

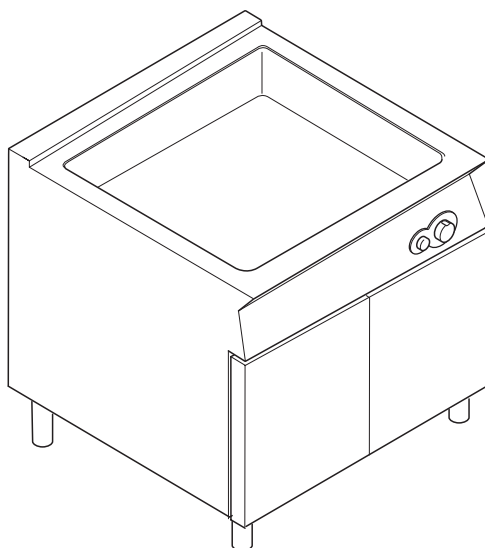
05/2012

Mod: E17/SCEA8(230/3)-N

Production code: 373110-SPECIALE (230V/3)



Diamond
catering equipment



CE

N7E

IT - BRASIERA FISSA

INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/dati tecnici ugelli

Pag. 4

GB - MULTIFUNCTIONAL COOKER

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzles technical data

Pag. 104

Page 14

Page 104

DE - FESTSTEHENDE BRATPFANNE

INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/Technische Daten Düsen

Seite 24

Seite 104

FR -BE - BRASERO FIXE

INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

APPENDICE : Tableau B - Pression du gaz/caractéristiques techniques des buses

Page 34

Page 104

ES - SARTÉN FIJA

INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

APÉNDICE: Tabla B - Presión del gas/datos técnicos de las boquillas

Pág. 44

Pág. 104

NL - VASTE STOOFPAN

INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens mondstukken

Pag. 54

Pag. 104

SE - FAST STEKBORD

INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

BILAGA: Tabell B - Gastryck / Tekniska data dysor

Sidan 64

Sidan 104

DK - MULTISTEGER

INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser

Side 74

Side 104

PT - FRIGIDEIRA FIXA

INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

APÉNDICE: Tabela B - Pressão do gás/dados técnicos dos bicos

Pag. 84

Pág. 104

GR - ΣΤΑΘΕΡΟ ΤΗΓΑΝΙ-ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

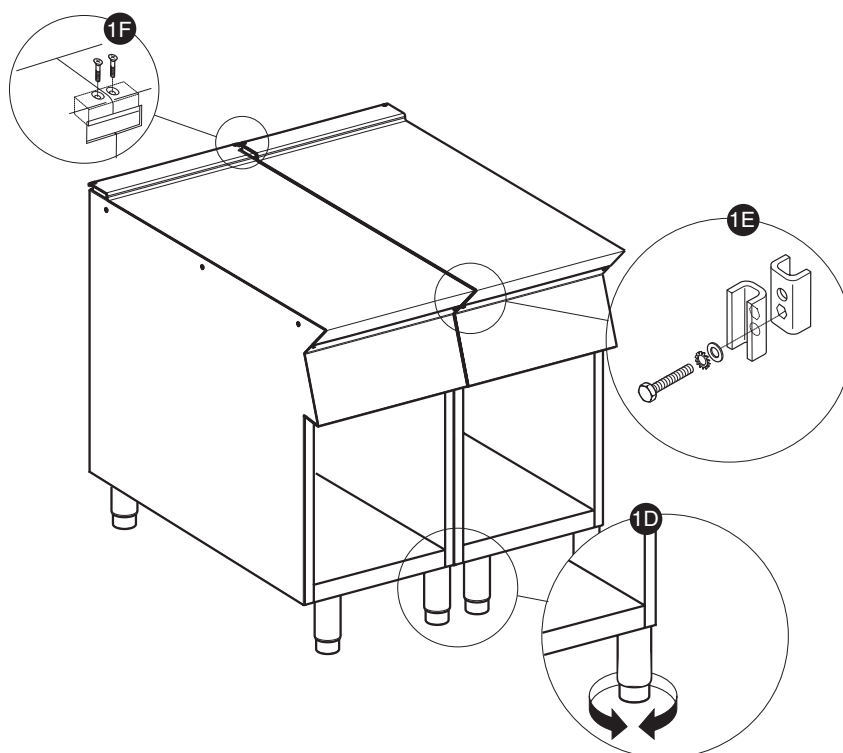
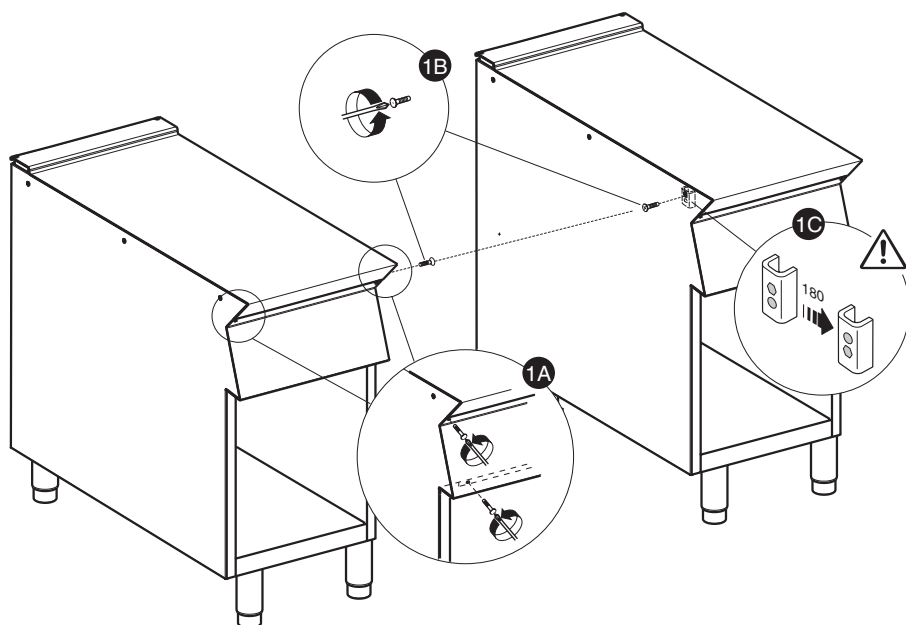
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπ

