

07/2012

# **Mod: E22/PLCD4T(230/3)-N**

**Production code: 393175**

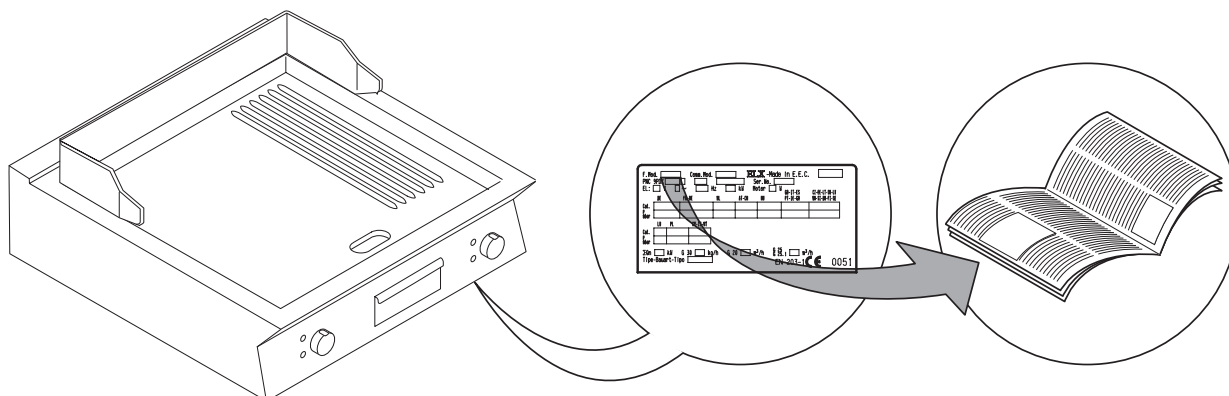


**Diamond**  
catering equipment

## ÍNDICE

|                                                           |            |
|-----------------------------------------------------------|------------|
| <b>I. UNIÃO DE APARELHOS/IMAGENS .....</b>                | <b>2</b>   |
| <b>II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS E DADOSTÉCNICOS .....</b> | <b>93</b>  |
| <b>III. ADVERTÊNCIAS GERAIS .....</b>                     | <b>94</b>  |
| <b>IV. CONSIDERAÇÕES ECOLÓGICAS IMPORTANTES .....</b>     | <b>95</b>  |
| 1. EMBALAGEM .....                                        | 95         |
| 2. UTILIZAÇÃO .....                                       | 95         |
| 3. LIMPEZA .....                                          | 95         |
| 4. ELIMINAÇÃO .....                                       | 95         |
| <b>V. INSTALAÇÃO .....</b>                                | <b>95</b>  |
| 1. NORMAS DE REFERÊNCIA .....                             | 95         |
| 2. DESEMBALAMENTO .....                                   | 95         |
| 3. POSICIONAMENTO .....                                   | 95         |
| 4. DESCARGA DE FUMOS .....                                | 96         |
| 5. LIGAÇÕES .....                                         | 97         |
| 6. TERMÓSTATO DE SEGURANÇA .....                          | 98         |
| 7. ANTES DE COMPLETAR AS OPERAÇÕES DE INSTALAÇÃO .....    | 98         |
| <b>VI. INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR .....</b>             | <b>99</b>  |
| 1. USO DO FRYTOP .....                                    | 99         |
| <b>VII. LIMPEZA .....</b>                                 | <b>101</b> |
| 1. PARTES EXTERNAS .....                                  | 101        |
| 2. OUTRAS SUPERFÍCIES .....                               | 101        |
| 3. PERÍODOS DE INACTIVIDADE .....                         | 101        |
| 4. ARTES INTERNAS .....                                   | 101        |
| <b>VIII. MANUTENÇÃO .....</b>                             | <b>102</b> |
| 1. MANUTENÇÃO .....                                       | 102        |

