

**MOD : WR-M4BF-M1**

**Production code : DIMFB77FEVXS\_**

FB7... T / A / FG / FE / FEV / FM / AFG /  
AFE / AFEV / AFM...

FB711MFG4 / MA4... / MT4...

TPG77T / A / FG...

TPG711FG2 / T2 / 7152FG4 / 715T4...

FB9.. T / A...

FB9... FG / FE / FM / AFG /  
AFE / FGM / FGMG...

TPG98T / A / FG...

**COZINHA - CHAPEIRA (FLEX BURNER)  
MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO**

PT



03/2022 - Ed 1 - Cod. n° 200768







## TABELA DE CONTEÚDO


- 1-2. INFORMAÇÕES GERAIS E DE SEGURANÇA
3. COLOCAÇÃO E MOVIMENTAÇÃO
4. LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ALIMENTAÇÃO
5. TRABALHOS PREPARATÓRIOS PARA ENTRADA EM SERVIÇO
6. ALTERAÇÃO DO TIPO DE GÁS


7. FLEX BURNER
8. SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES
9. INSTRUÇÕES PARA O USO
10. MANUTENÇÃO
11. ELIMINAÇÃO
12. DADOS TÉCNICOS/IMAGENS


## DESCRIÇÃO DOS PICTOGRAMAS


 **Sinais de perigo.** Situação de perigo imediato que pode causar ferimentos graves ou morte. Situação potencialmente perigosa que pode causar ferimentos graves ou morte.


 Alta tensão! Aviso! Perigo de morte! A inobservância deste sinal pode causar ferimentos graves ou morte


 Perigo de altas temperaturas, a não observância pode causar ferimentos graves ou morte.


 Derramamento de materiais a altas temperaturas. A inobservância deste sinal pode causar ferimentos graves ou morte.


 Perigo de esmagamento dos membros durante o manuseamento e/ou posicionamento, a não conformidade pode causar lesões graves ou morte.

 **Anúncios de proibição.** Proibido a pessoas não autorizadas (inclusive crianças, portadores de deficiência e pessoas com capacidade física, sensorial e mental reduzida) efetuar qualquer intervenção. Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (manutenção e/ou outros) que exija competência técnica qualificada e autorização. Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (instalação, manutenção e/ou outros) sem ler primeiro toda a documentação. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

 **Sinalização obrigatória.** Obrigação de ler as instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.


 Obrigação de excluir a alimentação elétrica a montante do equipamento sempre que seja necessário um funcionamento seguro.


 Obrigação de usar óculos de segurança.

 Obrigação de usar luvas de proteção.

 Obrigação de usar um capacete protetor.


 Obrigação de usar sapatos de segurança.

 **Outras sinalizações.** Indicações para a realização de um procedimento correto, a não observância pode causar uma situação perigosa.

 Conselhos e sugestões para adoção de procedimentos adequados


 **Operador “Homogêneo”** (-Tecnico Qualificado)/Opera-

dor experiente autorizado a mover, transportar, instalar, manter, reparar e demolir o equipamento.

 **Operador “Heterogêneo”** (Operador com atribuições e competências limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas, capaz de efetuar funções simples.

 Sinal de aterramento.

 Sinal de fixação ao sistema equipotencial.

 É obrigatório proceder à eliminação dos resíduos em conformidade com as disposições da legislação em vigor sobre a matéria.



## INFORMAÇÕES GERAIS E DE SEGURANÇA

1.

**PREFÁCIO** /Este documento foi realizado pelo fabricante no próprio idioma (Italiano). As informações mencionadas neste documento são de uso exclusivo do operador autorizado para o uso da aparelhagem em questão. Os operadores especializados devem ter formação sobre todos os aspectos relacionados com o funcionamento e a segurança. Instruções de segurança especiais (Obrigação - Proibição - Perigo) podem ser encontradas no capítulo específico sobre o assunto. Este documento não pode ser transmitido a terceiros sem a autorização por escrito do fabricante. O texto não pode ser utilizado em impressões sem a autorização escrita do fabricante.

O uso de: A utilização de: Figuras/Imagens/Desenhos/Esquemas no interior do documento é meramente indicativa e podem ser modificados. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas.

**ESCOPO DO DOCUMENTO** / As interações entre o operador e o equipamento, durante o ciclo de vida útil do mesmo, foram atentiosamente analisadas pelo fabricante, tanto na fase de concepção quanto na redação do manual. Portanto, É nossa esperança que este manual possa ajudar a manter a eficiência característica do equipamento. Seguindo escrupulosa-

mente as indicações, o risco de acidentes no trabalho e ou danos económicos é diminuído.

**COMO LER O DOCUMENTO/** O documento é dividido em capítulos que agrupam, por assunto, todas as informações necessárias para utilizar a aparelhagem sem algum risco. No interior de cada capítulo existe uma subdivisão em parágrafos. Cada parágrafo pode ter títulos numerados junto com o subtítulo e uma descrição.

**CONSERVAÇÃO DO DOCUMENTO /** O presente documento e o resto da dotação contida no envelope é parte integrante do fornecimento inicial, portanto, deve ser mantido e devidamente utilizado durante toda a vida útil do equipamento.

**DESTINATÁRIOS /** Este documento está estruturado da seguinte forma :

- **Operador “Homogéneo”** (Técnico especializado e autorizado) ou seja, todos os operadores autorizados a mover, transportar, instalar, manter, reparar e demolir o equipamento.

**Operador “Heterogéneo”** (Operador com atribuições e competências limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento do equipamento, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza do equipamento).

**PROGRAMA DE FORMAÇÃO DO OPERADOR /** Mediante pedido específico, é possível realizar um curso de formação para os operadores envolvidos na utilização, instalação e manutenção do equipamento, seguindo os procedimentos indicados na confirmação do pedido.

**ACORDOS A EXPENSAS DO CLIENTE /** Sujeitos a quaisquer acordos contratuais diferentes, são normalmente a expensas do cliente:

- disposição das instalações (incluindo

do alvenaria, fundações ou canalização, se necessário);

- piso anti-eskorregadio sem rugosidade;
- preparação do local de instalação e da própria instalação do equipamento de acordo com as dimensões indicadas na disposição (plano de Fundação);
- fornecimento de serviços auxiliares adaptados às necessidades da Central (por ex. rede de Eletricidade, rede de gás, rede de escoamento);
- preparação da instalação eléctrica em conformidade com as disposições previstas na legislação em vigor no local da instalação;
- iluminação adequada, de acordo com os regulamentos em vigor no local de instalação
- possíveis dispositivos de segurança a montante e a jusante da linha de alimentação eléctrica (interruptores diferenciais, sistemas de imobilização equipotencial, válvulas de segurança, etc.) previsto pela legislação em vigor no País de instalação.;
- sistema de aterramento conforme com os regulamentos vigentes no local de instalação
- preparação, se necessário (ver especificações técnicas), de um sistema de amolecimento da água.

**CONTEÚDO DE FORNECIMENTO /De acordo com o pedido, o conteúdo do fornecimento varia.**

- Equipamento • Tampa/tampas
- Cesta de metal/cestos de metal
- Grade de suporte para cesto
- Tubos e/ou cabos para ligação a fontes de energia (apenas nos casos indicados na ordem de trabalho).
- Kit de mudança de gás fornecido pelo fabricante

**UTILIZAÇÃO PREVISTA /** Este dispositivo foi concebido para uso profissional. A utilização do equipamento abrangido pela presente documentação deve ser considerada

“utilização própria” quando utilizado para o tratamento da cozedura ou da regeneração de géneros alimentícios, qualquer outra utilização deve ser considerada “utilização indevida” e, por conseguinte, perigosa. Estes aparelhos destinam-se a atividades comerciais (por ex., cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais etc.) e a empresas comerciais (por ex., padarias, talhos etc.), mas não para a produção contínua de alimentos.

