



IMPORTANTE PARA FUTURA REFERÊNCIA

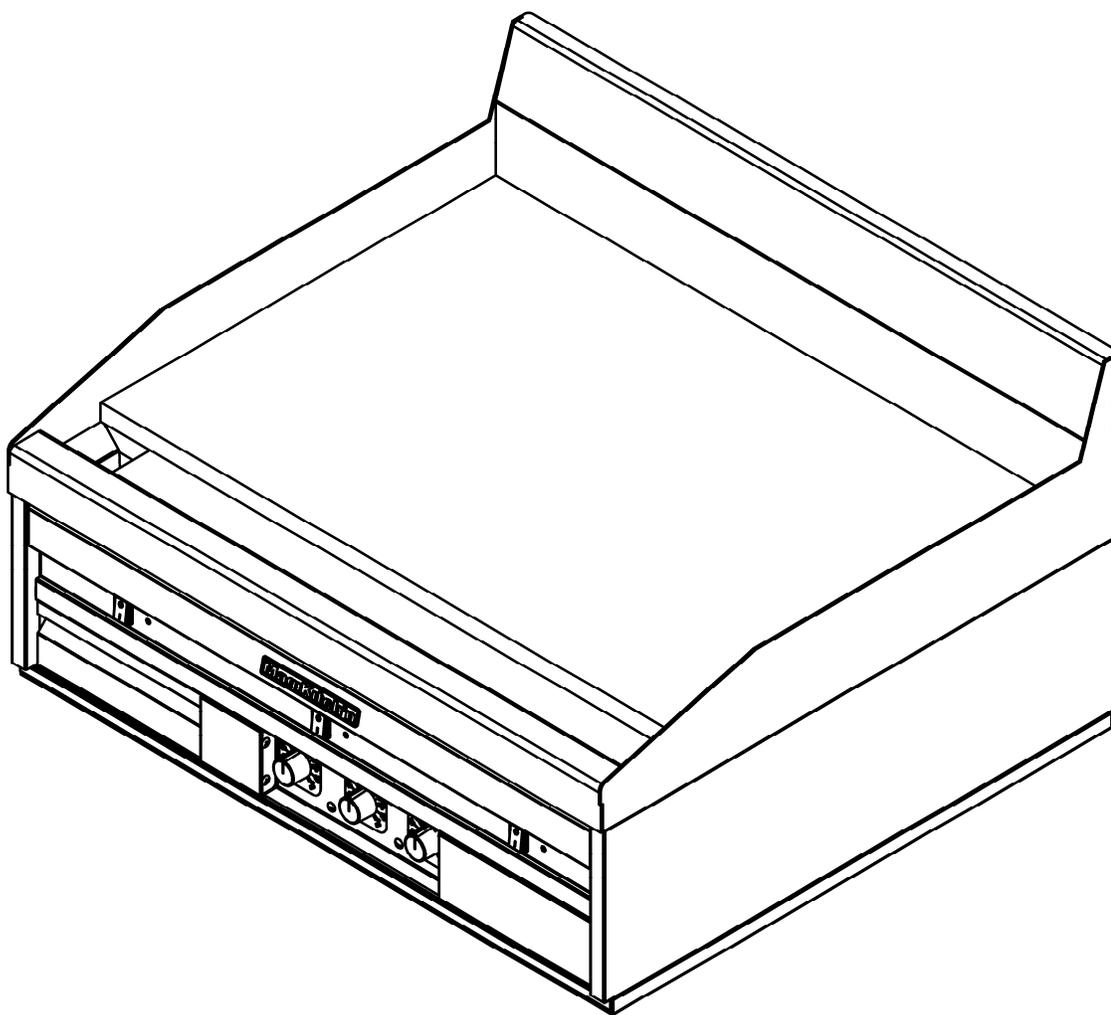
Preencha estas informações e conserve este manual durante a vida útil do equipamento:

Nº do modelo: _____

Nº de série: _____

Data da compra: _____

Manual de instalação e operação
CHAPAS DE COZIMENTO SÉRIE MKE
Todas as opções



AO COMPRADOR, PROPRIETÁRIO E GERENTE DE LOJA

Leia estas advertências antes de publicá-las em local destacado para consultas.

ADVERTÊNCIA

NÃO armazene ou use gasolina ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

ADVERTÊNCIA

A instalação, a alteração, o serviço ou a manutenção inadequada pode causar danos materiais, lesões ou morte. Leia atentamente as instruções para instalação, operação e manutenção antes de instalar ou reparar este aparelho.

ADVERTÊNCIA

Instalação, manutenção e reparos devem ser realizados por um técnico da empresa de Partes e Serviço Autorizado da MagiKitch'n (ASAP) ou por outro funcionário qualificado. Instalação, manutenção ou reparos feitos por funcionários não autorizados e não qualificados invalidarão a garantia.

ADVERTÊNCIA

A instalação e todas as conexões devem ser feitas de acordo com as regulamentações e códigos locais e nacionais vigentes.

ADVERTÊNCIA

Para instalação adequada, deve ser utilizado um disjuntor multipolar, aprovado pelo país, com um contato aberto mínimo de 3mm (países da Europa Central).

ADVERTÊNCIA

Durante o período de garantia, se um cliente optar por usar uma parte não original ou modificar uma parte original comprada da MagiKitch'n e/ou suas empresas de Partes e Serviço Autorizado (ASAP), esta garantia será anulada. Além disto, a MagiKitch'n e suas afiliadas não serão responsáveis por quaisquer reclamações, danos ou despesas incorridas pelo cliente que surjam direta ou indiretamente, no todo ou em parte, devido à instalação de qualquer parte modificada e/ou recebida de um centro de serviço não autorizado.

ADVERTÊNCIA

Este aparelho, quando instalado, deve ser eletricamente aterrado de acordo com os códigos locais e nacionais. Na América do Norte, na falta de códigos locais, com o Código Elétrico Nacional, ANSI/NFPA 70, ou o Código Elétrico Canadense, CSA C22.2, conforme aplicável.

ADVERTÊNCIA

Deve-se proporcionar os meios adequados para LIMITAR o movimento deste aparelho sem depender da conexão do cabo de alimentação. Aparelhos individuais equipados com pés devem ser estabilizados através da instalação de correias de fixação. Todos os aparelhos equipados com rodas devem ser estabilizados instalando-se correntes de retenção.

ADVERTÊNCIA

NÃO altere ou remova material estrutural do aparelho para acomodar a colocação sob um exaustor.

ADVERTÊNCIA

Este aparelho é destinado a uso profissional apenas e deve ser operado por funcionários totalmente treinados e qualificados.

