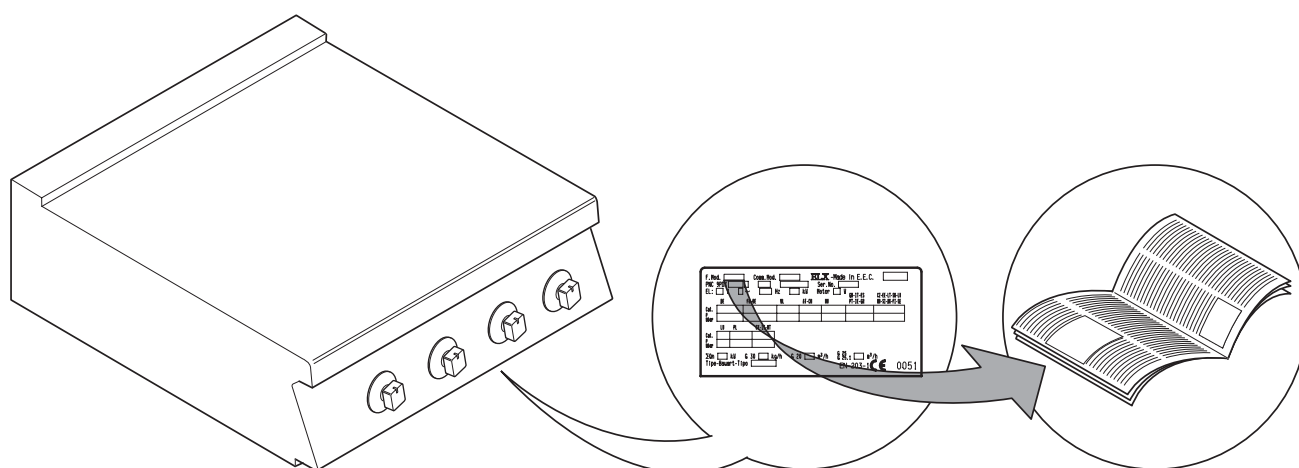


Diamond
catering equipment

ÍNDICE

I. UNIÃO DE APARELHOS / PROSPECTOS	2
II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS e DADOS TÉCNICOS	69
III. ADVERTÊNCIAS GERAIS	70
IV. CONSIDERAÇÕES ECOLÓGICAS IMPORTANTES	71
1. EMBALAGEM	71
2. UTILIZAÇÃO	71
3. LIMPEZA	71
4. ELIMINAÇÃO	71
V. INSTALAÇÃO	71
1. NORMAS DE REFERÊNCIA	71
2. REMOÇÃO DA EMBALAGEM	71
3. POSICIONAMENTO	71
4. LIGAÇÕES	72
5. TERMÓSTATO DE SEGURANÇA	72
6. ANTES DE COMPLETAR AS OPERAÇÕES DE INSTALAÇÃO	72
VI. INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR	73
1. UTILIZAÇÃO DO BANHO-MARIA	73
2. UTILIZAÇÃO DA ESTUFA PARA BATATAS FRITAS	74
VII. LIMPEZA	74
1. PARTES EXTERNAS	74
2. OUTRAS SUPERFÍCIES	74
3. CALCÁRIO	74
4. PERÍODOS DE INACTIVIDADE	75
5. PARTES INTERNAS	75
VIII. MANUTENÇÃO	75
1. PROGRAMA DE MANUTENÇÃO	75

II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS e DADOS TÉCNICOS



ATENÇÃO

Este manual contém indicações relativas a diversos aparelhos. Verifique o código na chapa de características situada por baixo do painel de comando (vide fig. acima).

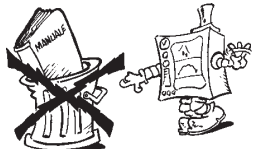
TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos a gás/eléctricos

MODELOS		+7BM EDB000 400 m m	+7BM EHB000 800 m m	+7BM EHB00N 800 m m	+7CSEDC000 400 m m
DADOS TÉCNICOS					
Capacidade da cuba (no nível de referência)	Lt.	5	10	10	-
Ligação ISO 7/1	Ø	-	-	-	-
Potência térmica nominal	kW	-	-	-	-
Tipo de construção		-	-	-	-
Tensão de alimentação	V	220-230	380-400	230	230
Fases	N.º	1N	3N	3	1N
Frequência	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Potência máxima	kW	1,4-1,5	2,7-3	3	1
Secção do cabo de alimentação	mm ²	1,5	1,5	1,5	1,5

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 arejado, para evitar a criação de misturas perigosas de gases não queimados no ambiente onde o aparelho está instalado.