Σελ. 94

Σελ. 104

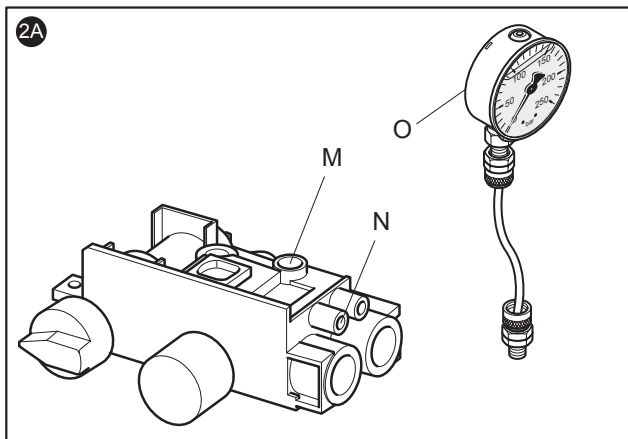
DOC. NO. **59589AP00**
EDITION 2 05 2012

IB. UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

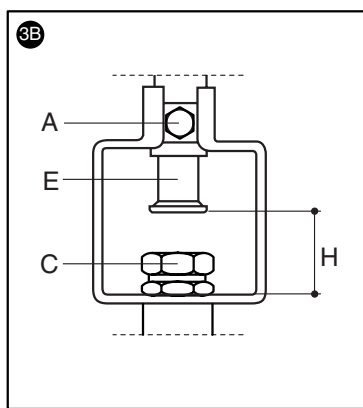
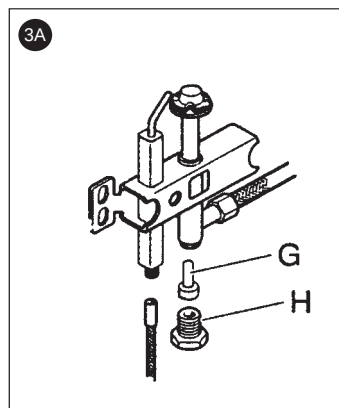


I.C. PROSPETTI INSTALLAZIONE APPARECCHIATURE - APPLIANCE INSTALLATION TABLES - DATENTABELLEN GERÄTEINSTALLATION - TABLEAUX POUR L'INSTALLATION DES APPAREILS - FIGURAS DE INSTALACIÓN DE LOS EQUIPOS - VOORANZICHT INSTALLATIE APPARATEN - PROSPEKT ÖVER APPARATERNAS INSTALLATION - INSTALLATIONS DIAGRAM - PROSPECTOS DE INSTALAÇÃO DOS APARELHOS - ΣΧΕΔΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