ADVERTÊNCIA

Se o cabo de alimentação fornecido estiver danificado, ele deve ser substituído por um técnico da empresa de Partes e Serviço Autorizado (ASAP) da MagiKitch'n ou por uma pessoa similarmente qualificada a fim de evitar riscos.

ADVERTÊNCIA

Todas as fontes de alimentação devem ser desconectadas antes de serem efetuados serviços, manutenção ou limpeza deste aparelho.

ADVERTÊNCIA

Este aparelho NÃO é aprovado para lavagem a jato. NÃO lave o aparelho com um jato de água.

ADVERTÊNCIA

NÃO tente mover este aparelho ou transferir líquidos quentes de um receptáculo para outro, quando a unidade estiver em temperatura de funcionamento ou cheia de líquidos quentes. Pode ocorrer sério ferimento pessoal se a pele entrar em contato com superfícies ou líquidos quentes.

ADVERTÊNCIA

NÃO sente ou fique em pé sobre este aparelho. O painel frontal, a chapa de cozimento, a proteção contra respingo, a lateral e a prateleira do aparelho não são degraus. Podem ocorrer sérios ferimentos ao se escorregar, cair ou entrar em contato com superfícies ou líquidos quentes.

ADVERTÊNCIA

NUNCA use o aparelho como um degrau para limpar ou acessar o exaustor. Podem ocorrer sérios ferimentos ao se escorregar, tropeçar ou entrar em contato com superfícies ou líquidos quentes.

ADVERTÊNCIA

NÃO use o aparelho a menos que esteja corretamente preso a uma mesa, plataforma ou congelador / base refrigerada adequada para sustentar o peso do aparelho todo.

ADVERTÊNCIA

NÃO opere o aparelho a menos que todos os painéis e coberturas de acesso estejam acopladas corretamente.

ADVERTÊNCIA

É recomendado que este aparelho seja inspecionado anualmente por um técnico de serviço qualificado para desempenho e funcionamento adequado.



ADVERTÊNCIA



Algumas superfícies deste aparelho podem ficar extremamente quentes durante o funcionamento normal. O símbolo seguinte está afixado ao aparelho para lembrar aos usuários para terem cuidado e sempre usarem segurança pessoal ao operarem este aparelho.



ADVERTÊNCIA

O símbolo seguinte está afixado ao aparelho para lembrar aos usuários que, a fim de operar este aparelho com segurança, é importante que o usuário leia e entenda o manual de instruções antes de tentar operar este aparelho.



ADVERTÊNCIA

Este aparelho não é destinado para uso por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que estejam sob supervisão ou recebam instrução relativa ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.

1. SEÇÃO DE INSTALAÇÃO	4
1.1. VERIFICAÇÃO DA SUA NOVA CHAPA DE COZIMENTO	4
1.3. CONFIGURAÇÃO DA INSTALAÇÃO	5
1.3.1. Uso sobre um balcão com pés.....	5
1.3.2. Uso sobre um balcão sem os pés.....	5
1.3.3. Para uso sobre a plataforma opcional	5
1.3.4. Instruções para nivelamento	6
1.1. CONEXÕES ELÉTRICAS.....	7
1.2. SISTEMAS DE VENTILAÇÃO E DE SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS	8
2. SEÇÃO DE OPERAÇÃO	8
2.1. OPERAÇÃO	8
2.1.1. Aparelhos de termostato elétrico e estado sólido	8
2.2. INICIALIZAÇÃO.....	8
2.2.1. Como untar a superfície da chapa de cozimento.....	9
2.2.2. Verificação da temperatura da superfície	9
2.3. PROCEDIMENTO DE DESATIVAÇÃO.....	9
2.3.1. Aparelhos de termostato elétrico e estado sólido	9
3. SEÇÃO DE CALIBRAÇÃO DO TERMOSTATO	9
3.1. PROCEDIMENTOS PARA CALIBRAÇÃO	9
3.1.1. Termostato elétrico	9
3.1.2. Termostato de estado sólido.....	10
4. OPERAÇÃO BÁSICA	10
4.1. CONSELHOS OPERACIONAIS ÚTEIS	10
4.2. TEMPOS E TEMPERATURAS DE COZIMENTO SUGERIDOS.....	11
5. SEÇÃO DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO	12
5.1. LIMPEZA DIÁRIA.....	12
5.2. LIMPEZA DA SUPERFÍCIE DA CHAPA DE COZIMENTO NO FIM DO PERÍODO DE TRABALHO.....	12
5.2.1. Superfície de cozimento de aço plano	12
5.2.2. Superfície de cozimento cromada.....	12
5.3. MANUTENÇÃO MENSAL	13
5.3.1. Manutenção mensal preventiva	13
5.4. MANUTENÇÃO E INSPEÇÃO PREVENTIVAS ANUAIS/PERIÓDICAS	13
5.4.1. Avaliação de segurança.....	13
5.4.2. Inspeção mecânica	13
5.4.3. Caixa de controle e componentes elétricos	13
5.4.4. Inspeção da operação dos sistemas.....	14
5.5. EXAUSTOR.....	14
5.6. DIAGRAMAS DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	14
5.6.1. Desempenho no cozimento	14
5.6.2. Desempenho operacional	15
6. ACESSÓRIOS.....	16
6.1. PADRÃO	16
6.2. OPCIONAL.....	16
6.2.1. Prateleiras, frontais	16
6.2.2. Tábuas de corte.....	17
6.2.3. Prateleiras térmicas, posteriores.....	18
6.2.4. Plataformas.....	19
6.2.5. Miscelânea.....	20
7. PÁGINA PARA ANOTAÇÕES.....	22

1. Seção de instalação

1.1. Verificação da sua nova chapa de cozimento

A sua nova chapa de cozimento foi cuidadosamente embalada em uma caixa. Foi feito todo o esforço possível para garantir que a sua nova chapa de cozimento seja entregue a você em perfeitas condições. Ao desembalar o seu novo aparelho, inspecione cada peça para detectar danos. Se algo estiver danificado, entre em contato imediatamente com a transportadora; a transportadora é responsável por 15 dias apenas após a entrega. Verifique a lista de embalagem anexada à sua chapa de cozimento para ter certeza de que você recebeu todas as peças da chapa de cozimento. Caso falte alguma peça, entre em contato com o revendedor de quem a chapa de cozimento foi comprada.

Nos espaços fornecidos na capa deste manual, preencha o nº do modelo, o nº da série e a data em que o aparelho foi comprado. As informações estão localizadas na placa de identificação na parede interna da unidade; ver a Figura 1 abaixo. Guarde estas informações em um lugar seguro para futuras consultas.