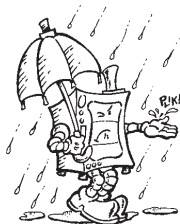
- A recirculação do ar deve ter em conta o ar necessário para a combustão 2 m³/h/kW de potência de gás, bem como o “bem-estar” das pessoas que trabalham na cozinha.

- 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 em posição 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 utilização diferente das indicadas **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 **especializado**. 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  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 arejado, para evitar a criação de misturas perigosas de gases não queimados no 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, aconselha-se 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.

2. REMOÇÃO DA EMBALAGEM 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 pelo menos 10 cm entre o aparelho e as paredes laterais ou traseiras.
- 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.

- Deixe um espaço adequado entre o aparelho e eventuais paredes laterais, de modo a permitir futuras operações de assistência ou manutenção.
- 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 180° uma das duas placas presentes no interior dos aparelhos.
- (Fig. E) 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.

3.4 VEDAÇÃO DE FUGAS ENTRE APARELHOS

Siga as instruções anexas à embalagem opcional de massa vedante.

4. 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.

4.1. APARELHOS COM ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA

4.1.1. LIGAÇÃO ELÉCTRICA (Fig. 4A - Tab.A).

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 (fig. 4A 1-2).
- 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.

4.1.2. 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.

4.1.3. 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.

4.2. 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 .

4.3. 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.

5. 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 valor predefinido, impedindo a alimentação do gás (aparelhos a gás) ou da electricidade (aparelhos eléctricos).

5.1 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.

6. 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 PARA O UTILIZADOR

1. UTILIZAÇÃO DO BANHO-MARIA

Precauções gerais

- Ler atentamente o presente manual de instruções no quanto fornece importantes indicações respeito a segurança da instalação, do seu uso e manutenção.
 - Conservar com cuidado este manual de instruções para cada ulterior consulta das variadas operações.
 - A instalação da aparelhagem e eventual adaptamento a outros tipos de gás deve ser efectuada somente por pessoal devidamente qualificado.
 - Para uma eventual preparação dirigir-se somente a um centro de assistência técnica autorizada pelo construtor e exigir a parte de recambio original.
- Respeitar devidamente as instruções para não comprometer a segurança da aparelhagem.
- As nossas aparelhagens são estudadas e aperfeiçoadas em teste de laboratório, com a finalidade de obter prestações e rendimentos elevados. Todavia com a finalidade de reduzir o consumo energético (eletricidade, gás e água) se aconselha de evitar a utilização da aparelhagem por longo tempo ou em condições que comprometam o rendimento óptimo (exportas abertas, tampas abertas, etc.). Além disso, se possível efectuar um pre aquecimento da aparelhagem imediatamente antes de usar.
 - Este aparelho destina-se apenas à utilização para a qual foi expressamente concebido; isto é, para cozeduras indirectas em recipientes e para manter quentes os alimentos em banho-maria. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.

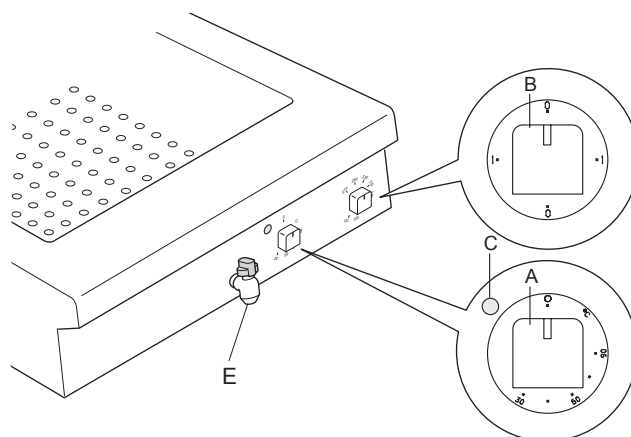
1.1. ENCHIMENTO DE ÁGUA

- Encha a cuba com água até à marca de referência.
- Para introduzir água na cuba, use o sistema manual.

Atenção!

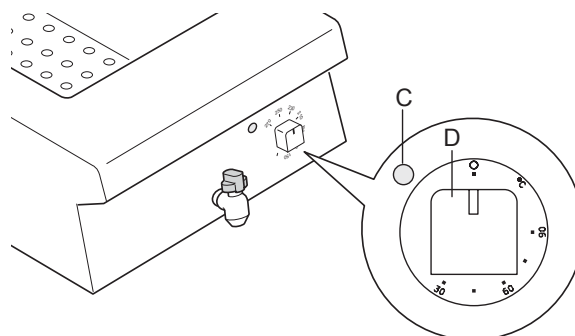
Nunca use o banho-maria sem água na cuba (a seco).