A aparelhagem deve ser utilizada nos termos previstos declarados no contrato e dentro dos limites de capacidade prescritos e mencionados nos respectivos parágrafos. **Utilizar apenas acessórios e peças de reposição originais fornecidas pela marca fabricante para manutenção da conformidade normativa.**

## AS CONDIÇÕES PERMITIDAS DE FUNCIONAMENTO /

O equipamento é concebido exclusivamente para funcionar dentro dos limites técnicos e de alcance exigidos. A fim de obter o funcionamento ideal e em condições de segurança, devem ser observadas as seguintes indicações. A instalação da aparelhagem deve ser feita em local idóneo, ou seja, onde possa permitir as normais operações de condução e manutenção ordinária e extraordinária. É necessário dispor o espaço operativo para as eventuais intervenções de manutenção para não comprometer a segurança do operador. O local deve haver as características solicitadas para a instalação, ou seja:

- humidade relativa máxima: 80%;
- temperatura mínima da água de arrefecimento > + 10 °C;
- o piso deve ser anti-escorregadio e o equipamento deve estar perfeitamente posicionado no piso;
- O local deve haver um sistema de ventilação e iluminação como prescrito pelas normativas em vigor no

país do utilizador;

- O local deve ser predisposto para a descarga da água do esgoto e possui interruptores e comportas de bloqueiam que excluam, quando necessário, todas as possibilidades de alimentação a montante do equipamento;
- As paredes/ superfícies imediatamente próximas/em contacto com o equipamento devem estar à prova de fogo e/ou isoladas de eventuais fontes de calor.

## TESTE E GARANTIA /

**Teste:** o equipamento foi testado pelo fabricante durante as fases de montagem no local da unidade de produção. Todos os certificados relacionados ao teste realizado serão entregues ao cliente mediante solicitação.

**Garantia: a garantia é de 12 meses a partir da data de faturação do equipamento, esta duração não é prorrogável.** Cobre as peças defeituosas a serem substituídas e transportadas pelo comprador. As partes eléctricas, os acessórios e qualquer outro objeto extraível não são cobertos pela garantia. Os custos de mão-de-obra relacionados com a intervenção dos técnicos autorizados pelo fabricante nas instalações do cliente, para a eliminação de defeitos sob garantia, são suportados pelo revendedor.

Estão excluídas da garantia todas as ferramentas e os materiais de consumo eventualmente fornecidos pelo fabricante junto com as máquinas. As operações de manutenção ordinária ou por causas resultantes de erro de instalação não estão cobertas pela garantia. A garantia só é válida com relação ao comprador original. O fabricante é responsável pelo equipamento na sua configuração original e apenas pelas peças de substituição originais. O fabricante declina de qualquer tipo de responsabilidade por uso impróprio do equipamento ou danos causados após operações não descritas neste

manual ou não previamente autorizados pelo próprio fabricante.

## A GARANTIA CADUCA EM CASO DE /

- Danos causados por transporte “à saída da fábrica” (EXW) e/ou movimentação, se tal evento ocorrer, o cliente deve informar o revendedor e o transportador (por exemplo, via e-mail e/ou site) e anotar nas cópias dos documentos de transporte o que aconteceu. O técnico especializado a instalar o aparelho julgará, com base no dano, se a instalação pode ser efetuada. A garantia também expira na presença de:
  - Danos causados por instalação incorreta.
  - Danos provocados pelo desgaste de partes devido ao uso impróprio;
  - Danos causados pela utilização de peças sobressalentes não originais.
  - Danos causados por manutenção inadequada e ou danos causados por falta de manutenção.

• Danos provocados pela inobservância dos procedimentos descritos no presente documento.

## AUTORIZAÇÃO /

Por autorização entende-se a permissão para realizar uma atividade inerente ao equipamento. A autorização é dada pelo responsável do aparelho (fabricante, comprador, signatário, concessionário e/ou titular do local).

**FLEX BURNER/** Com indicação “Flex Burner” significa a possibilidade de alterar a potência e/ou a posição dos queimadores abertos no interior do equipamento. Esta operação só pode ser realizada pelo serviço de suporte técnico autorizado (ver Cap. Flex burner).

**DADOS TÉCNICOS e IMAGENS /**  
A seção está localizada no final deste manual.



Qualquer modificação técnica tem impacto no funcionamento ou na segurança do equipamento, pelo que deve ser efetuada por pessoal técnico do fabricante ou por técnicos formalmente autorizados pelo fabricante. Caso contrário, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos causados pela introdução de adaptações ou alterações técnicas ao equipamento.



Verificar, à chegada, a integridade do equipamento e dos seus componentes (por exemplo, Cabo de alimentação), antes da utilização, se houver quaisquer anomalias, não iniciem o equipamento e contactem o centro de serviço mais próximo.



Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.



Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. No tocante aos dispositivos de proteção individual, a Comunidade Europeia emanou as diretivas que os operadores devem seguir obrigatoriamente. **Ruído aéreo  $\leq 70$  dB**



**Proibição de instalação do equipamento individual SEM kit antibasculamento (ACES-SÓRIO). Excluídas versões TOP.**



Antes de fazer as conexões, verifique os dados técnicos na placa do equipamento e os dados técnicos deste manual. **É absolutamente proibido mexer ou remover placas de identificação e pictogramas aplicados ao equipamento.**



Nas linhas de alimentação (por ex. hídrica-gás-eléctrica) a montante do equipamento, devem ser instalados dispositivos de bloqueamento que excluam a alimentação sempre que seja necessário funcionar em segurança.



Em geral, Ligar em primeiro lugar o equipamento à rede de abastecimento e escoamento da água e depois à rede de abastecimento de gás. Verificar se não existem fugas e só então proceder à ligação à rede eléctrica.



O equipamento não foi concebido para funcionar em atmosferas explosivas pelo que é expressamente proibido proceder à sua instalação e utilização em locais onde tal se verifique.



Colocar toda a estrutura de acordo com as dimensões e características de instalação indicadas nos capítulos específicos do presente manual.



O equipamento não foi concebido para ser instalado embutido./O equipamento deve funcionar em salas bem ventiladas./O equipamento deve ter descargas livres (não impedidas ou impedidas por corpos estranhos).



O equipamento de gás deve ser colocado sob uma ventoinha de sucção cujo sistema deve ter características técnicas em conformidade com as regras em vigor no país de utilização.



O equipamento, quando ligado às fontes de energia e de escape, deve permanecer estático (não móvel) no local de utilização e manutenção previsto. Ligações incorretas podem dar origem a situações de perigo.



Se aplicável, fornecer um cabo flexível para ligação à linha eléc-

trica com características não inferiores ao tipo do modelo H07RN-F. A tensão de alimentação suportada pelo cabo com o equipamento em funcionamento não deve diferir em  $\pm 15\%$  do valor da tensão nominal indicada na parte inferior da tabela das especificações técnicas.



O equipamento deve estar ligado a um sistema terra "Equipotenziale".



Se existir, o dreno do equipamento deve ser encaminhado para a rede de escoamento de água cinzenta de forma aberta para "vidro" não sifonado.



O equipamento deve ser utilizado exclusivamente para os fins indicados. Qualquer outra utilização será considerada "INDEVIDA", pelo que o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos danos causados a pessoas ou a bens materiais daí decorrentes.



Os requisitos específicos de segurança (obrigação-proibição-perigo) são indicados em pormenor no capítulo específico da matéria.



Não bloquear aberturas e/ou brechas para sucção ou eliminação de calor.



Não deixar objetos inflamáveis ou materiais perto do equipamento.



Excluir todas as formas de alimentação (por ex. eléctrica - gás - hídrica) a montante da aparelhagem quando for necessário operar em condições de segurança.



Sempre que for necessário efectuar trabalhos no interior do equipamento (ligações, entrada em serviço, verificações, etc.), pro-

ceder em conformidade com as normas de segurança (desmontar painéis, cortar a corrente eléctrica e o fornecimento).

## ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS EXIGIDAS AOS OPERADORES



Proibido ao operador heterogéneo de realizar qualquer tipo de operação (instalação, manutenção e/ou outros) sem ler primeiro toda a documentação.



As informações constantes deste documento destinam-se exclusivamente ao técnico qualificado e autorizado a efetuar os seguintes trabalhos: movimentação, instalação e manutenção do equipamento em questão.



As informações contidas neste documento são para uso do operador “Heterogéneo” (Operador com competências e funções limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento do equipamento, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza do equipamento)



Os operadores e os utilizadores devem receber formação sobre todos os aspectos da operação e da segurança. Devem interagir com a máquina em conformidade com as normas de segurança exigidas.



O operador “heterogéneo” deve operar no equipamento depois de o técnico responsável ter terminado a instalação (ligações eléctricas de fixação de transporte, água, gás e escape).