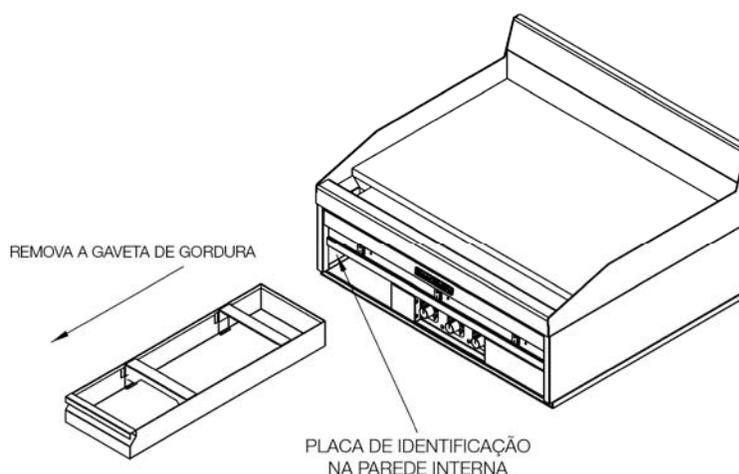


Figura 1

Distâncias mínimas para instalação

A sua nova chapa de cozimento MagiKitch'n precisa de um espaço livre ao redor para funcionamento adequado. As distâncias mínimas permitem os serviços de manutenção e reparo. As distâncias mínimas mostradas abaixo são para instalação em estruturas inflamáveis e não inflamáveis. Certifique-se de que todas as distâncias mínimas da placa de identificação e da seção de distâncias mínimas deste manual sejam estritamente respeitadas.

Local	Estrutura inflamável Centímetros	Estrutura não inflamável Centímetros
Parte posterior da unidade	20,4	20,4
Partes laterais da unidade	5,0	0,0

Tabela 1

1.3. Configuração da instalação

Para começar, desembale o aparelho e identifique os acessórios de instalação enviados com o aparelho.

1.3.1. Uso sobre um balcão com pés

CUIDADO

Para evitar danos ao equipamento, **NÃO** incline a sua chapa de cozimento MagiKitch'n sobre apenas dois pés ou sobre seus lados.

(Veja Figura 2) Um conjunto de pés de 10 cm é enviado com o aparelho (a menos que o aparelho seja especificamente encomendado sem pés). Um receptáculo com rosca está localizado perto de cada canto do lado inferior da base do aparelho; em aparelhos de 122 cm e mais largos, há receptáculos com roscas na frente e na parte central posterior da base. Cada pé possui uma rosca de acoplamento similar. Levante o aparelho o suficiente para permitir que os pés sejam rosqueados firmemente nos receptáculos. O aparelho pode ser nivelado ajustando-se a base na parte inferior do conjunto de pés. Isto pode ser feito girando-se a base para dentro ou para fora para abaixar ou levantar cada canto, conforme necessário.

AVISO

Os pés de 10 cm não devem ser usados com a plataforma opcional.

1.3.2. Uso sobre um balcão sem os pés

(Veja a Figura 3) O aparelho deve ser selado ao balcão conforme os padrões sanitários aplicáveis. Uma tira de selante de silicone, de aproximadamente 1,3 cm de largura, deve ser aplicada à parte inferior da unidade, a aproximadamente 0,6 cm das bordas frontais, posteriores e laterais. Sugerimos Dow Corning®, GE® ou Permatex® selante adesivo de silicone "RTV" ou equivalente (Consulte os Critérios básicos C-2 de NSF para obter detalhes, onde aplicável).

1.3.3. Para uso sobre a plataforma opcional

ATENÇÃO

Os suportes para montagem posterior devem ser instalados à plataforma antes da chapa de cozimento ser colocada sobre a plataforma.

CUIDADO

Apenas duas das quatro rodas fornecidas são equipadas com um dispositivo de travamento. Instale a chapa de cozimento de maneira que as duas rodas com trava estejam na **frente da unidade**. As rodas devem estar **TRAVADAS** antes da unidade ser posta em funcionamento.

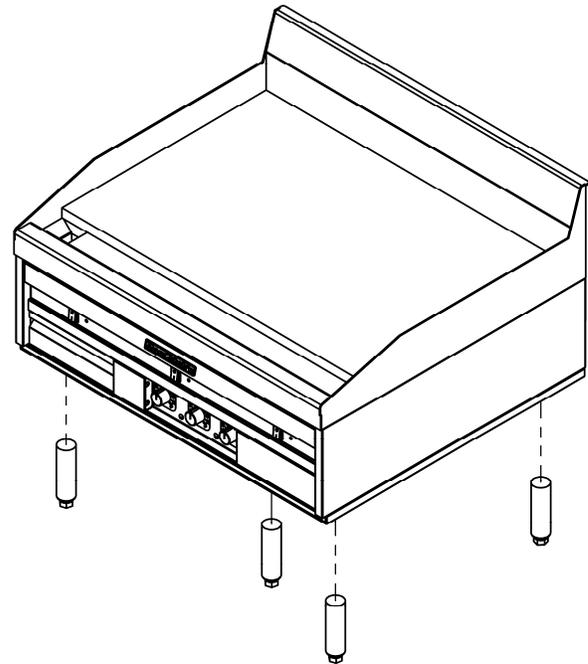


Figura 2

CUIDADO

O aparelho deve estar nivelado para funcionar corretamente. A falha em fazê-lo pode resultar no funcionamento inadequado do aparelho.

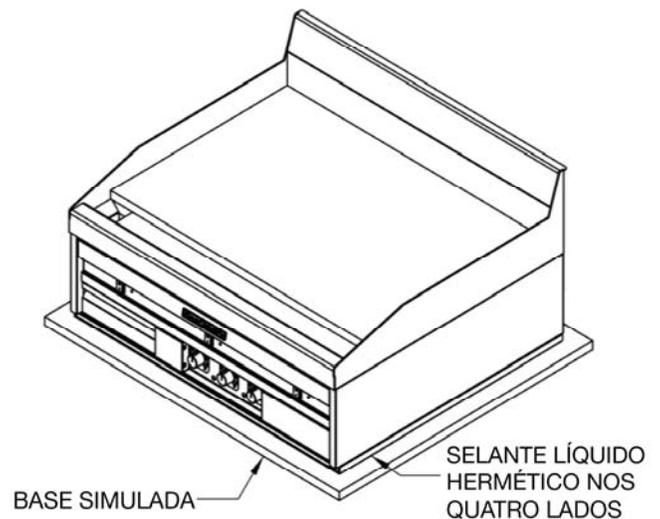


Figura 3

AVISO

As unidades maiores têm 6 furos rosqueados, mas requerem apenas quatro parafusos de 1/2 pol. (12,7 mm) em cada canto para montar a chapa de cozimento.