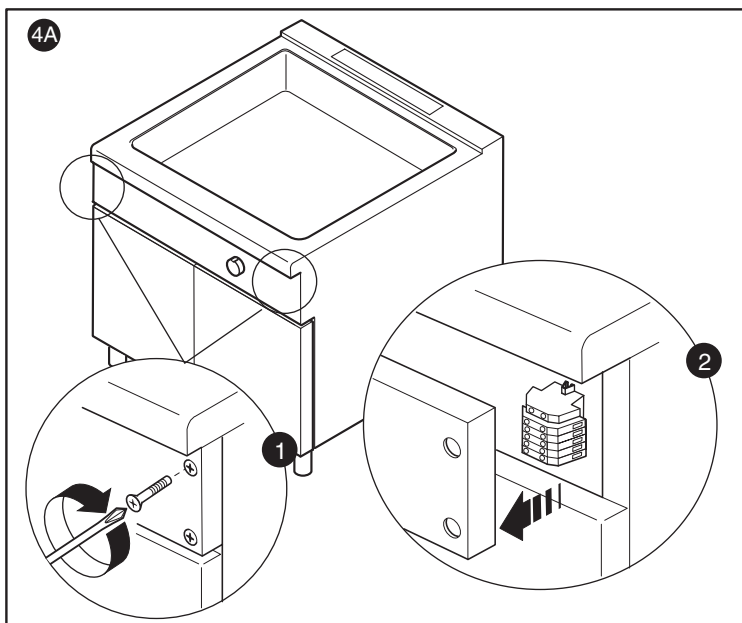
PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - FIGURE GAS VALVE/COCK FIGURE - PROSPEKT GASVENTILE/GASHÄHNE - FIGURE SOUPAPES/ROBINETS GAZ-FOLLETO VALVULAS/LLAVES GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - ÖVERSIKT GASVENTILER/KRANAR - ÖVERSIKT GASVENTILER/HANER - ESQUEMA VALVULAS/TORNEIRAS GAS - κατάλο καυστηρεξέδογγοί αερίου



PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - GAS BURNER/PILOT FIGURE PROSPEKT HAUPTBRENNER/ZÜNDBRENNER - FIGURE BRULEURS/VEILLEUSE GAZ-FOLLETO QUEMADORES/PILOTO GAS - OVERZICHT GASBRANDER/WAAKVLAMBRANDER - ÖVERSIKT BRÄNNARE/GAS PILOTER - ÖVERSIKT BRAENDERE/TYRERAENDERE - ESQUEMA QUEIMADOR/PILOTO GAS - κατάλο βαλβίδες/ξέβανες αερίου



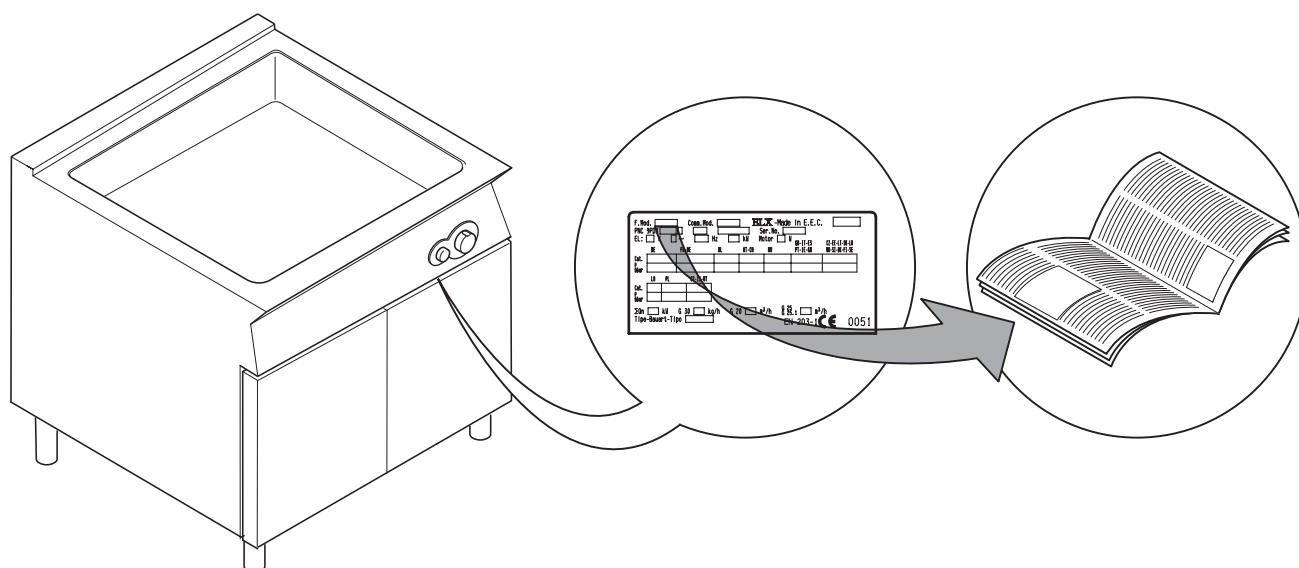
PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - FIGURE DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - ESQUEMA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - ÖVERSIKT OVER ELEKTRISKE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DAS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ



ÍNDICE

I. UNIÃO DE APARELHOS / PROSPECTOS	2
II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS e DADOS TÉCNICOS	85
III. ADVERTÊNCIAS GERAIS	86
IV. CONSIDERAÇÕES ECOLÓGICAS IMPORTANTES	87
1. EMBALAGEM	87
2. UTILIZAÇÃO	87
3. LIMPEZA	87
4. ELIMINAÇÃO	87
V. INSTALAÇÃO	87
1. NORMAS DE REFERÊNCIA	87
2. REMOÇÃO DA EMBALAGEM	87
3. POSICIONAMENTO	87
4. DESCARGA DE FUMOS	88
5. LIGAÇÕES.....	89
6. TERMÓSTATO DE SEGURANÇA	90
7. ANTES DE COMPLETAR AS OPERAÇÕES DE INSTALAÇÃO	90
VI. INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR.....	91
1. UTILIZAÇÃO DA FRIGIDEIRA FIXA.....	91
VII. LIMPEZA	92
1. PARTES EXTERNAS	92
2. OUTRAS SUPERFÍCIES	92
3. CALCÁRIO.....	92
4. PERÍODOS DE INACTIVIDADE	92
5. PARTES INTERNAS	92
VIII. MANUTENÇÃO	93
1. MANUTENÇÃO	93

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).

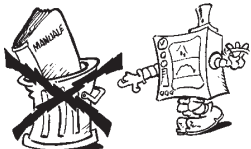
TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos a gás/eléctricos

MODELOS		+7M FGDD00	+7M FGHDD00	+7M FEDDD00	+7M FEHDD00
DADOS TÉCNICOS		400 m m	800 m m	400 m m	800 m m
Capacidade da cuba (no nível de referência)	Lt.	11	22	11	22
Ligação ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	-	-
Potência térmica nominal	kW	7	14	-	-
Tipo de construção		A1	A1	-	-
Tensão de alimentação	V	-	-	400	400
Fases	N.º	-	-	3N	3N
Frequência	Hz	-	-	50/60	50/60
Potência máxima	kW	-	-	5	10
Secção do cabo de alimentação	mm ²	-	-	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.

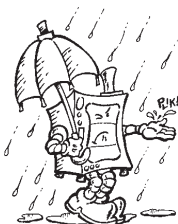
- A recirculação do ar deve ter em conta o ar necessário para a combustão 2 m³/h/kW de potência de gás, bem como o “bem-estar” das pessoas que trabalham na cozinha.

- 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 **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 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 180º 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.

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)

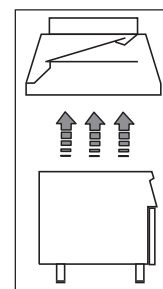
Sempre que na chapa de características do aparelho esteja identificado apenas o tipo Axx, declara-se que tais aparelhos não foram concebidos para serem directamente ligados a uma chaminé ou conduta de escoamento de produtos da combustão com uma saída para o exterior. No entanto, o aparelho pode ser instalado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



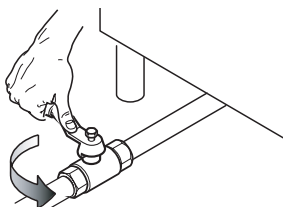
- Todos os trabalhos de instalação ou manutenção no sistema de alimentação (gás, corrente eléctrica, água) devem ser efectuados apenas pela entidade distribuidora ou por um técnico autorizado.
- Identifique o aparelho adquirido com base na chapa de características.
- Verifique no esquema de instalação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

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).
- Compare o valor detectado pelo manómetro com o indicado na tabela B (vide 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.