## II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS E DADOS TÉCNICOS



### ATENÇÃO

Este manual de instruções contém indicações relativas a vários 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 a gás**

| MODELOS<br>DADOS TÉCNICOS |    | +9FTGDHS00<br>+9FTGDSR00<br>400mm | +9FTGHHS00<br>+9FTGHSP00<br>800mm | +9FTGHSPG0<br>800mm | +9FTGDCS00<br>400mm | +9FTGHCS00<br>+9FTGHCP00<br>800mm |  |  |
|---------------------------|----|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------|---------------------|-----------------------------------|--|--|
| Ligação ISO 7/1           | Ø  | 1/2"                              | 1/2"                              | 1/2"                | 1/2"                | 1/2"                              |  |  |
| Potência térmica nominal  | Kw | 10                                | 20                                | 20+8,5 (forno)      | 10                  | 20                                |  |  |
| Tipo de construção        |    | A1                                | A1                                | A1                  | A1                  | A1                                |  |  |

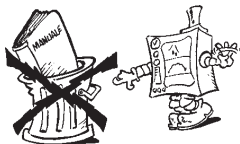
**TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos eléctricos**

| MODELOS<br>DADOS TÉCNICOS     |     | +9FTEDHS00<br>+9FTEDSR00<br>400mm | +9FTEHHS00<br>+9FTEHSP00<br>800mm | +9FTEHSPE0<br>800mm | +9FTEDCS00<br>400mm | +9FTEHCS00<br>+9FTEHCP00<br>800mm | +9FTEDHS0N<br>+9FTEDSR0N<br>+9FTEDCS0N<br>400mm | +9FTEHHS0N<br>+9FTEHSP0N<br>+9FTEHCS0N<br>+9FTEHCP0N<br>800mm |
|-------------------------------|-----|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------|---------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Tensão de alimentação         | V   | 380-400                           | 380-400                           | 380-400             | 380-400             | 380-400                           | 230                                             | 230                                                           |
| Fases                         | N.º | 3N                                | 3N                                | 3N                  | 3N                  | 3N                                | 3                                               | 3                                                             |
| Frequência                    | Hz  | 50/60                             | 50/60                             | 50/60               | 50/60               | 50/60                             | 50/60                                           | 50/60                                                         |
| Potência máxima nominal       | kW  | 7.5                               | 15                                | 15+6 (forno)        | 7.5                 | 15                                | 7.5                                             | 15                                                            |
| Secção do cabo de alimentação | mm² | 1.5                               | 1.5                               | -                   | 2.5                 | 2.5                               | 2.5                                             | 6                                                             |

### 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.



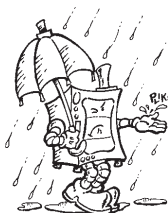
- Instale o aparelho num local bem ventilado para evitar a formação de misturas perigosas de gás não queimado no mesmo ambiente.
- A recirculação do ar deve ter em conta o ar necessário para a combustão 2 m³/h/kW de potência do gás, assim como, o “bem-estar” das pessoas que trabalham na cozinha.

- 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 adequados 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. 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)

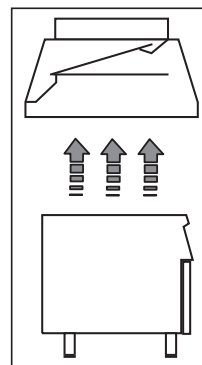
Sempre que na chapa de características do aparelho esteja identificado apenas o tipo Axx, declara-se que tais aparelhos não foram concebidos para serem directamente ligados a uma chaminé ou conduta de escoamento de produtos da combustão com uma saída para o exterior. No entanto, o aparelho pode ser instalado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

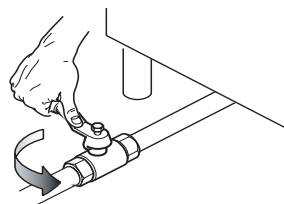
- Identifique o aparelho adquirido com base na chapa de características.
- Verifique no esquema de instalação o tipo e a posição das ligações previstas para o aparelho.