1. Remova os (4) parafusos de 1/4-20 e as porcas dos cantos posteriores da plataforma.
2. Alinhe os 2 furos dos parafusos nos cantos posteriores da plataforma com os 2 furos dos parafusos nos suportes para montagem posterior. Oriente os suportes conforme mostrado na Figura nº 4 nesta página.
3. Instale os suportes para montagem posterior fornecidos (2) nos cantos posteriores usando as ferragens 1/4-20 que foram removidas na etapa 1, aperte firmemente.
4. Cuidadosamente, coloque a chapa de cozimento sobre a plataforma.
5. Posicione a chapa de cozimento de maneira que a borda da frente da base esteja alinhada com a frente da plataforma. Se a chapa de cozimento for o único aparelho a ser montado sobre a plataforma, então, ambos os lados da chapa de cozimento devem estar alinhados com os lados da plataforma.
6. Na posição correta, os furos rosqueados na base da chapa de cozimento devem estar alinhados com os furos de distância mínima de acoplamento na frente da plataforma, e com os furos de distância mínima nos suportes para montagem posterior. Instale os parafusos de 1/2 pol. (12,7 mm) fornecidos e aperte firmemente.

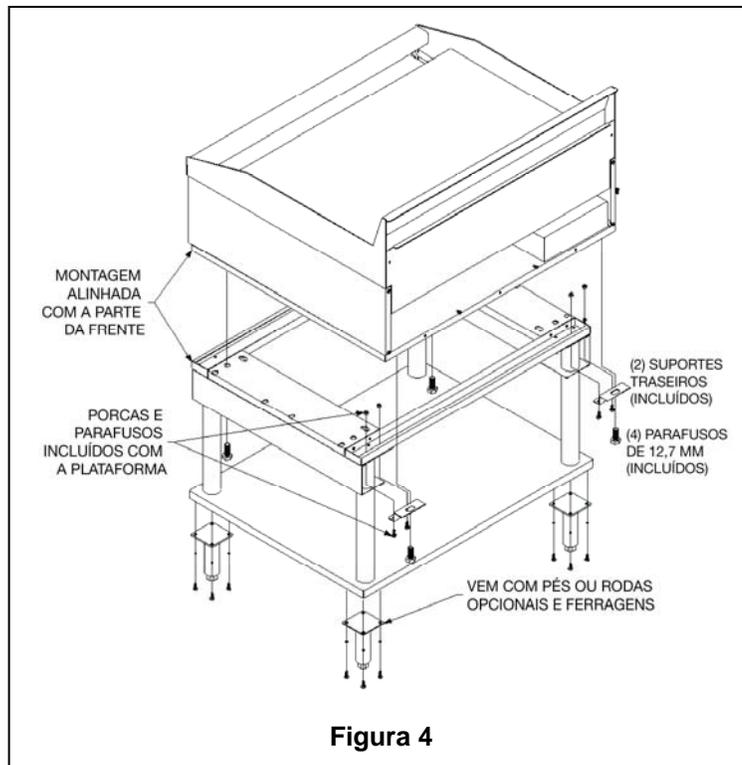


Figura 4

1.3.4. Instruções para nivelamento

AVISO

As plataformas são enviadas da fábrica com os pés ou as rodas estabelecidas em "Zero". As unidades devem ser niveladas durante a instalação. A falha em fazê-lo pode resultar no funcionamento inadequado do aparelho.

1. Identifique a extremidade ou o canto da plataforma que precisa ser elevado e remova a carga de peso da roda ou do pé a ser nivelado.
2. **Pés-** usando uma chave inglesa ou alicate, gire o bocal do pé (veja a Figura 5) no sentido anti-horário para elevar a altura da plataforma. Há um ajuste de 1,3 a 1,9 cm ($\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ pol.).

Rodas- (para plataformas enviadas após maio de 2006) Usando uma chave de fenda de cabeça chata, solte os parafusos fixos da roda a ser nivelada (veja a Figura 5).

Gire o aro da roda no sentido anti-horário para elevar a altura da plataforma. Há um ajuste de 1,3 a 1,9 cm ($\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ pol.).

Após concluir os ajustes de nivelamento, re-aperte os parafusos.

3. Repita a etapa 2 para pés ou rodas que requeiram nivelamento.
4. Verifique o nivelamento do equipamento, se necessário. Repita as etapas 1, 2 e 3.

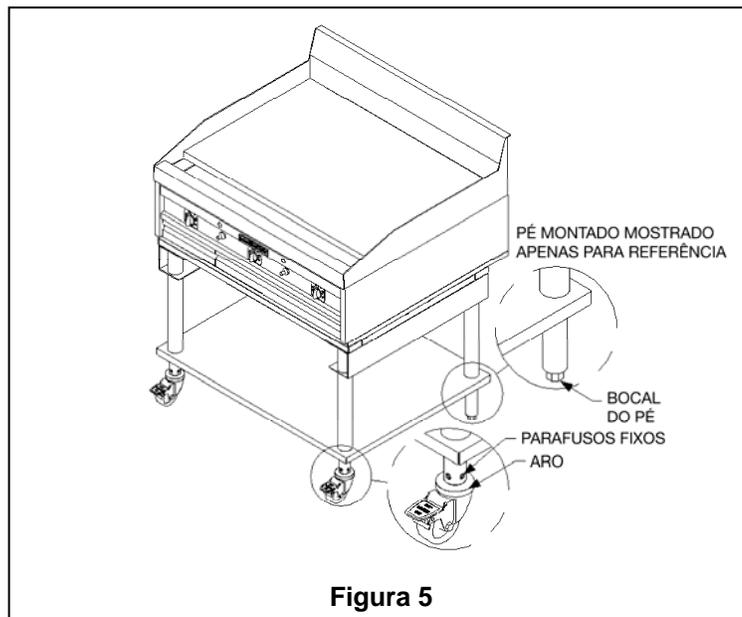
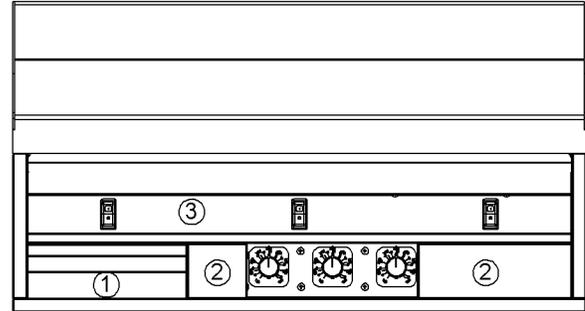
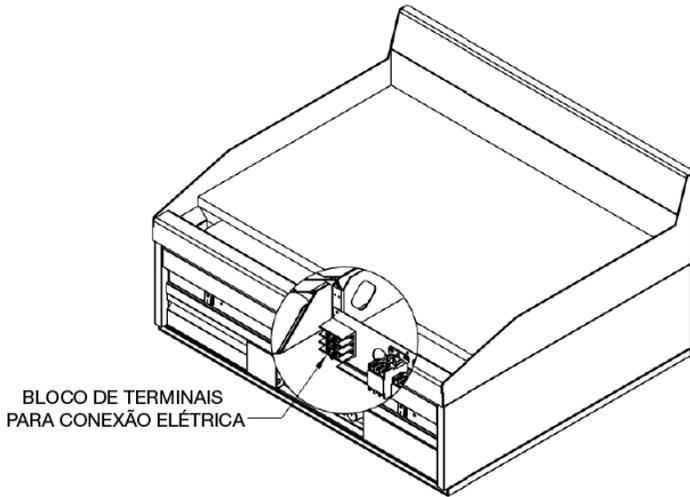