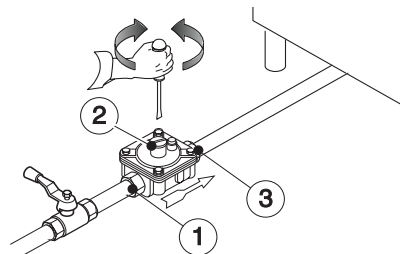
5.1.4 REGULADOR DE PRESSÃO DO GÁS

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 colector foi configurado para 8" w.c. (20mbar).

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 coloque o arejador “E” à distância “H” indicada no Tab. B, aperte novamente o parafuso “A” e vede com a tinta (fig. 3B).

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:

Verifique	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 (vide tab. dados técnicos/bicos)	
• aplique a placa adesiva (fornecida) com dados do novo tipo de gás utilizado	

5.1.6.1 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL (fig. 3B)

- Desaperte o parafuso “A” e desaperte o bico “C”.
- Substitua o bico “C” por um correspondente ao tipo de gás escolhido, de acordo com o indicado na tabela B.
- O diâmetro do bico está indicado em centésimas de milímetro no corpo do mesmo.
- Aperte o bico “C” a fundo

5.1.6.2 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO

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

5.1.6.3 PARAFUSO DO MÍNIMO

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

5.2. APARELHOS COM ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA

5.2.1. 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.

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 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 valor 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.

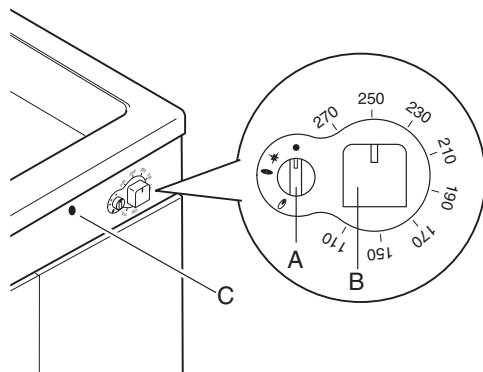
VI. INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

1. UTILIZAÇÃO DA FRIGIDEIRA FIXA

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 a cozedura de carnes com molho, assadas e estufadas, molhos, refogados, omeletas e estufados em geral. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- Não utilize o aparelho como fritadeira, a temperatura do fundo da cuba ultrapassa os 230°C com perigo de incêndio;
- Antes da primeira utilização, limpe bem as gorduras industriais da cuba, procedendo do seguinte modo:
 - encha a cuba com água e detergente normal e deixe ferver durante alguns minutos.
 - esvazie a cuba e enxagúe bem a cuba com água limpa. Efectue ainda, se possível, o pré-aquecimento do aparelho imediatamente antes da utilização.

1.1. MODELOS A GÁS



Activação

Os manípulos de comando da válvula termostática têm as seguintes posições de utilização:

Manípulo A:

- Posição de “desligado”
- ★ Posição de “ligação do piloto”
- Posição de “piloto ligado”
- Posição de “ligado”

- Rode o manípulo “A” no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, da posição ● para a posição ★.
- Prima a fundo o manípulo “A” e rode-o para a posição ● para ligar o piloto. Se isto não acontecer, repita a operação até ligar.

De seguida, depois de manter premido o manípulo “A” durante cerca de 20 segundos, solte-o e certifique-se de que a chama piloto permanece acesa; se isto não se verificar, repita a operação do início.

Atenção: se colocar o manípulo na posição “desligado” desactivando o queimador piloto, aguarde 60 segundos (desbloqueio do manípulo) antes de voltar a ligá-lo.

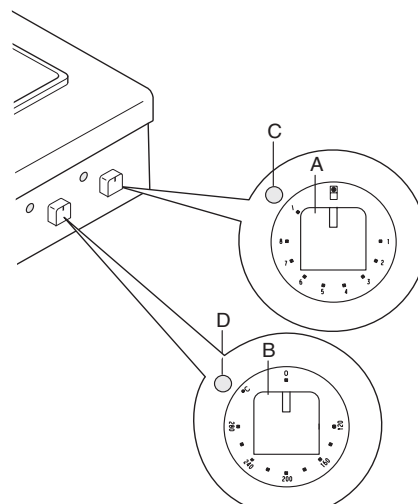
- O acendimento do queimador principal obtém-se rodando o manípulo “A” no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio da posição ● para a posição A.