### 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

- Antes de efectuar a ligação à tubagem do gás, retire a protecção de plástico da ligação do gás do aparelho.
- O aparelho está preparado para a ligação pelo lado inferior direito; para os tampos, a ligação do gás pode ser efectuada na união traseira depois de desapertar o tampão metálico de fecho e apertá-lo bem na união dianteira.
- 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 e 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. A, não ligue o aparelho e consulte a entidade de distribuição do gás.

### 5.1.4. REGULADOR DE PRESSÃO DO GÁS

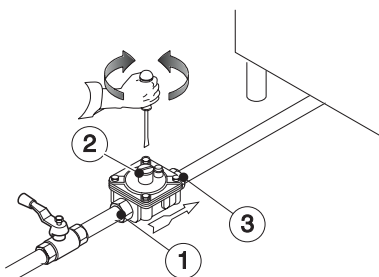
- A linha de alimentação do gás deve ser de secção suficiente para garantir a capacidade de gás necessária ao pleno funcionamento de todos os aparelhos ligados à própria rede.

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. 3B-3C).

### 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 (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 (frytop)

- Desaperte o bico "C" e substitua-o pelo correspondente ao tipo de gás escolhido (Tab. B, fig. 3B) 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 (frytop)

- Desaperte a união com parafuso "H" e substitua o bico "G" por um adequado ao tipo de gás (Tab. B, 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 (frytop)

- O parafuso do mínimo "M" da válvula (Fig. 2A) deve ser desapertado, duas voltas e meia, para que o frytop possa ser posto em funcionamento (ON/OFF).

#### 5.1.6.4. SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL (forno)

- Desmonte o painel de comando inferior do aparelho e retire a protecção de borracha do forno.
- Desaperte o bico "F" (Tab. B, Fig. 3C).
- Retire o bico e o ventilador.
- Substitua o bico "F" por um correspondente ao tipo de gás escolhido, de acordo com o indicado na seguinte tabela.
- O diâmetro do bico está indicado em centésimas de milímetro no corpo do mesmo.
- Introduza o bico "F" no ventilador "E", volte a colocar os dois componentes combinados na sua posição e aperte o bico a fundo.



#### 5.1.6.5. SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO (forno)

- Desaperte a união “L” e substitua o bico “I” por um adequado ao tipo de gás (Tab. B, fig. 3D).
- O diâmetro do bico está indicado em centésimas de milímetro no corpo do mesmo.
- Volte a apertar a união “L”.

### 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 (fig. 4A 1-2).
- Ligue o cabo de alimentação à régua de terminais como indicado no esquema eléctrico anexo ao aparelho.
- 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 .

## 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 comandos), 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.