Figura 5

1.1. CONEXÕES ELÉTRICAS

Recomenda-se que esta fonte de alimentação esteja ligada em um receptáculo na parede ou ligada por fiação em um circuito que seja controlado pelo controle da ventilação. Isto evitará que o aparelho seja operado sem que o ventilador esteja ligado.

Contrate um profissional qualificado para conectar a fonte de alimentação ao(s) bloco(s) do terminal, se um cabo não for fornecido, de acordo com o pé etiquetado (L1, L2, L3, terra e N, conforme aplicável). O acesso aos blocos dos terminais pode ser obtido primeiro removendo a gaveta de gordura; então, removendo os painéis inferiores posteriores e frontais (a ordem de remoção está demonstrada na figura 7). Isto requererá uma chave Phillips e uma chave de porca de 5/16 pol., chave inglesa ou catraca. O calibre mínimo do fio de cobre está anotado na placa de identificação.



<p>CUIDADO</p> <p>Conectar o aparelho à fonte de alimentação errada pode danificar o aparelho e invalidar a garantia.</p>
<p>ADVERTÊNCIA</p> <p>Este aparelho deve ser conectado a uma fonte de alimentação que tenha a mesma voltagem e fase, conforme especificado na placa de identificação localizada na parede interna do condutor da gaveta de gordura.</p>
<p>ADVERTÊNCIA</p> <p>NÃO tente conectar o aparelho a uma alimentação elétrica diferente daquela indicada na placa de identificação. A conexão elétrica deve ser realizada por funcionários qualificados.</p>
<p>ADVERTÊNCIA</p> <p>A conexão elétrica usada por este aparelho deve estar em conformidade com os códigos locais. Nos EUA, se não houver códigos locais que se apliquem, consulte o Código Elétrico Nacional (NEC), ANSI/NFPA 70 para instalação nos EUA. NO Canadá, consulte o Padrão C22.2 CSA e os códigos locais. Em todos os outros casos, consulte os códigos e os regulamentos locais e nacionais.</p>
<p>ADVERTÊNCIA</p> <p>O aparelho deve estar aterrado de acordo com o código local; na América do Norte, se não houver um código local, cumpra o NEC e ANSI/NFPA nº 70, última edição (para instalações nos EUA e Canadá). Em todos os outros casos, consulte os códigos e os regulamentos locais e nacionais. Para atender aos requerimentos europeus, os modelos europeus são equipados com uma braçadeira de conexão de equalização. Um cabo de conexão de equalização deve ser conectado a esta braçadeira a fim de proporcionar proteção suficiente contra as diferenças potenciais. Esta braçadeira, localizada na parte posterior do aparelho, está marcada com o seguinte símbolo universal. </p>
<p>ADVERTÊNCIA</p> <p>Para instalação adequada, deve ser utilizado um disjuntor multipolar, aprovado pelo país, com um contato aberto mínimo de 3 mm (países da Europa Central).</p>

ADVERTÊNCIA

Este equipamento deve ser instalado de maneira que se tenha acesso ao plugue, a menos que sejam fornecidos outros meios para a desconexão da fonte de alimentação (ex: um disjuntor).

ADVERTÊNCIA

Se este aparelho estiver permanentemente conectado a uma instalação fixa, ele deve ser conectado através de fios de cobre que tenham uma classificação de temperatura não inferior a 75°C (167°F).

ADVERTÊNCIA

Toda a fiação de cobre para este aparelho deve ser feita de acordo com o(s) diagrama(s) de fiação localizado(s) no aparelho.

1.2. SISTEMAS DE VENTILAÇÃO E DE SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS

O seu novo aparelho deve ter ventilação adequada para funcionar de forma segura e correta. É muito importante instalar um sistema de segurança contra incêndio. O seu sistema de ventilação deve ser projetado para permitir limpeza fácil. A limpeza frequente e a manutenção adequada do sistema de ventilação e do aparelho reduzirão as chances de incêndio. Os sistemas de ventilação e de segurança contra incêndios devem estar em conformidade com os códigos locais e nacionais. Na América do Norte, NFDA96 fornecerá orientação sobre sistemas de ventilação e de segurança contra incêndios.

2. Seção de operação

Certifique-se de que o aparelho tenha sido instalado adequadamente e de que todas as advertências, cuidados e avisos contidos neste manual foram lidos, entendidos e cumpridos antes de prosseguir.

2.1. Operação

2.1.1. Aparelhos de termostato elétrico e estado sólido

1. Gire o interruptor "I/O" para a posição "I" (ligado) para todos o termostatos que deseja operar.
2. Opere os termostatos girando os botões para a temperatura desejada. O interruptor "I/O" se iluminará quando o termostato gerar uma demanda de calor.

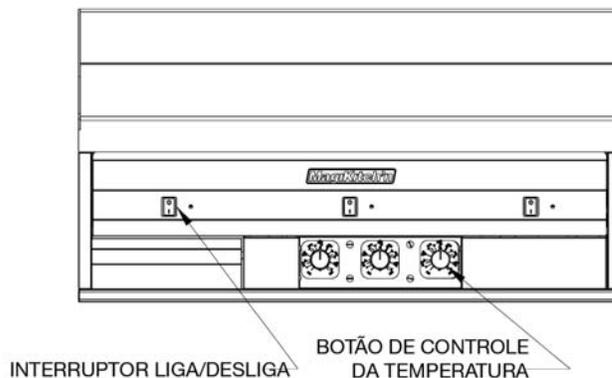


Figura 8

2.2. Inicialização

AVISO

As novas chapas de cozimento devem ser cuidadosamente manuseadas e utilizadas para evitar possíveis danos. Para começar a utilizar uma chapa de cozimento nova, faça o seguinte:

Limpe a superfície da chapa de cozimento. Pode-se utilizar uma solução suave de água com sabão para limpar a superfície; se esta solução for utilizada, certifique-se de enxaguar completamente com água potável para eliminar qualquer resíduo de sabão. Também é importante limpar a superfície da chapa de cozimento e das áreas em volta para remover todo o resto da água. Nunca deixe água em uma superfície quente da chapa de cozimento.