**ÁREAS DE TRABALHO E ÁREAS PERIGOSAS** / A seguinte classificação é definida a fim de definir melhor o campo de ação e as suas

Áreas de trabalho:

- **Zonas de perigo:** qualquer zona dentro e/ou em torno da uma máquina na qual a presença de uma pessoa exposta constitui um risco para a sua segurança ou saúde.
- **Pessoa exposta:** qualquer pessoa que se encontre total ou parcialmente numa zona de perigo.



Manter uma distância mínima ao equipamento durante o seu funcionamento, de forma a não comprometer a segurança do operador face a imprevistos que poderão ocorrer.

**São também definidas zonas perigosas/** • Todas as áreas de trabalho dentro do equipamento também devem ser consideradas

- Todas as áreas protegidas por sistemas especiais de proteção e segurança, tais como fotocélulas de cortinas de luz, painéis de proteção, portas interligadas, cárter de proteção.
- Todas as áreas internas com unidades de controle, armários eléctricos e caixas de derivação.
- Todas as áreas em torno do equipamento em funcionamento quando as distâncias mínimas de segurança não são respeitadas.

## EQUIPAMENTO NECESSÁRIO PARA A INSTALAÇÃO /

Em geral, para poder proceder corretamente nas operações de instalação, o operador técnico autorizado deve estar equipado com as ferramentas adequadas, tais como:

- Chave de fendas de 3 e 8 mm e chave de fendas de cabeça média
- Torneira ajustável do tubo
- Ferramentas para a utilização de gás (canalizações, juntas, etc.)
- Tesouras de electricista
- Ferramentas para canalizações (tubos, juntas, etc.)
- Chave sextavada tubular de 8 mm
- Detector de fugas de gás
- Ferramentas para ligações eléctricas

cas (cabos, bloco de terminais, tomadas industriais, etc.)

- Chave fixa de 8 mm
- Kit de instalação (ele., gás, etc.)



Para além das ferramentas indicadas, é necessário um equipamento de elevação do equipamento. Tal equipamento deve estar em conformidade com as normas em vigor sobre a matéria.

**INDICAÇÃO DOS RISCOS RESIDUAIS** / Apesar de terem adoptado regras de “boa técnica de construção” e disposições legislativas que regulam o fabrico e o comércio do próprio produto, subsistem “riscos residuais” que, pela própria natureza do equipamento, não puderam ser eliminados. Estes riscos compreendem:



**RISCO RESIDUAL DE ELECTROCUSSÃO** / Este risco existe se for necessário intervir em dispositivos eléctricos e ou electrónicos em presença de tensão.



**RISCO RESIDUAL DE QUEIMADURA:** Este risco existe em caso de contacto accidental com materiais com temperaturas elevadas.



**RISCO RESIDUAL DE QUEIMADURA POR FUGA DE MATERIAL:** Este risco existe em caso de contacto accidental com fugas de materiais a altas temperaturas. Recipientes que estão muito cheios de líquidos, e / ou sólidos que mudam de morfologia durante o aquecimento (movendo-se de um estado sólido para um líquido), pode, se usado incorrectamente, ser a causa da queima. Durante o processamento, os recipientes utilizados devem ser colocados em níveis facilmente visíveis.



**RISCO RESIDUAL DE ESMAGAMENTO DE MEMBROS** / existe um risco se você aciden-

talmente entrar em contacto com as peças durante a colocação, transporte, armazenamento, montagem e utilização do equipamento.



**RISCO RESIDUAL DE EXPLOSAO** / Este risco existe com:

- A presença de odor de gás no ambiente;
- Utilização da aparelhagem em atmosfera que contenha substâncias a risco de explosão;
- Utilização de alimentos com recipientes fechados (como, por exemplo, caixas e latas), se não forem adequadas para o objetivo;
- Utilização com líquidos inflamáveis (como, por exemplo, álcool).



**RISCO RESIDUAL DE INCÊNDIO** / Este risco existe com: utilização com líquidos/materiais inflamáveis

**MODO DE FUNCIONAMENTO PARA O CHEIRO A GÁS NO AMBIENTE-VER SEÇ. ILL - REF. a).**



**Na presença de cheiro de gás no ambiente é obrigatório implementar com a máxima urgência os procedimentos descritos abaixo.**

- Interromper imediatamente o fornecimento de gás (fechar a torneira de rede, detalhe A).
- Arejar imediatamente o local.
- Não acionar nenhum dispositivo eletrônico no ambiente (detalhe B-C-D).
- Não acionar qualquer dispositivo que possa produzir faíscas ou chamas (detalhe B-C-D).
- Utilizar um meio de comunicação fora do ambiente de onde ocorreu o cheiro a gás para alertar os organismos propostos (companhia de electricidade e / ou bombeiros).



Antes de prosseguir com as operações, consulte “Informações gerais de segurança”.

### OBRIGAÇÕES - PROIBIÇÕES - CONSELHOS - PRESCRIÇÕES



Após a recepção, abra a embalagem da máquina, verifique se a máquina e os acessórios não sofreram danos durante o transporte, se houver que comunicá-los prontamente à transportadora e não avançar para a instalação, mas entre em contato com pessoal qualificado e autorizado. O fabricante não é responsável pelos danos causados durante o transporte.

### MOVIMENTAÇÃO EM SEGURANÇA



**A inobservância das instruções que a seguir se descrevem pode resultar em ferimentos graves.**



O operador autorizado a proceder à movimentação e instalação do equipamento deve elaborar um “plano de segurança” que assegure a integridade física do pessoal envolvido nessas operações. Para além disso, deve respeitar e aplicar escrupulosamente as disposições previstas na legislação e nas normas aplicáveis a estaleiros temporários ou móveis.



Certificar-se de que os equipamentos de elevação seleccionados são adequados à carga a levantar e estão em bom estado de conservação.



Efetuar os trabalhos de movimentação com equipamentos de elevação cuja capacidade seja 20% superior ao peso do equipamento.



Seguir as instruções indicadas na embalagem e/ou no equipamento antes de proceder à movimentação



Verificar a posição do centro de gravidade da carga antes de proceder à elevação do equipamento.



Levantar o equipamento a uma altura mínima acima do chão de modo a garantir a sua movimentação.



Não parar nem transitar por baixo do equipamento durante a sua elevação e movimentação.

### MOVIMENTAÇÃO E TRANSPORTE - VER SEC. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA b).



**O manuseamento do equipamento embalado deve respeitar as indicações dos pictogramas e dos rótulos apostos na parte exterior da embalagem.**

1. Colocar o meio de elevação com atenção ao centro de gravidade da carga a levantar (figuras B - C).
2. Levantar o equipamento apenas o suficiente para poder ser movimentado.
3. Colocar o equipamento no local previsto para a sua instalação.

**ARMAZENAMENTO/** Os métodos de armazenamento de materiais devem incluir paletes, contentores, transportadores, veículos, ferramentas e dispositivos de elevação adequados para prevenir vibrações, choques, abrasão, corrosão, temperatura ou outras condições que possam surgir. As peças armazenadas devem ser verificadas periodicamente com vista a detectar eventuais estados de deterioração.

### ELIMINAÇÃO DAS EMBALAGENS



A eliminação das embalagens é da responsabilidade do destinatário, o qual deverá proceder em conformidade com a legislação em vigor no

país onde o equipamento é instalado.

1. Retirar os cantos superiores e laterais de proteção.
2. Retirar o material de proteção utilizado na embalagem.
3. Levantar o equipamento apenas o suficiente para retirar a paleta.
4. Colocar o equipamento no chão.
5. Retirar o equipamento de elevação utilizado.
6. Retirar todas as embalagens da zona de trabalho.



Depois de desembalado, o equipamento não deve apresentar fraturas, amolgadelas(mossas) ou outro problema. Caso contrário, contactar imediatamente o serviço de assistência técnica.

## A REMOÇÃO DOS MATERIAIS DE PROTEÇÃO/

O equipamento é protegido nas superfícies externas com um revestimento de película adesiva que deve ser removido manualmente após a fase de colocação. Limpe bem as partes interiores e exteriores do equipamento e remova manualmente o material de proteção.



Prestar atenção para não danificar as superfícies de aço inox e, especialmente, evitar o uso de produtos corrosivos; não utilizar material abrasivo ou utensílios cortantes.



Não limpar o equipamento utilizando jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor.



Não utilizar produtos de limpeza agressivos (PH<7) solventes, por exemplo, para limpar o equipamento. Leia atentamente as instruções na etiqueta dos produtos detergentes utilizados. Usar equipamento de proteção adequado às operações a realizar (ver equipamento de proteção na etiqueta da embalagem).