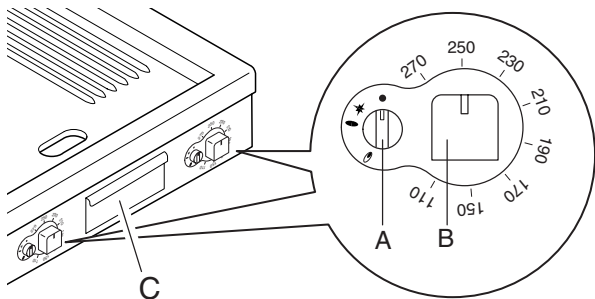


## VI. INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

### 1. USO DO FRYTOP

- O aparelho destina-se à utilização industrial e deve ser usado por pessoal devidamente qualificado.
- Evite a utilização do aparelho em vazio ou em condições que comprometam o óptimo rendimento. Efectue ainda, se possível, o pré-aquecimento do aparelho imediatamente antes da utilização.
- O frytop é um aparelho destinado à cozedura directa de alimentos na placa (hambúrgueres, bifés, ovos, salsichas, peixe, verduras, etc.). Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- Todos os dias antes da utilização e com o aparelho frio, esvazie o recipiente de recolha do óleo.
- Não use o frytop para aquecer recipientes ou frigideiras.
- **Frytop de 400 mm:** é constituído por uma única zona de cozedura regulada por uma válvula de gás termostática (versão a gás) ou por um termostato (versão eléctrica). O bolbo para a medição da temperatura está colocada no centro da placa.
- **Frytop de 800 mm:** é constituído por duas zonas de cozedura (lado esquerdo e direito) reguladas por duas válvulas de gás termostáticas (versão a gás) ou por dois termostatos (versão eléctrica), um por cada zona. Os bolbos para a medição da temperatura estão colocados no centro da placa (lado esquerdo e direito, respectivamente).

#### 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"

##### Manípulo B:

regulação da temperatura desejada.

- Prima ligeiramente o manípulo "A" e, ao mesmo tempo, rode-o para a esquerda alguns graus para desbloqueá-lo.
- Prima-o a fundo e rode-o até à posição C ★; ouvir-se-á um estalido que indica o acender da faísca.
- Continuando a manter premido o manípulo "A", rode-o até à posição ● e mantenha-o nesta posição durante cerca de 15/20 segundos para permitir que o gás flua para o queimador piloto e que o termopar aqueça. O acendimento do queimador piloto pode observar-se através do visor que se encontra na gaveta de recolha de gorduras "C".
- De seguida, é possível rodar o manípulo "A" para a posição para a ligação do queimador.
- Terminadas estas operações, use o manípulo "B" para escolher a temperatura desejada.
- Em caso de emergência, a activação do queimador piloto pode ser feita manualmente aproximando uma chama ao mesmo depois de retirar a gaveta de recolha de gordura e mantendo o manípulo "A" na posição "activação do piloto".

##### Desactivação

- Rode o manípulo "A" da posição ★, para desligar o queimador principal.
- Para desligar o queimador piloto, rode o manípulo "A" para a posição ●.

No final do serviço:

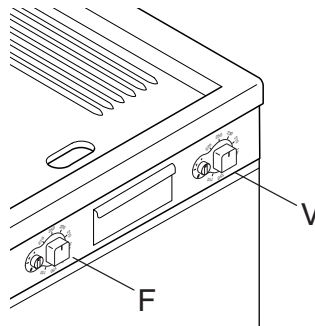
- coloque o manípulo "A" na posição de ●.
- feche a torneira de intercepção do gás.

#### 1.1.1 INTERLOCK

A válvula possui um dispositivo térmico (denominado "interlock") que impede a reactivação durante cerca de 40 segundos (tempo suficiente para que o termopar de segurança arrefeça) caso o queimador piloto se apague.

#### 1.1.2. FUNCIONAMENTO DO FRYTOP NUM FORNO A GÁS

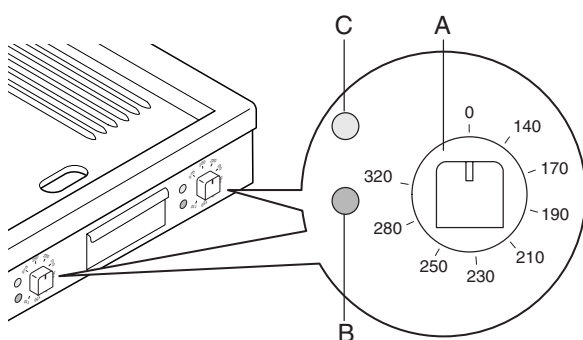
Nos modelos com forno a gás, o funcionamento do frytop é regulado por uma única válvula termostática "V" (lado direito do painel de comandos). O bolbo para a medição da temperatura está colocada no centro da placa.



A válvula termostática "F" colocada no lado esquerdo comanda o funcionamento do forno a gás.