- A regulação da temperatura obtém-se rodando o manípulo “B” até atingir o valor desejado

Desactivação

- Rode o manípulo “A” no sentido dos ponteiros do relógio da posição ● para a posição ★.
- De seguida, prima-o a fundo e rode-o até à posição ★; solte-o e coloque-o na posição ●.

1.2. MODELOS ELÉCTRICOS



1.2.1 COZEDURA A SECO

- Ligue o interruptor instalado a montante do aparelho.
- Rode o manípulo “B” do termostato até ao valor correspondente à temperatura de cozedura desejada, compreendida entre 120 e 280 °C.
- Rode o manípulo do regulador de energia “A” no sentido dos ponteiros do relógio até atingir a posição “infinito”.

O acendimento da luz verde indica que a máquina está ligada. O acendimento da luz amarela “C” indica o funcionamento das resistências de aquecimento; o apagamento da mesma indica que se atingiu a temperatura predefinida.

1.2.2. ESTUFADOS

Para estufar alimentos (por exemplo, molhos, assados, etc.), efectue as seguintes operações:

- Rode o manípulo “B” do termostato para a temperatura desejada.
- Coloque o manípulo “A” do regulador de energia numa posição que mantenha a temperatura de ebulição dos alimentos, tendo presente que a posição “1” corresponde à potência mínima e a posição “8” à potência máxima.

Atenção! As superfícies de cozedura aquecem muito durante o funcionamento

Nota:

O tampão é usado para fechar o orifício de descarga na parte da frente da cuba, se o aparelho for usado para fazer estufados.

A recolha dos molhos é feita através do recipiente situado por baixo do painel de controlo.

No final do serviço

- Coloque os manípulos de comando na posição de desactivação “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 inactividade, 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. MANUTENÇÃO

Todos os componentes que necessitam de manutenção são acessíveis pela parte da frente do aparelho, removendo previamente o painel de comando. Desligue a alimentação eléctrica antes de abrir o aparelho

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:

- A vela não está bem fixa ou está mal ligada,
- A ligação ou o cabo da vela estão danificados.
- Pressão insuficiente nos tubos do gás,
- O bico está obstruído,
- A válvula do gás está defeituosa;

- *O queimador piloto apaga-se.*

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.
- Manípulo da válvula fechado.

Não é possível regular a temperatura.

Causas possíveis:

- A lâmpada do termostato está defeituosa.
- A válvula do gás está defeituosa.

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

Retire o painel frontal para ter acesso a:

VÁLVULA DO GÁS

- Retire os manípulos e o painel de comandos.
- Desaperte a conduta do piloto e do termopar.
- Desaperte as uniões de entrada e saída do gás.
- Retire a lâmpada do termostato debaixo da cuba.
- Para a instalação, siga o mesmo procedimento na ordem inversa.

GRUPO DO QUEIMADOR PILOTO, TERMOPAR, VELA DE LIGAÇÃO

- Retire os manípulos e o painel de comandos.
- Substitua o componente.

QUEIMADOR PRINCIPAL

- Retire os manípulos e o painel de comandos.
- Retire a fixação do queimador à conduta do gás no suporte do bico.
- Retire o painel frontal da câmara de combustão
- Levante o queimador e substitua-o.

Para a instalação, siga o mesmo procedimento na ordem inversa.

1.2 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.

PT. PORTUGAL (category II2H3+)

TABELA B - Pressão do gás e dados dos bicos														
TIPO DE GÁS			G20						G30/G31					
			Nom inal		Mínim a		Máxim a		Nom inal		Mínim a		Máxim a	
PRESSÃO DO GÁS		(mbar)	20		17		25		28-30/37		20/25		35/45	
MODELOS	Ø (mm)	kW	Ventilador	Bico MÁX		Bico MÍN		Piloto	Ventilador	Bico MÁX		Bico MÍN		Piloto
			mm	mm	Grav.	mm	Grav.	n.º	mm	mm	Grav.	mm	Grav.	n.º
Modelo 1/2M	-	-	15	1,95	195	1,50	150	35	16	1,30	130	1,00	100	25
Modelo 1M	-	-	15	2,80	280	2,25	225	35	17	1,90	190	1,50	150	25
Poder calorífico inferior (Hi)			34.02 MJ/m3						45.65 MJ/Kg (Gás G30)					
Consumo de gás total (com poder calorífico inferior (Hi) a 15°C e 1013mbar)														
+7MFGDDD00		kW 7	0,74 m3/h						0,55 Kg/h					
+7MFGHDD00		kW 14	1,48 m3/h						1,10 Kg/h					