Lavar as superfícies com água limpa e secar com um pano ab-

sorvente ou outro material não abrasivo.

## LIMPEZA PARA O PRIMEIRO ACIONAMENTO/

Aplique o detergente líquido com um pulverizador normal em toda a superfície da câmara de cozedura e limpe bem a superfície com uma esponja não abrasiva.

Em seguida, lave a câmara de cozedura com água abundante. Deixe correr o detergente líquido e/ou outras impurezas para o orifício de descarga.

Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente o vão de cozimento com um pano não abrasivo. Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.

Limpe as partes removidas com água limpa e potável e seque-as. Após as operações, colocar as partes removidas nos compartimentos adequados dos vários equipamentos.

## REGULAÇÃO DA BOLHA E FIXAÇÃO-VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA c)

Colocar o equipamento no local de trabalho (Ver condições operacionais e ambientais permitidas), previamente adaptado. A regulação e fixação das bolhas envolve: o ajuste do equipamento como uma única unidade independente. Colocar um nível na estrutura (figura D). Regule os pés de nivelamento (figura E) de acordo com as indicações do nível.



**Lo nivelamento preciso é conseguido através da colocação do nível e da regulação dos pés a toda a largura e profundidade do equipamento.**

## MONTAGEM EM “BATERIA” / VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. d)

Nos modelos fornecidos, remover os manípulos e soltar os parafusos de fixação do painel de instrumentos (detalhe F).



Paredes inflamáveis / A distância mínima entre o aparelho e as paredes laterais deve ser de 15 cm e das paredes posteriores deve ser de 20 cm. Se não for este o caso, isolar as paredes contra o equipamento com tratamentos a prova de fogo e/ou isolantes.



Instalar as máquinas de forma a excluir qualquer contacto accidental com superfícies a alta temperatura, incluindo os gases de combustão quentes na saída da chaminé (ver identificação com pictograma Altas temperaturas e descrição na página 2), para as pessoas que transitam e/ou trabalham no interior do ambiente de trabalho.

Posicionar os equipamentos de modo

que as suas laterais se unam perfeitamente (detalhe G). Nivelar o equipamento como descrito acima (detalhe E). Inserir os parafusos de fixação nas suas devidas posições e prender as duas estruturas com as porcas de bloqueio (peça H1-H3).

Substitua as tampas de proteção entre o equipamento (peça. H2).

Se necessário, repetir a sequência das operações de nivelamento e fixação para o restante do equipamento.

### INSERÇÃO DE TERMINAL (OPCIONAL) VER SEÇ. ILL - RIF. d)

Para inserir o terminal, é necessário posicioná-lo e fixá-lo com os respectivos parafusos fornecidos (figura L1). Terminadas com sucesso as operações descritas, recolocar nas suas posições as máscaras e os manípulos das várias aparelhagens.

PT



## LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ALIMENTAÇÃO

4.



Antes de prosseguir com as operações, consulte “Informações gerais de segurança”.



**Estas operações devem ser efetuadas por operadores técnicos qualificados e autorizados, na estrita observância das leis em vigor sobre a matéria e com o uso dos materiais apropriados descritos**



Em geral, o equipamento é entregue sem cabos de alimentação elétrica e sem tubos para ligação à rede hídrica, de descarga e de gás

### LIGAÇÃO À INSTALAÇÃO DE GÁS VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA e)

Características do local de instalação / O espaço para instalação do equipamento (tipo A1 sob a campânula

la) deve ser fornecido com características tais como: O local deve ser bem ventilado, de acordo com as disposições previstas nas normas locais em vigor. A capota de sucção acima do equipamento deve estar em funcionamento enquanto se utiliza o próprio equipamento.

A distância entre o equipamento e o filtro da capota de sucção deve ser de pelo menos 20 cm.



**O equipamento, quando ligado às fontes de energia e de escape, deve permanecer estático (não deslocável) no local de utilização e manutenção previstos**



Na rede, deve ser instalada uma válvula de segurança a montante da linha de alimentação geral, facilmente identificável e acessível ao operador (Fig. 3).



Para ligar à rede, deve ser fornecido um tubo em conformidade com os regulamentos locais em vigor e com as características especificadas na EN 10226-1.



O tubo de alimentação de gás deve ser periodicamente examinado e/ou substituído de acordo com a conformidade local em vigor, por pessoal técnico autorizado.



Se for utilizado um tubo flexível, este deve estar em conformidade com os regulamentos locais em vigor; eles não devem ter mais de 2 m de comprimento e não devem tocar em partes do equipamento sujeitas a altas temperaturas.



A saída do equipamento é do tipo “macho” 1/2”G. O tubo de ligação deve ser do tipo “fêmea” 1/2”G



Os tubos devem ser firmemente apertados nas respectivas roscas



Depois de aberto o obturador da rede, efetuar um teste para verificar se existem fugas de gás (Fig. 4)



Não ligue os aparelhos a redes que contenham gás com monóxido de carbono ou outros componentes tóxicos

Terminadas as operações descritas, fechar o obturador de rede (Fig. 3).



Caso seja necessário substituir o injetor para adaptá-lo a outro tipo de gás de alimentação, consultar o procedimento descrito em Trabalhos Preparatórios para o Acionamento (ver Cap. 5).

## MUDANÇA DO TIPO DE GÁS - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA f).



O equipamento sai da fábrica preparado para o tipo de alimentação indicado na placa de identificação. Qualquer outra configuração que altere os parâmetros definidos deve ser autorizada pelo fabricante ou pelo seu representante



A transformação de um tipo de alimentação para outro deve ser efetuada por técnicos qualificados e autorizados ao tipo de operação a ser efetuado. O procedimento correto a adotar para a transformação é descrito no Manual correspondente



Injetores - Bypass - Injetores piloto - Membranas - E tudo o que for necessário para a eventual transformação de gás deve ser solicitado diretamente ao fabricante



No final da transformação de um tipo de alimentação eléctrica para outro, substituir a placa colocada sobre o equipamento pelos novos parâmetros indicados na documentação adesiva fornecida



As placas a serem substituídas em alguns casos (equipamento de forno) podem ser duas, uma externa próxima da conexão de gás e uma interna (ver ILLUSTR. f).

## LIGAÇÃO DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO / A conexão eléctrica deve ser feita de acordo com os regulamentos locais em vigor, apenas por pessoal autorizado e competente.

Antes de proceder às ligações, consultar os dados indicados na placa de identificação do equipamento e neste Manual.



Ligar o equipamento a um dispositivo omnipolar da categoria sobretensão III.



**O ATERRAMENTO** / terra do equipamento é essencial. Para isso, é necessário conectar os terminais, marcados com os símbolos no borne de chegada da linha, a um terra eficaz, feito de acordo com as normas locais em vigor.

### ADVERTÊNCIAS ESPECÍFICAS /

A segurança eléctrica deste equipamento só é garantida se este estiver corretamente ligado a um sistema de ligação à terra eficiente, conforme indicado nas normas locais de segurança eléctrica em vigor; o fabricante declina qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas normas de segurança. Este requisito básico de segurança deve ser verificado e, em caso de dúvida, o sistema deve ser cuidadosamente verificado por pessoal profissional qualificado. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos causados pela falta de ligação à terra da unidade.



**Não quebre o cabo de ligação à terra (amarelo-verde).**

### LIGAÇÕES ÀS DIFERENTES REDES DE DISTRIBUIÇÃO ELÉCTRICA - VER SECÇÃO ILUSTRAÇÕES - REF. g).

Os aparelhos são entregues para funcionar com a tensão indicada na placa dados colocada no aparelho. Qualquer outra ligação é considerada imprópria e, portanto, perigosa.



**É obrigatório respeitar a ligação prevista pelo fabricante, visível na placa de ligação perto do terminal de bornes.**



**É proibida a cablagem dentro do aparelho**

### LIGAÇÃO ELÉCTRICA DO CABO AO BLOCO DE TERMINAIS



Remover, nos casos previstos, o painel da caixa de proteção do terminal localizado na parte traseira da máquina.

Ligar o cabo de alimentação ao terminal como descrito em: “Ligação alimentação eléctrica” e indicado na laca de ligação. O diagrama e a tabela (ver DADOS TÉCNICOS) indicam as ligações possíveis em relação à tensão de rede.