**Nota:** O forno é um forno estático. Realize as cozeduras com a porta do forno fechada.

## 1.2. MODELOS ELÉCTRICOS



### Activação

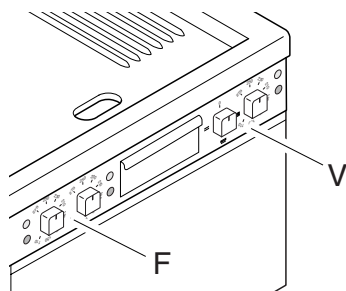
- Ligue o interruptor instalado a montante do aparelho.
- Rode o manípulo "A" do termóstato para a temperatura desejada.
- O acendimento da luz "C" verde indica que a máquina está ligada.
- O acendimento da luz "B" indica o funcionamento das resistências de aquecimento. O apagamento da mesma indica que se atingiu a temperatura predefinida.

### Desactivação

- Coloque os manípulos de comando na posição "0".

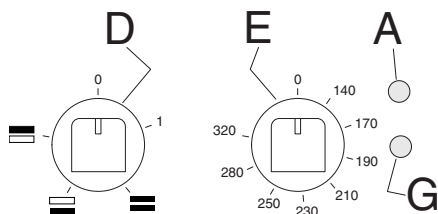
### 1.2.1. Funcionamento do frytop num forno eléctrico

Nos modelos com forno eléctrico, os termóstatos "F" das duas zonas do frytop, encontram-se no lado esquerdo do painel de comandos.



Os manípulos de comando do forno eléctrico "V" encontram-se no lado direito:

O sistema de funcionamento das resistências é controlado por um selector de quatro posições "D", enquanto a temperatura no interior da câmara é controlada por um termóstato "E".



O selector permite escolher o tipo de aquecimento mais adequado, ligando as resistências de forma apropriada:

- desligado
- 1 posição "aparelho ligado"
- resistências superior e inferior
- aquecimento superior
- aquecimento inferior

### Activação

Rode o manípulo "D" do selector de comando das resistências para uma das posições de utilização.

O acendimento da luz verde "A" indica que a máquina está ligada.

Rode o manípulo "E" do termóstato até à gradação correspondente à temperatura de cozedura desejada. O acendimento da luz amarela "G" indica o funcionamento das resistências de aquecimento; o apagamento da mesma indica que se atingiu a temperatura predefinida.

### Desactivação

Coloque os manípulos de comando na posição de desactivação "0". Desligue o interruptor eléctrico instalado a montante do aparelho.

**Nota:** O forno é um forno estático. Realize as cozeduras com a porta do forno fechada.

## VII. LIMPEZA

### ADVERTÊNCIA!

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

Não use gelo ou água para arrefecer bruscamente a placa: é proibido utilizar gelo ou água para a limpeza a quente, já que esta aplicação provoca a deformação permanente da placa, comprometendo o funcionamento do aparelho.

A garantia é automaticamente anulada no caso de uma limpeza imprópria.

### 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

**SUPERFÍCIES EM FERRO DOCE OU FERRO FUNDIDO** (todos os dias)

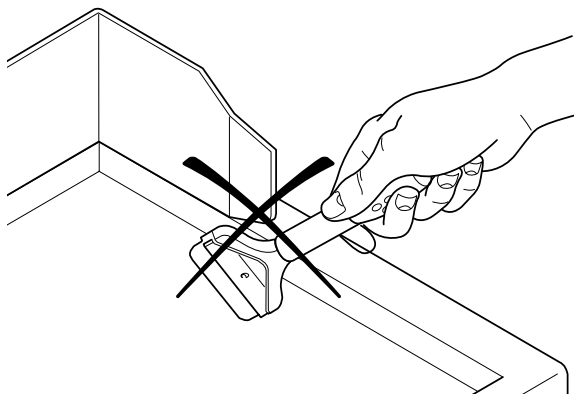
Elimine a sujidade utilizando um pano húmido ou, em caso de incrustações, os acessórios (opcionais ou fornecidos) indicados na lista. Após a limpeza, ligue o aparelho para secar a superfície rapidamente, depois lubrifique a superfície com uma fina camada de óleo alimentar.