1.2. MODELOS ELÉCTRICOS



Activação (modelos de 800 mm)

- Ligue o interruptor instalado a montante do sistema.
- rode o manípulo do comutador “B” para a posição “I”
- Rode o manípulo “A” do termóstato para a temperatura desejada.
- O acendimento da luz verde “C” indica que a máquina está ligada.



Activação (modelos de 400 mm)

- Ligue o interruptor instalado a montante do aparelho.
- Rode o único manípulo “A” , que activa simultaneamente o comutador e o termóstato para a temperatura desejada.
- O acendimento da luz “C” verde indica que a máquina está ligada.
- Para introduzir água na cuba, use o sistema manual.

Desactivação

Coloque os manípulos de comando na posição “0”.

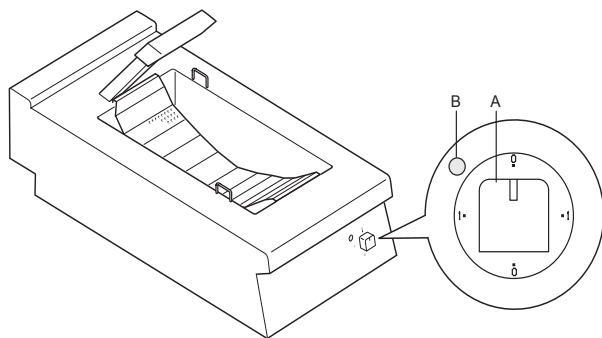
1.3. DESCARGA DA ÁGUA

- Coloque um recipiente para a recolha do óleo junto ao tubo de descarga.
- Prima e rode o manípulo da torneira no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para escoar a água da cuba.

2. UTILIZAÇÃO DA ESTUFA PARA BATATAS FRITAS

Precauções gerais

- O aparelho destina-se a uso industrial e deve ser utilizado por pessoal devidamente qualificado.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização para a qual foi expressamente concebido; isto é, para manter quentes os alimentos fritos. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.



Activação

- Ligue o interruptor instalado a montante do aparelho.
- Rode o manípulo do interruptor "A" para a posição "1". O acendimento da luz "B" indica que o aparelho está a trabalhar e o aquecimento é dado por uma lâmpada (resistência) a raios infravermelhos.

Desactivação

- Coloque o manípulo de comando "A" na posição de paragem "0".
- Desligue o interruptor eléctrico instalado a montante do aparelho.

VII. LIMPEZA

ADVERTÊNCIA!

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, retire a ficha do aparelho da tomada.

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 passe por água várias vezes: 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.

AVISO – No caso de aparelhos com alimentação eléctrica, evite infiltrações de água nos componentes eléctricos: as infiltrações podem causar curto-circuitos e fenómenos de dispersão provocando a activação dos dispositivos de protecção do aparelho.

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).

FERVEDORES OU PAREDES DUPLAS (pelo menos uma vez por mês)

- Limpe os dispositivos predispostos à acumulação e ao aquecimento de água (por ex.: entreferros dos recipientes indirectos), enchendo-os com vinagre puro ou com uma solução de detergente químico (1/3) e água (2/3).

VINAGRE

- Aqueça durante cerca de 5 minutos
- Deixe actuar o vinagre durante pelo menos 20 minutos.
- Enxágue abundantemente com água.

DETERGENTE QUÍMICO

- Aqueça durante cerca de 3 minutos
- Deixe actuar a solução durante pelo menos 10 minutos.
- Enxágue abundantemente com água.

4. PERÍODOS DE INACTIVIDADE

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

- Feche as torneiras ou os interruptores gerais a montante 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.
- Volte a ligar durante pelo menos 45 min os aparelhos com alimentação eléctrica, para evitar uma evaporação demasiado rápida da humidade acumulada e a consequente ruptura do elemento.

5. PARTES INTERNAS (de 6 em 6 meses)

AVISO! Operações a efectuar exclusivamente por técnicos especializados.

- Verifique o estado das partes internas.
- Remova os eventuais depósitos de sujidade do 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. PROGRAMA DE MANUTENÇÃO

- É aconselhável mandar inspeccionar o aparelho, recorrendo a uma pessoa autorizada, pelo menos a cada 12 meses. Para tal, é aconselhável estipular um contrato de manutenção.