### LIGAÇÃO AO SISTEMA “EQUIPOTENCIAL” - VER SEC. ILUSTRAÇÕES - REF.h).

O aterramento de proteção consiste em uma série de medidas destinadas a garantir que as massas eléctricas tenham o mesmo potencial que o aterramento, evitando que fiquem sob tensão. O objetivo da ligação à terra é, por conseguinte, assegurar que as massas do equipamento tenham o mesmo potencial que o da terra.

O aterramento também facilita a intervenção automática do interruptor diferencial. A ligação à terra de proteção não afeta apenas o sistema eléctrico, mas todos os outros sistemas e partes metálicas do edifício, desde os tubos, à canalização, aos feixes, ao sistema de aquecimento, etc., para que todo o edifício esteja protegido mesmo contra qualquer raio que possa atingir o edifício.



Antes de prosseguir, consulte “Informações gerais de segurança”.



O equipamento deve ser incluído num sistema “Equipotencial” cuja eficiência deve ser verificada de acordo com as normas em vigor no país de instalação.



O electricista que prepara o sistema eléctrico geral deve certificar-se de que o sistema está em con-

formidade com as normas relativas aos contactos diretos e indiretos.



O electricista deve certificar-se de que todas as massas diferentes estão ligadas ao mesmo potencial para ter um bom sistema de terra “Equipotencial” dentro do local onde os diferentes equipamentos estão instalados.



Para conectar o equipamento ao sistema “Equipotencial” da sala, é necessário ter um cabo elétrico amarelo/verde adequado à potência dos dispositivos instalados.

A etiqueta “Equipotencial” do equipamento está geralmente localizada no painel do mesmo, próximo do sistema

utilizado para o ataque, uma vez identificado (ver desenho esquemático para a localização correta), proceda com a ligação.

1. Ligue uma extremidade do cabo elétrico de ligação à terra (o cabo deve ser marcado com uma dupla cor amarela/verde) ao sistema utilizado para a ligação “Equipotencial” do equipamento (ver desenho esquemático na Fig. 1).

2. Conecte a extremidade oposta do cabo elétrico de aterramento ao sistema de conexão “Equipotencial” do local onde o equipamento está instalado (Fig. 2).



## TRABALHOS PREPARATÓRIOS PARA ENTRADA EM SERVIÇO

5.

### ADVERTÊNCIAS GERAIS



Os operadores devem ler atentamente este Manual antes de efetuarem qualquer tipo de intervenção, adotando as prescrições específicas de segurança para tornar seguro qualquer tipo de interação homem-máquina.



Qualquer alteração técnica que venha a ter consequências no funcionamento ou na segurança da máquina deve ser efetuada exclusivamente por técnicos do fabricante ou por técnicos formalmente autorizados por ele. Caso contrário, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativa a modificações ou a danos que possam derivar delas.



Mesmo após a leitura atenta da documentação, no primeiro uso da aparelhagem, é necessário simular algumas operações de teste para memorizar mais rapidamente as principais funções do equipamento (ex.: ligar, desligar etc.)



O equipamento sai da fábrica já inspecionado pelo fabricante e preparado para o tipo de gás e de

alimentação elétrica indicado na placa de identificação.



**Em caso de alimentação com gás GPL (butano ou propano) a 50 mbar, é necessário instalar a montante do aparelho um estabilizador de pressão de 50 mbar.**


### ENTRADA EM FUNCIONAMENTO DA PRIMEIRA FASE DE ARRANQUE


Após as operações de posicionamento e ligação às fontes de energia (incluindo as relacionadas com as ligações à rede de escape, caso existam), deve ser realizada uma série de operações, tais como:

1. Limpeza a partir de materiais de proteção (óleos, gorduras, silicões, etc.) dentro e fora do compartimento de cozedura (ver cap. 3/ Remoção dos materiais de proteção)
2. Verificações e controlos gerais, como:
  - Verificação da abertura dos interruptores e obturadores de rede (por ex., água, eletricidade e gás, quando previsto);
  - Verificação dos escoamentos (quando previsto);
  - Verificação e controle dos sistemas de aspiração da fumaça/vapores externos (quando previsto);


- Verificação e controle dos painéis de proteção (todos os painéis devem estar montados corretamente)


### CONTROLO E REGULAÇÃO DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO DE GÁS


 Concluídas as operações de ligação descritas nos parágrafos anteriores, o equipamento, mesmo que corretamente calibrado na fase de inspeção, necessita de uma verificação parcial dos parâmetros configurados diretamente no local de destino final.

 O primeiro parâmetro a ser verificado permite verificar através do tipo de energia fornecida pelo regulador a pressão correta presente.


### DETECÇÃO DA PRESSÃO À ENTRADA DE GÁS

 Se a pressão medida estiver 20% abaixo da pressão nominal (ex.: G20 20 mbar  $\leq$  17 mbar), suspender a instalação e contactar o serviço de distribuição de gás


 Se a pressão medida estiver 20% acima da pressão nominal (ex.: G20 20 mbar  $\geq$  25 mbar), suspender a instalação e contactar o serviço de distribuição de gás

 A empresa fabricante não reconhece a garantia do equipamento caso a pressão do gás seja inferior ou superior aos valores descritos acima

 Verifique se há vazamentos de gás

 Verificada a pressão e o tipo de alimentação do gás, pode ser necessário: 1. Substituir o injetor (caso o tipo de gás da rede seja diferente daquele para o qual o equipamento está preparado - ver Cap. 6)

### DESCRIÇÃO DOS MODOS DE PARAGEM


 Em caso de paragem de emergência ou de avaria, é obrigatório fechar todos os dispositivos que bloqueiam as linhas de alimentação a montante do equipamento (por ex. água-gás-elétrica) em caso de perigo iminente).

### PARAGEM POR ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

**Componente de segurança/PARA-GEM:** Em situações ou circunstâncias que possam se revelar perigosas, o dispositivo de segurança é acionado para parar automaticamente a produção de calor. O ciclo de produção é interrompido até ser eliminada a causa que deu origem à anomalia.

**REINICIAR:** Após a resolução do incidente que provocou a entrada em funcionamento do componente de segurança, o operador técnico autorizado pode reiniciar o funcionamento do equipamento através dos controlos adequados.

### PREPARAÇÃO PARA A PRIMEIRA INICIALIZAÇÃO

 O equipamento deve ser cuidadosamente limpo para o primeiro acionamento e após uma paragem prolongada, de modo a remover qualquer resíduo de materiais estranhos (ver Remoção de materiais de proteção)

### COMISSIONAMENTO DIÁRIO

1. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene o equipamento.
2. Verificar o correto funcionamento do sistema de aspiração do local.
3. Inserir, se necessário, a ficha do equipamento na respectiva tomada de alimentação elétrica.
4. Abrir os bloqueios de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).

5. Verificar se o escoamento da água (se houver) está livre de obstruções. Uma vez concluídas com êxito as operações descritas, prosseguir com as operações de “Início da produção”.



Para remover o ar dentro do tubo, basta abrir o bloqueio da rede, rodar segurando o manípulo do equipamento na posição piezoelétrica, colocar uma chama (fósforo ou outro) no piloto e esperar pela ignição.

### COMISSIONAMENTO DIÁRIO/

Concluídas as operações acima descritas, é necessário:

1. Fechar o bloqueio de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
2. Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição “Fechado”.
3. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene do equipamento

### COLOCADO FORA DE SERVIÇO PARA A DESATIVAÇÃO PROLONGADA/

Em caso de paragem prolongada, é necessário efetuar todas as operações descritas para o desligamento

### NOVO! FUNDO REMOVÍVEL / ver. SEÇ. ILL - RIF. q)

Nos modelos fornecidos (fundo livre do armário), é possível remover o piso inferior para operações de instalação e manutenção (por exemplo, inspeções, ligações, limpeza, etc.). Para remover o fundo, desparafuse-o e remova-o (Peça A). Para reposicionar o plano, inserir e reinstalar (Part. B).



Se as portas estiverem montadas, devem primeiro ser removidas (dobradiças e fixações).

diário e proteger as partes mais expostas a fenômenos de oxidação. Para tal, proceder da seguinte forma:

1. Usar água morna com um pouco de sabão para a limpeza das peças;
2. Lavar bem as peças; não utilizar jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor.
3. Secar bem todas as superfícies com materiais não abrasivos;
4. Passar um pano não abrasivo, ligeiramente embebido em óleo de vaselina de uso alimentar, em todas as superfícies de aço inoxidável de modo a criar uma camada protetora na superfície.