Não é necessário untar as superfícies cromadas de cozimento, mas o seguinte procedimento pode ser realizado para melhorar as qualidades antiaderentes da superfície cromada de cozimento.

2.2.1. Como untar a superfície da chapa de cozimento

1. Para untar a chapa de cozimento, ligue todos os interruptores do termostato e coloque o botão em 93°C (200°F). Enquanto a unidade aquece até 93°C (200°F), aplique uma fina camada de óleo de cozinha ou gordura bovina sobre a superfície inteira de cozimento, limpando qualquer acúmulo excessivo. Esta etapa pode ser repetida, conforme necessário, para aplicar uma camada uniforme sobre a superfície da chapa de cozimento. Untar a chapa de cozimento ajudará a criar e conservar uma superfície antiaderente.
2. Deixe a superfície untada inativa por uma hora a 93°C (200°F), então, ajuste os termostatos para a sua temperatura de cozimento desejada. Quando a superfície da chapa de cozimento tiver alcançado a temperatura, aplique outra camada do óleo para untar, limpando qualquer excesso que possa causar acúmulo.

2.2.2. Verificação da temperatura da superfície

1. Se disponível, coloque o termômetro da superfície da chapa de cozimento sobre cada sensor do termostato a 30,5cm (12 pol.) da borda frontal da superfície da chapa de cozimento. O primeiro sensor está localizado a 15 cm (6 pol.) do lado esquerdo da chapa de cozimento; os sensores adicionais estão a cada 30,5 cm (12 pol.) sucessivamente para a direita.
2. Aqueça a chapa de cozimento até a temperatura de cozimento desejada; verifique a leitura da temperatura da superfície no termômetro da chapa de cozimento. Se necessário, ajuste os termostatos que controlam qualquer área da superfície que não estejam dentro da faixa de +/- 8°C (15°F) da configuração do termostato. O procedimento para ajustar os termostatos está na Seção 3.

2.3. Procedimento de desativação

2.3.1. Aparelhos de termostato elétrico e estado sólido

1. Gire o interruptor "I/O" até a posição "O" (desligado).
2. Deixe que a superfície da chapa de cozimento esfrie normalmente.

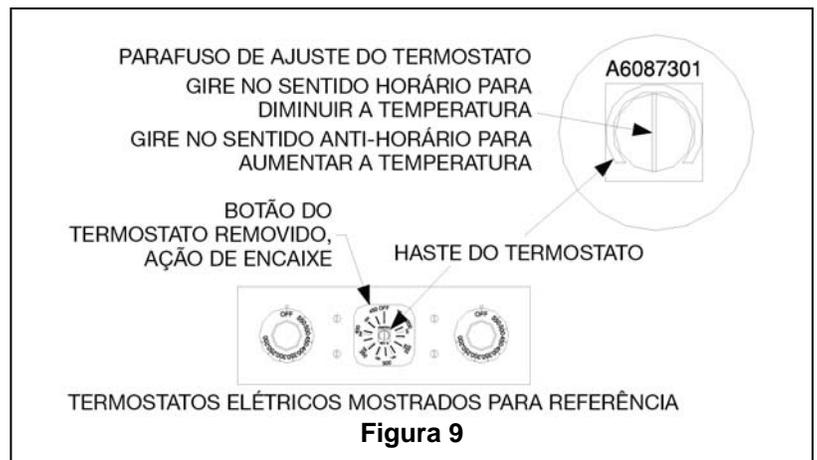
3. Seção de calibração do termostato

Cada controle opera um conjunto de três elementos. Os controles foram ajustados na fábrica. Entretanto, se a temperatura da superfície da chapa de cozimento variar grandemente da configuração no botão do termostato, ajuste o termostato usando o seguinte procedimento:

3.1. Procedimentos para calibração

3.1.1. Termostato elétrico

1. Gire todos os botões de controle até a temperatura desejada.
2. Espere 30 minutos (ou 1 hora se a chapa de cozimento estiver fria) para a superfície estabilizar.
3. Coloque um termômetro confiável de superfície de chapa de cozimento ou termopar de teste (capaz de registrar 149°C (300°F), no local acima do termostato sendo calibrado, conforme descrito na seção 2.2.2. Verifique a temperatura a cada 5 minutos até que a temperatura estabilize e não se altere por mais de 17°C (30°F) em um lapso de tempo de 15 minutos.
4. Se a temperatura média de qualquer conjunto de queimadores não estiver dentro da faixa de +/-8°C (15°F) da configuração do botão (149°C) (300°F), ajuste o termostato correspondente. Para fazer isto, remova o botão e segure a haste do botão do termostato (veja a figura acima), **(não permita que a haste gire, ou a configuração do termostato não será precisa)**, então, gire o parafuso de ajuste localizado dentro do



Operação básica

Chapa de cozimento elétrica série MKE

MagiKitch'n

centro da haste em pequenos incrementos. Gire este parafuso no sentido anti-horário para aumentar a temperatura e no sentido horário para diminuir a temperatura.

5. Verifique a temperatura após 15 minutos e repita o ajuste, conforme necessário, até que a temperatura correta esteja indicada no instrumento de medição.

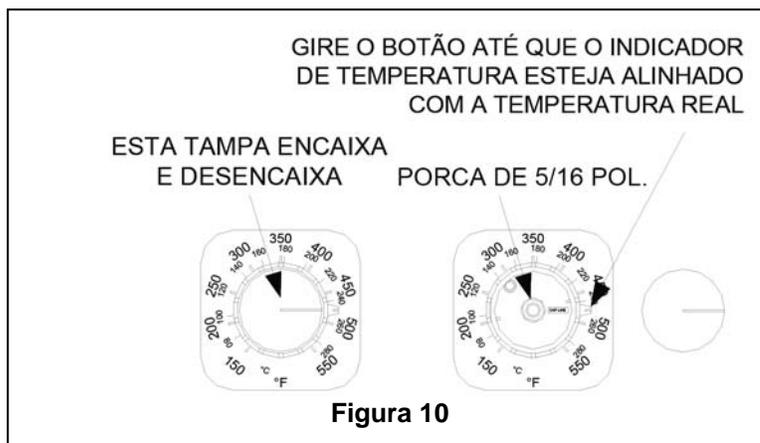
AVISO

O parafuso de ajuste do termostato está lacrado pelo fabricante para proteger a calibração. Pode ser necessário remover este laque para ajustar o termostato.