**SUPERFÍCIES CROMADAS** (todos os dias)

- **É proibido utilizar produtos à base de cloro, uma vez que podem danificar a placa.**
- Para salvaguardar o aspecto da superfície da placa cromada não se recomenda, durante a cozedura, utilizar limão ou quantidades excessivas de sal, uma vez que contém cloro.
- Para a colocação e remoção dos alimentos na placa, utilize apenas espátulas de aço inox com os rebordos arredondados.
- Durante a cozedura, limpe utilizando um raspador especial com os rebordos da lamina arredondados, no caso da placa lisa e a espátula dentada no caso da placa estriada. Não utilize outros instrumentos que possam danificar a camada cromada.

- No final do dia, com a placa fria, limpe com uma esponja e seque cuidadosamente. Se ainda existirem círculos, utilize vinagre tendo o cuidado de enxaguar a placa logo de seguida.
- Não utilize palha-de-aço, pós abrasivos ou produtos químicos agressivos, ou com cloro, para limpar a placa.

**Atenção: não utilizar o raspador de canto** (consulte a figura)



já que este provoca estrias na placa, comprometendo irremediavelmente a sua funcionalidade e limpeza. Substitua a lâmina se esta não estiver perfeitamente afiada. **RECIPIENTES E CAIXAS DE RECOLHA** (várias vezes por dia).

Elimine a gordura, o óleo, os resíduos alimentares, etc., de recipientes, caixas ou contentores de recolha em geral. Limpe sempre os recipientes no final do dia. Esvazie os recipientes durante a utilização do aparelho quando estiverem quase cheios.

### 3. 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 em todas as superfícies em aço inox um pano pouco embebido de óleo de vaselina, de modo a formar uma camada protectora.
- Areje periodicamente os locais.
- Inspeccione o aparelho antes de voltar a usá-lo.
- Volte a ligar os aparelhos à alimentação eléctrica durante pelo menos 45 min., para evitar uma evaporação demasiado rápida da humidade acumulada e a consequente ruptura do elemento.

### 4. 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 salobro, 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 e o painel frontal. 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 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.

*Não é possível regular a temperatura do frytop.*

**Causas possíveis:**

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

*Não é possível regular a temperatura do forno.*

**Causas possíveis:**

- A lâmpada do termóstato está defeituosa.
- A válvula do gás está defeituosa.
- O termóstato eléctrico está defeituoso.
- Intervenção do termóstato eléctrico de segurança.

### INSTRUÇÕES PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTE

(a efectuar apenas por parte de um instalador autorizado)

#### 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.
- Levante a placa de cozinha para a frente e retire a lâmpada do termóstato.
- Para a instalação, siga o mesmo procedimento na ordem inversa.

#### CONJUNTO QUEIMADOR PILOTO, TERMOPAR, VELA, ACENDEDOR FRYTOP

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

#### QUEIMADOR PRINCIPAL DO FRYTOP

- Retire os manípulos e o painel de comandos.
- Retire a placa de cozinha, removendo primeiro as lâmpadas dos termóstatos.
- Retire a fixação do queimador à conduta do gás no suporte do bico.
- Levante o queimador e substitua-o.

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

#### CONJUNTO QUEIMADOR PILOTO, TERMOPAR, VELA, ACENDEDOR DO FORNO

- Retire os manípulos e o painel de comandos.
- Retire a placa em ferro fundido do forno e a protecção do grupo piloto.
- Substitua o componente.

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

#### QUEIMADOR PRINCIPAL DO FORNO

- Retire a placa em ferro fundido do forno.
- Retire a lamina de protecção do queimador.
- Levante o queimador e substitua-o.

Para a instalação, 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.