Caso os equipamentos possuam portas e vedações de borracha, deixar a porta ligeiramente aberta para arejar e espalhar talco de proteção em toda a superfície da vedação de borracha. Arejar periodicamente os equipamentos e os locais.





Para se certificar de que o equipamento se encontra em condições técnicas ideais, submeta-o a uma manutenção por um técnico do serviço de assistência autorizado pelo menos uma vez por ano.



**CONTROLO DA PRESSÃO DINÂMICA A MONTANTE**/Ver Detecção de pressão à entrada de gás.

### CONTROLO DA PRESSÃO NO INJETOR

 Se a pressão medida estiver 20% abaixo da pressão de entrada, suspender a instalação e contactar o serviço de assistência autorizado

 Se a pressão medida estiver 20% acima da pressão de entrada, suspender a instalação e contactar o serviço de assistência autorizado

### SUBSTITUIÇÃO DO INJETOR DO QUEIMADOR PILOTO - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. i)

1. Fechar a torneira de intercetção a montante do equipamento.
2. Desmontar a vela de ignição para evitar que seja danificada durante a substituição do injetor (Fig. 2).
3. Desaparafusar a porca e desmontar o injetor piloto (o injetor está engatado ao bico - Fig. 2).
4. Substitua o injetor piloto (Fig. 1) pelo correspondente ao gás escolhido de acordo com as indicações da Tabela de referência.
5. Atarraxar a porca com o novo injetor (Fig. 2).
6. Montar novamente a vela de ignição. (Fig. 2).
7. Acender o queimador piloto para controlar se há perdas de gás.

 **Verificar a estanquidade do gás com as ferramentas adequadas**

### SUBSTITUIÇÃO DO INJETOR DO QUEIMADOR - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. I)

1. Fechar a torneira de intercetção a montante do equipamento.
2. Soltar o injetor da sua posição (Fig. 3).
3. Substituir o injetor pelo correspondente ao gás escolhido de acordo com as indicações da Tabela de referência.


4. Prender bem o injetor na sua posição.

 **Verificar a estanquidade do gás com as ferramentas adequadas**

### REGULAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. m)

Para controlar o ar primário:


1. Desaparafusar o parafuso de bloqueio (Fig. 1).
2. Se necessário, ajuste a distância (X) mm da bucha correspondente ao gás selecionado (consulte a Tabela de gás de referência).

 **Bloquear a bucha com o parafuso e afixar um selo de detecção de tampões na bucha**

### REGULAÇÃO DO FLUXO TÉRMICO MÍNIMO - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. n)

Nos modelos fornecidos, a entrada de calor reduzida é obtida com o parafuso de by-pass mínimo (Fig. 2) “calibrado” e aparafusado ao fundo (ver Tabela de Gás de Referência).


Abriu a torneira de fechamento a montante do equipamento.

 **Em caso de substituição do parafuso, apor um selo de detecção de adulteração ao fim da medição**

### AJUSTE DO QUEIMADOR PILOTO - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. o)

Para a regulação do ar primário do piloto :1. Fechar a torneira de intercetção a montante da aparelhagem; 2. Remova o piloto; Utilize as ferramentas fornecidas para ajustar a abertura do orifício piloto (Fig. 1) ter:

- 1 mm para o gás GPL
- 2 mm para o gás natural

 **Coloque as peças removidas nas posições e ordem corretas**



**Sempre que for necessário operar no interior da máquina (operações de controlo, substituições, etc.), prepará-la para as operações necessárias em conformidade com as condições de segurança**



Por “FLEX BURNER”, entende-se a capacidade de alterar a potência e/ou a posição dos queimadores abertos no interior do equipamento.



**Esta operação só pode ser realizada pelo serviço de assistência técnica autorizada**

### **VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA p)**

Para alterar a posição dos queimadores, proceda da seguinte forma:

1. Remova o painel de instrumentos e os botões

2. Remova os grelhadores, espalhadores de chama e queimadores (Fig. 1/A queimador de 5,5 / 7 kW-Fig. 1/B queimador 11 kW)

### **MUDANÇA DE POSIÇÃO DOS QUEIMADORES 700 (7K $\dot{W}$ ⇒5.5KW)**

1. Ajustar o parafuso de derivação mínimo (Fig. 2/A)

2. Desaparafusar os bicos (Fig. 2/B) e aparafusá-los na posição correspondente escolhida

3. Se presente, remova a placa de potência (Fig. 2/C) e colocá-la no queimador correspondente



**Coloque as peças nas posições e ordem corretas**



**Verificar a regulação e a estanquidade do gás com as ferramentas adequadas**



Antes de prosseguir, consulte “Informações gerais de segurança”.

1. Remova o painel de instrumentos e os botões
2. **Cozinha:** remover grelhadores e espalhadores de chamas / **Cozinha com placa de cozedura (Mijotage):** remover placa / **Forno:** porta aberta

### SUBSTITUIÇÃO DA TORNEIRA

1. Desaparafusar as conexões de entrada e saída de gás
2. Desenrosque o termopar
3. Montar novamente a nova torneira
4. Controlar o parafuso de rotação em vazio (ver capítulo 6 e Tabelas de dados técnicos)

**SUBST. TERMOPAR /** 1. Desaparafusar o termopar da torneira  
2. Desaparafusar o termopar do piloto  
3. Montar novamente o termopar novo e apertar novamente as ligações

**SUBST. VELA/** 1. Desapertar a porca / 2. Desligue o cabo de alta tensão e substitua a vela de incandescência / 3. Ligue o cabo de alta tensão e aperte a porca.

### SUBST. PIEZOELÉCTRICO / IGNIÇÃO ELECTRÓNICA (opcional)

1. Desligue o(s) cabo(s) do botão de alimentação
2. Substitua o botão
3. Restaurar as conexões

### SUBSTITUIÇÃO DO BURNER

**Cozinha:** 1. Remova o queimador / 2. Posicionamento do novo queimador

**Toda a placa 700:** 1. Desaparafusar a porca de fixação na travessa e na unidade piloto / 2. Retire o queimador / 3. Posicione o novo queimador / 4. Aparafuse o queimador de volta à barra transversal e à unidade piloto

**Cozinha com placa de cozinha (Mijotage):** 1. Desaparafusar os parafusos de fixação e a conexão da fonte de alimentação / 2. Remova o queimador / 3. Posicione o novo queimador/

4. Re-atarraxar e restaurar conexões

**Forno a gás:** 1. Retire, em sequência, as grelhas, a grelha e o fundo do forno  
2. Desaparafusar o parafuso de fixação  
3. Remover o queimador  
4. Posicione o novo queimador e aperte o parafuso de fixação

### RESISTÊNCIA À SUBSTITUIÇÃO

1. Retire, em sequência, as grelhas, a grelha e o fundo do forno
2. Desaparafusar os parafusos de fixação e desligar as ligações eléctricas
3. Desmontar a resistência
4. Montar o novo resistor e restaurar as conexões

### SUBSTITUIÇÃO DO TERMOPAR GÁS

1. Retirar a lâmpada do suporte
2. Desaparafusar as conexões de entrada e saída de gás
3. Desenrosque o termopar
4. Montar o novo termóstato
5. Verificar parafuso sem carga (ver cap. 6 - Regulação do fluxo de calor e tabelas de dados técnicos) e restaurar as ligações

### SUBST. TERM. ELÉCTRICO

1. Retirar a lâmpada do suporte
2. Instale o novo termóstato e ligue-o ao computador da torneira em carga
3. Inserir a nova lâmpada no suporte

### SUBST. TERM. SEGURANÇA

1. Desaparafusar o termóstato do suporte
2. Retirar a lâmpada do suporte
3. Aparafusar o novo termóstato e inserir a nova lâmpada no suporte

### LÂMPADA DE SUBSTITUIÇÃO

1. Desligue as ligações eléctricas
2. Montar a nova lâmpada
3. Restaurar as conexões



**Se necessário, verifique a estanqueidade ao gás com as ferramentas apropriadas e substitua as peças removidas na ordem correta**



**LOCALIZAÇÃO DOS COMPONENTES PRINCIPAIS - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF.r).** A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.