3.1.2. Termostato de estado sólido

1. Gire todos os botões de controle até a temperatura desejada.
2. Espere 30 minutos (ou 1 hora se a chapa de cozimento estiver fria) para a superfície estabilizar.
3. Coloque um termômetro confiável de superfície de chapa de cozimento ou termopar de teste (capaz de registrar 149°C (300°F), no local acima do termostato sendo calibrado, conforme descrito na seção 2.2.2. Verifique a temperatura

4. a cada 5 minutos até que a temperatura estabilize e não se altere por mais de 17°C (30°F) em um lapso de tempo de 15 minutos. Você precisará lembrar a temperatura média para a etapa seguinte.
4. Cuidadosamente, remova a tampa no botão do termostato com a linha branca do indicador (veja a figura nesta seção). Segurando o botão, afrouxe a porca de 5/16 pol. do eixo do termostato, (**NÃO REMOVA**); uma vez que a porca esteja frouxa, o botão pode ser rodado de maneira que o marcador da linha da tampa esteja alinhado com a temperatura real que o termômetro da superfície da chapa de cozimento esteja indicando.
5. Reaperte a porca de 5/16 pol. segurando o botão em posição (não permita que a haste gire, ou a configuração da temperatura não será precisa). Recoloque a tampa.



4. Operação básica

4.1. Conselhos operacionais úteis

1. Cada termostato controla 30,5 cm (12 pol.) da superfície da chapa de cozimento. Quando possível, use os termostatos mais à esquerda ou mais à direita para as temperaturas de cozimento mais baixas. Os termostatos adjacentes configurados a temperaturas mais altas afetarão os termostatos localizados no centro.
2. Para resposta mais rápida dos termostatos durante uma carga pesada da chapa de cozimento, coloque o produto diretamente sobre o sensor do termostato. Para períodos de menos uso, coloque o produto de um lado do sensor para limitar o possível superaquecimento da superfície da chapa de cozimento não utilizada.
3. Quando possível, alterne a localização onde o produto é cozido; isto conservará todos os 30,5 cm (12 pol.) da área controlada a uma temperatura mais uniforme.
4. Caso ocorra a aderência de qualquer produto, aplique uma camada fina de óleo de cozinha à superfície antes de colocar o produto.
5. Ao usar espátulas ou raspadores, é **altamente recomendado** que os cantos dos instrumentos nunca atinjam a superfície da chapa de cozimento com força. Isto poderia causar danos à superfície, que poderia coletar partículas de alimentos, tornando-a difícil de ser limpa.

4.2. Tempos e temperaturas de cozimento sugeridos

AVISO

Os tempos e as temperaturas deste quadro são meras sugestões. A sua experiência com os itens do seu próprio cardápio será o seu melhor guia para alcançar o melhor produto alimentar.

Produto	Temperatura °C (°F)	Tempo
Ítens para o café da manhã		
Panquecas	191° (375°)	2 minutos
Rabanadas	204° (400°)	4-5 minutos
*Batatas assadas	191°-204° (375°-400°)	15-20 minutos
Ovos		
Mexidos	149° (300°)	3-4 minutos
Estrelados	107°-149° (225°-300°)	3-4 minutos
Fritos	121°-149° (250°-300°)	2-3 minutos
Fritos com a gema dura	107°-149° (225°-300°)	3-4 minutos
Carnes para o café da manhã		
Linguiça e hambúrguer de linguiça	177° (350°)	3 minutos
Bacon	177° (350°)	2-3 minutos
Bacon canadense	177° (350°)	2-3 minutos
Bifes de presunto	191° (375°)	3-4 minutos
Presunto grelhado	191° (375°)	2 minutos
Presunto, pré-cozido	191° (375°)	2 minutos
Peixes		
Salmão	177° (350°)	6-8 minutos
Hambúrgueres		
2 hambúrgueres por libra	177° (350°)	6-8 minutos
4 hambúrgueres por libra	177° (350°)	4-6 minutos
6 hambúrgueres por libra	177° (350°)	3-4 minutos
Bifes, etc.		
Espessura de 1 a 2 cm, no ponto	191° (375°)	5-7 minutos
Espessura de 2 a 2,5 cm, no ponto	191° (375°)	8-10 minutos
Filé mignon	204° (400°)	3-4 minutos
Sanduíches, etc.		
Queijo quente	191° (375°)	3-4 minutos
Cachorro quente	163° (325°)	2-3 minutos

Tabela 2

*Com base em batatas em cubos fervidas e então esfriadas, antes do cozimento final na chapa de cozimento. Para reduzir a possibilidade das batatas queimarem ou grudarem, unte a superfície da chapa de cozimento com óleo vegetal e vire as batatas com frequência.

5. Seção de limpeza e manutenção

5.1. Limpeza diária

AVISO

Não utilize “tijolos para limpar grelhas”, “telas para grelhas”, ou qualquer outro tipo de material abrasivo na superfície cromada da sua chapa de cozimento MagiKitch'n. **O USO DE MATERIAIS ABRASIVOS INVALIDARÁ A SUA GARANTIA.**

1. Limpe a superfície da chapa de cozimento frequentemente para evitar aderência e baixa qualidade do produto alimentício. Raspe regularmente a placa da chapa de cozimento com um raspador projetado para o tipo de superfície da sua chapa de cozimento para remover toda a gordura e restos de alimentos das superfícies.
2. Limpe e enxugue todos os condutores de gordura.
3. Limpe o exterior: os lados e a frente da chapa de cozimento são de aço inoxidável; qualquer produto de limpeza para aço inoxidável pode ser usado para limpar estas superfícies.
4. Remova e esvazie a(s) gaveta(s) de gordura de todo e qualquer resíduo; limpe também o interior do compartimento da gaveta de gordura para eliminar partículas de alimentos que possam ter saído da gaveta de gordura.

AVISO

A gaveta de gordura é projetada para conter a gordura que escorre da superfície da chapa para cozimento. **NUNCA** permita que a gaveta de gordura transborde; ela deve ser devidamente esvaziada e a gordura deve ser eliminada adequadamente.

5.2. Limpeza da superfície da chapa de cozimento no fim do período de trabalho

AVISO

Use luvas e roupa de proteção ao limpar o aparelho. As superfícies **QUENTES** podem causar ferimentos pessoais.

5.2.1. Superfície de cozimento de aço plano

1. Raspe completamente a superfície da chapa de cozimento com um raspador para remover gordura e restos de alimentos.
2. Use um “tijolo para limpar grelhas” ou “tela para grelhas” para limpar qualquer acúmulo pesado de carvão da superfície da chapa de cozimento. Nunca use palha de aço, pequenas fibras podem permanecer na superfície de cozimento.
3. Quando a superfície da chapa de cozimento estiver fria, pode-se polir a superfície com MagiKleans'r, ou outros tipos de produtos de limpeza similares não abrasivos e não cáusticos, que sejam aprovados para uso em aço inoxidável.
4. Pode ser necessário untar a grelha novamente após esta limpeza.