1. Abrir o manípulo de ajuste do fogo
- 2-3. Manípulo de ajuste do termóstato (gas / ele)
4. Botão Piezo / Ignição electrónica (opcional)
7. Vão de cozimento (forno)
8. Superfície de cozedura (fogos abertos/placas)
9. Controlo de chama piloto

**MODALIDADE E FUNÇÃO DOS BOTÕES, TECLAS E INDICADORES LUMINOSOS/ VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF.s).** A descrição é meramente indicativa e pode ser sujeita a alterações.

① **MANÍPULO DE REGULAÇÃO DE FOGOS (GÁS).** Efetua três diferentes funções:

1. Acendimento da chama piloto e queimador.
2. Regulação da chama (mínimo - máximo).
3. Desconexão do equipamento.

② **MANÍPULO DO TERMÓSTATO (GAS).** Desempenha três funções:

1. Acendimento da chama piloto e queimador.
2. Regulação da temperatura.
3. Desconexão do equipamento

③ **MANÍPULO DO TERMOSTATO (ELÉTRICO).**

- Desempenha três funções:
1. Regulação da temperatura.
  2. Ativação / Parada da fase de aquecimento.
  3. Função grill

④ **BOTÃO PIEZOELÉCTRICO / IGNIÇÃO ELECTRONICA (OPTIONAL).** Efetua uma função:

1. Quando pressionado, introduz a faísca de acendimento na chama piloto.

⑤ **INDICADOR LUMINOSO VERDE.** O indicador está sujeito à utilização do manípulo da ignição. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de funcionamento.

⑥ **INDICADOR LUMINOSO AMARELO.** O indicador, quando presente, é subordinado ao uso do manípulo do termóstato. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de aquecimento.

### INICIALIZAÇÃO PARA A PRODUÇÃO



Antes de prosseguir com as operações, consulte “Informações gerais de segurança / Riscos residuais”



Antes de iniciar as operações, ver “Entrada em funcionamento diário”.



Os produtos a cozer devem ser colocados em recipientes específicos destinados ao cozimento e posicionados corretamente nos fogos e/ou vão de cozimento do forno.



Diâmetro da panela / Queimador 5,5-7-11 kW Ø mm 200-375



Todas as placas  $T \leq 500^{\circ} C$  (ponto mais quente) / Mijotage  $T \leq 250^{\circ} C$  (ponto mais quente)



**Proibida a obstrução das ranhuras das flanges do queimador - ver seç. ILUSTRAÇÕES - REF. t)**



Antes de utilizar o forno pela primeira vez, é aconselhável aquecê-lo à temperatura máxima durante um período de 30 a 40 minutos, com a porta fechada, para queimar eventuais resíduos de óleo que possam desenvolver odores desagradáveis.

**ACENDIMENTO DE FOGOS ABERTOS - ver seq. ILL - RIF u)** / Girar e manter pressionado o manípulo em posição piezoelétrica (Fig.1/A). Posicionar uma chama (isqueiro ou similar) no piloto e aguardar o acendimento (Fig. 1). Solte o manípulo após cerca de 20" e verifique visualmente a manutenção da ignição da chama do piloto. Quando terminar o procedimento para acender a chama piloto, girar o manípulo (Fig.1/B) para a posição de mínimo e ou máximo para regular a chama.

**PLACA DE IGNIÇÃO - ver seq. ILL-RIF u)** / Rodar segurando o manípulo na posição piezoelétrica (Fig. 2 Part. A), pressione simultaneamente o botão piezoelétrico várias vezes (Fig. 2 Part. (B) até que a chama piloto se acenda. Liberar o manípulo após 20", aproximadamente, e verificar visualmente se a chama piloto mantém o acendimento (Fig.3). 2).

**A chama piloto é visível através do orifício no painel de instrumentos.** Quando terminar o procedimento para acender a chama piloto, girar o manípulo do termostato na temperatura desejada (Fig. 2 Part. C).

**ACENDIMENTO DO FORNO A GÁS - ver seq. ILUSTRAÇÕES - REF. u)** Girar e manter pressionado o manípulo em posição piezoelétrica (Fig.3, Part. A). Ao mesmo tempo, pressione o botão piezoelétrico várias vezes (Fig.3 Part. (B) até que a chama piloto se acenda. Liberar o manípulo após 20", aproximadamente, e verificar visualmente se a chama piloto mantém o acendimento (Fig.3).

**A chama piloto é visível através do furo interno situado no plano do forno.** Quando terminar o procedimento para acender a chama piloto, girar o manípulo do termostato na temperatura desejada (Fig. 3 Part. C).

**ACENDIMENTO DO FORNO ELÉCTRICO - ver seq. ILL. REF. v)**



Inserir, se necessário, a ficha da aparelhagem na respectiva tomada de alimentação elétrica. Girar o manípulo do termostato na posição desejada (Fig. 4 A -B), os indicadores luminosos "G" e "H" indicam uma fase de funcionamento.

**Indicador luminoso verde:** O indicador está sujeito à utilização do manípulo da ignição. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de funcionamento.

**Indicador luminoso amarelo:** O indicador é subordinado ao uso do manípulo do termostato. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de aquecimento.

**NOVO! IGNIÇÃO ELECTRÓNICA (OPCIONAL) / ACENDIMENTO DE FOGOS ABERTOS - ver seq. ILL - RIF s)**


Nos modelos fornecidos, rode enquanto mantém o manípulo pressionado para a posição piezoelétrica (Part. 1), pressione simultaneamente o botão (Part. 4. até que a chama piloto se acenda.


Liberar o manípulo após 20", aproximadamente, e verificar visualmente se a chama piloto mantém o acendimento.

Quando terminar o procedimento para acender a chama piloto, girar o manípulo do termostato na temperatura desejada (Part. 1).

**CARGA-DESCARGA DO PRODUTO -ver seq. ILL. RIF. v)**

Carregar o produto a confeccionar no respectivo recipiente e posicioná-lo no plano/vão de cozimento (Fig. 5). Em caso de aparelhagem do forno, abrir a porta do vão de cozimento e posicionar o recipiente no específico alojamento.


 Abrir a porta, posicionando-se ao lado da aparelhagem para evitar fontes diretas de calor.


 ! Para cada zona de cozedura, a carga total não deve exceder 40 kg.

No final do processo de cozimento, retirar o produto e posicioná-lo em local previamente predisposto para a sua permanência.

## DESATIVAÇÃO

No final do ciclo de trabalho, girar os botões que se encontram na aparelhagem para o posicionamento “Zero”.

 O equipamento deve ser limpo regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos. ver capítulo: “Manutenção”.


 Se presente, em cada final do ciclo de trabalho, as luzes indicadoras devem permanecer apagadas.


Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem; ver “Manutenção”. Fechar os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hidráulica - elétrica). As válvulas de drenagem (se existirem) devem estar na posição “Fechadas”.





## MANUTENÇÃO 10.

### OBRIGAÇÕES - PROIBIÇÕES - CONSELHOS - PRESCRIÇÕES


 Antes de prosseguir, ver capítulos 2 e 5.


 Se a aparelhagem for conectada a uma chaminé, o tubo de descarga deve ser limpo, de acordo com o que foi previsto pelas disposições das normativas específicas do país (para ulteriores informações sobre o assunto, contactar o próprio instalador).


 O equipamento é utilizada para preparar produtos de uso alimentar, portanto, manter o equipamento constantemente limpa, assim como todo o ambiente circunstante. A deterioração precoce da aparelhagem pode ser o resultado da falta de condições ideais e pode criar situações de perigo.

 Os resíduos de sujeira em acúmulo, nas proximidades das fon-

tes de calor, podem incendiar-se durante o uso normal da aparelhagem e criar situações de perigo. A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos.

 Com o decorrer do tempo, o efeito químico do sal e ou vinagre, ou outras substâncias ácidas durante o cozimento, podem gerar fenómenos de corrosão dentro do vão de cozimento. Após o ciclo de cozimento destas substâncias, lavar cuidadosamente a aparelhagem com detergente, enxaguá-la abundantemente e secar com cuidado.

 Prestar atenção para não danificar as superfícies de aço inox e, especialmente, evitar o uso de produtos corrosivos; não utilizar material abrasivo ou utensílios cortantes.

 O líquido detergente para a limpeza do vão para o cozimento deve possuir determinadas caracte-

rísticas químicas: pH superior a 12, sem cloretos/amoníaco, viscosidade e densidade semelhante à água. Usar produtos não agressivos para a limpeza externa e interna da aparelhagem (utilizar detergentes que normalmente são encontrados no comércio para a limpeza do aço, vidro e esmaltes).



Ler atentosamente as indicações presentes na etiqueta dos produtos utilizados, usar equipamento de proteção idóneo às operações a efetuar (ver meios de proteção indicados na etiqueta da confecção).



Em caso de inatividade prolongada, além de desconectar todas as linhas de alimentação, é necessário efetuar a limpeza cuidadosa de todas as partes internas e externas da aparelhagem.



Aguarde a temperatura do aparelho e todas as suas partes esfriarem, de modo que o operador não esteja queimado

### LIMPEZA DIÁRIA DA PLACA DE COZINHA



Retire os grelhadores da zona de cozedura. Em sequência, remover: espalhador de chamas e corpo do queimador.



Aplique o detergente líquido com um pulverizador normal em toda a superfície da câmara de cozedura e limpe bem a superfície com uma esponja não abrasiva. Após terminar as operações, enxaguar abundantemente (não limpar o equipamento utilizando jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor) o vão de cozimento com água potável.

Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente o

vão de cozimento com um pano não abrasivo. Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.

Limpe com detergente e água potável espalhador de chama e corpo do queimador, seque bem. Uma vez concluídas as operações, reposicione as peças removidas nas caixas apropriadas.



**Ao substituir as peças removidas, não inverta as posições dos queimadores e espalhadores de chama.**

### LIMPEZA DIÁRIA DA PLACA COMPLETA



Aplique o detergente líquido com um pulverizador normal em toda a superfície da câmara de cozedura e

limpe bem a superfície com uma esponja não abrasiva. Após terminar as operações, enxaguar abundantemente (não limpar o equipamento utilizando jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor) o vão de cozimento com água potável. Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente o vão de cozimento com um pano não abrasivo. Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.

Os resíduos de humidade depositados na(s) placa(s) podem danificar o funcionamento do equipamento, provocando um desgaste prematuro da(s) própria(s) placa(s). Para eliminar qualquer humidade residual, é necessário completar as operações de limpeza normais, ligar o aparelho e fazê-lo funcionar durante cerca de 2/3' antes de o desligar (ver Cap. 9).

## LIMPEZA DIÁRIA DO FORNO



Retirar, de acordo com a aparelhagem: Grelhas, torneiras ou outros objetos que podem ser retirados do vão de cozimento.



Aquecer o vão de cozimento por 20 minutos, aproximadamente. Abrir a porta e deixar arrefecer o vão de cozimento por alguns segundos.

Aplique o detergente líquido com um pulverizador normal em toda a superfície da câmara de cozedura e limpe bem a superfície com uma esponja não abrasiva.

Após terminar as operações, enxaguar abundantemente (não limpar o equipamento utilizando jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor) o vão de cozimento com água potável. Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente o vão de cozimento com um pano não abrasivo.

Se necessário, repetir os passos acima para um novo ciclo de limpeza. Limpar com detergente e água potável também o material retirado anteriormente do compartimento de cozimento (grelhas, frigideiras, cestos ou outros objetos amovíveis) enxaguar com cuidado e secar antes de reposicionar na sua caixa.

### Coloque as peças removidas na posição correta.

Para eliminar os resíduos de humidade, é necessário terminar as operações de limpeza ordinária, ligar o

aparelho e fazer com que funcione no mínimo por 20 minutos, aproximadamente, antes de desligá-lo (ver Cap. 9 / Instruções de utilização / Ignição).

## LIMPEZA PARA A DESATIVAÇÃO PROLONGADA

Ver Cap. 5 / Operação de desligamento / Desligamento a longo prazo  
Arejar periodicamente os equipamentos e os locais.

## TABELA RESUMIDA: COMPETÊNCIAS - OPERAÇÃO - FREQUÊNCIA



Antes de prosseguir, ver capítulo 2 “Tarefas e qualificações”





Em caso de defeitos, o operador geral efetua uma primeira pesquisa e, se for habilitado, remove as causas da anomalia e restabelece o correto funcionamento da aparelhagem.



Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho, desconectá-lo da rede elétrica e fechar todas as torneiras de alimentação; a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizada.



O responsável técnico autoriza o operador genérico não ter identificado a causa do problema ou de o restabelecimento do funcionamento correto do equipamento implicar a execução de operações para as quais o operador genérico não esteja habilitado.

OPERAÇÕES A EFETUAR		FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES
	Limpeza do equipamento	Diária
	Limpeza de peças de contato com alimentos	Diária
	Limpeza de placas	Diária
	Limpeza para o primeiro acionamento	No momento da chegada, após a instalação
	Limpeza da chaminé	Anual
	Controlo do termóstato	Se necessário - Anual
	Lubrificação das torneiras de gás	Quando necessário
	Verificação/substituição condutas de abastecimento de gás	Quando necessário

### RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Se o equipamento não funcionar corretamente tentar solucionar os problemas mais simples, com o auxílio desta tabela.


ANOMALIA	POSSÍVEL CAUSA	INTERVENÇÃO
Não é possível ligar o aparelho  Os indicadores luminosos permanecem desligados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>O interruptor principal não está inserido</li> <li>É Intervenção do diferencial ou do disjuntor termomagnético.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inserir o interruptor principal</li> <li>Contacte o serviço de assistência técnica autorizada</li> </ul>
O equipamento a gás não liga.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Torneira do gás fechada.</li> <li>Presença de ar na tubagem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abrir a torneira do gás</li> <li>Repetir as operações de acendimento</li> </ul>
Chama anormal	<ul style="list-style-type: none"> <li>Posição incorreta do queimador</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque o queimador na posição correta (ver cap.- Flex Burner)</li> </ul>
A chama piloto apaga-se	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obstrução de flanges do queimador</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liberte as flanges de qualquer impedimento que possa obstruir a circulação do ar (ver capítulo 5 / Colocação em funcionamento diária)</li> </ul>




Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho e fechar todas as torneiras de alimentação; a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizado



## DESATIVAÇÃO E DESMONTAGEM DO EQUIPAMENTO

 **Obrigações de eliminar os materiais seguindo os procedimentos legislativos em vigor no país onde o equipamento for eliminado**

Nos termos das DIRETIVAS (ver Secção 0,1), referentes à redução do uso de substâncias perigosas nos equipamentos elétricos e eletrónicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo da lixeira riscado no equipamento ou embalagem indica que o produto no final da sua vida útil deve ser recolhido separadamente de outros resíduos. A recolha separada deste equipamento no fim da vida útil é organizada e gerida pelo fabricante. O utilizador que queira dispor deste equipamento deve, então, contactar o fabricante e seguir o sistema que adotou para permitir a recolha separada do equipamento que chegou ao fim da vida. A recolha separada adequada para o arranque subsequente do equipamento utilizado na reciclagem, tratamento e eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e promove a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o equipamento. A eliminação abusiva do produto efetuada pelo detentor comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.


 **O equipamento deve ser colocado em serviço e desmontado por pessoal qualificado, tanto eléctrico como mecânico, que deve usar o equipamento de protecção individual adequado, como vestuário adequado para as operações a realizar, luvas de protecção, sapatos de segurança, capacetes e óculos.**

 **Antes de iniciar a desmontagem, é necessário criar em**

torno do equipamento uma zona suficientemente ampla e organizada que não impeça os movimentos do pessoal e permita executar o trabalho sem riscos

É necessário:


- Cortar a corrente eléctrica.
- Desligar o equipamento da corrente eléctrica.
- Retirar os cabos eléctricos de saída do equipamento.
- Fechar a torneira de admissão de água (válvula da rede) da rede de abastecimento de água.
- Desligar e retirar os tubos do sistema de água do equipamento.
- Desligar e retirar o tubo de saída e escoamento das águas sujas.

 **Depois destas operações, é possível que a zona em torno do equipamento fique molhada, pelo que é necessário secá-la antes de prosseguir os trabalhos.**

É necessário restabelecer a zona de funcionamento conforme descrito:

- Desmontar os painéis de protecção.
  - Desmontar as partes principais do equipamento.
- Separar as partes do equipamento de acordo com as características do material (ex.: metal, componentes eléctricos, etc.) e entregá-las nos centros autorizados de recolha seletiva.

## ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

 Durante o uso e a manutenção, evitar dispersar no ambiente produtos poluentes (óleos, gorduras, etc) e efetuar a recolha diferencial em função da composição dos diversos materiais e no respeito das leis em vigor sobre o assunto.

A eliminação abusiva dos resíduos é punida com sanções reguladas pelas leis em vigor no território onde for efetuada a infração.