5.2.2. Superfície de cozimento cromada

AVISO

Não utilize “tijolos para limpar grelhas”, “telas para grelhas”, ou qualquer outro tipo de material abrasivo na superfície cromada da sua chapa de cozimento MagiKitch'n. **O USO DE MATERIAIS ABRASIVOS INVALIDARÁ A SUA GARANTIA.**

1. Raspe completamente a superfície da chapa de cozimento com o raspador fornecido para remover gordura e restos de alimentos.
2. Quando a chapa de cozimento estiver fria, esfregue a superfície cromada com a escova de palma fornecida e água fria.
3. Lustre a superfície de cozimento da chapa com MagiKleans'r, água e um pano macio.
4. Enxágue com água limpa e limpe qualquer resíduo com um pano seco.

5.3. Manutenção mensal

AVISO

A manutenção regular da sua chapa de cozimento MagiKitch'n é **recomendada** para manter o aparelho funcionando adequadamente.

5.3.1. Manutenção mensal preventiva

Os resíduos de alimentos e gordura podem se acumular dentro e ao redor da chapa de cozimento. Seguir as etapas abaixo para a manutenção preventiva mensal conservará o seu equipamento seguro e com rendimento máximo. Se você estiver cozinhando grandes quantidades de alimentos grelhados, pode ser necessário limpar estes componentes mais de uma vez por mês.

- ✓ Use um termômetro de superfície de grelha para certificar-se de que os termostatos estejam funcionando corretamente.
- ✓ Certifique-se de que todas as conexões elétricas não tenham sido alteradas ou danificadas.
- ✓ Verifique se os sistemas de exaustão e de renovação do ar estão funcionando corretamente.
- ✓ Inspecione a superfície da chapa de cozimento para possíveis danos visíveis.

5.4. Manutenção e inspeção preventivas anuais/periódicas

Esta seção deve ser realizada SOMENTE por um técnico de serviço qualificado, como parte de um programa regular de manutenção de cozinhas. Esta inspeção deve ser feita, no mínimo, uma vez por ano, por um técnico de serviço autorizado recomendado pela MagiKitch'n. Pode ser necessário realizar esta inspeção mais de uma vez por ano.

5.4.1. Avaliação de segurança

- ✓ Verifique todas as conexões elétricas e certifique-se de que o sistema de retenção/cabo de segurança da chapa de cozimento esteja no lugar.
- ✓ Verifique se há resíduos de alimentos e gordura dentro e ao redor da unidade.
- ✓ Verifique os pés/as rodas e certifique-se de que todas as porcas e parafusos estejam seguros (se incluídos).
- ✓ Verifique todas as conexões de cabos expostas, interruptores e luzes indicadoras.

5.4.2. Inspeção mecânica

- ✓ Verifique se há danos, ferrugem e fissuras na placa cromada da superfície da chapa de cozimento, se aplicável.
- ✓ Verifique se há vazamentos na gaveta de gordura.
- ✓ Verifique a migração da gordura e da água, limpe quando necessário.
- ✓ Verifique a drenagem e os filtros do exaustor, limpe quando necessário.
- ✓ Verifique se há resíduos estranhos nas aberturas.
- ✓ Verifique se há partes soltas.
- ✓ Verifique se estão faltando partes e fixadores, reponha conforme necessário.

5.4.3. Caixa de controle e componentes elétricos

- ✓ Verifique se a amperagem está dentro da faixa em comparação com as informações da placa de identificação.
- ✓ Verifique se os contatores térmicos estão em boas condições. Verifique se há contatos gastos ou corroídos. Verifique se os cabos estão ajustados e em boas condições.
- ✓ Verifique se todos os componentes (transformador, bloco de terminais, relés, etc.) estão em boas condições. Verifique se os cabos estão ajustados e em boas condições.
- ✓ Verifique se há vazamento nos compartimentos. Verifique se há manchas de água e superfícies molhadas.
- ✓ Verifique se as cobertas e os painéis estão intactos e em condições de segurança. Verifique se há partes soltas.
- ✓ Verifique se o cabo de alimentação está em boas condições. Verifique se há cabos desgastados ou expostos.

5.4.4. Inspeção da operação dos sistemas

- ✓ Verifique todas as terminações dos cabos; verifique se há cabos quebrados ou desgastados.
- ✓ Verifique a calibração da temperatura.
- ✓ Verifique o funcionamento e as funções do termostato.
- ✓ Verifique se todos os componentes estão em boas condições físicas.
- ✓ Certifique-se de que todos os componentes estejam limpos e que não haja dano por gordura ou por água.

5.5. Exaustor

O funcionamento adequado do exaustor é muito importante para o funcionamento correto deste aparelho e para a segurança das pessoas. O exaustor deve ser inspecionado quando da instalação deste aparelho para garantir que funcionará adequadamente junto com o aparelho. Faça um cronograma regular de inspeção, de acordo com os códigos locais e nacionais. Na América do Norte, deve-se obedecer à última edição da ANSI/NFPA 96 e/ou aos códigos locais.

5.6. Diagramas de resolução de problemas

Os diagramas seguintes podem ajudar a eliminar problemas operacionais básicos que você possa estar tendo com o seu aparelho. Localize o problema no lado esquerdo do diagrama e faça uma referência cruzada com a possível causa. Após identificar o problema, tome as medidas necessárias para corrigi-lo.

5.6.1. Desempenho no cozimento

Se estiver tendo pobre desempenho no cozimento ou inconsistências na qualidade do produto, consulte o seguinte diagrama para ajuda.

		Possível causa							
		Temp. muito alta	Umidade no alimento se converte em vapor	Superfície da chapa de cozimento suja ou não untada	Tempo de cozimento muito curto	Produto vencido	Produto armazenado indevidamente	Excesso de óleo ou gordura na superfície da chapa de cozimento	Temp. muito baixa
Problema	Fumaça excessiva da gordura	X	X						
	Aderência do produto	X		X	X				
	Bordas do produto queimando	X		X	X				
	O centro do produto fica mal cozido	X				X			
	Gorduroso ou sabor indesejável						X	X	X
	Acúmulo de gordura na superfície da chapa de cozimento	X		X				X	

Tabela 3

5.6.2. Desempenho operacional

O diagrama seguinte pode ajudar a diagnosticar problemas operacionais que possa estar tendo com o seu aparelho. Alguns problemas podem **REQUERER** que um técnico de serviço qualificado faça os reparos. Se for necessário um técnico de serviço qualificado, entre em contato com o departamento de serviço da fábrica.

		Possível causa				
		Unidade não ligada na tomada (se equipada)	Interruptor de energia desligado	Termostato desligado	Termostatos não calibrados	Falha do termostato
Problema	Interruptor de energia não acende	X	X	X		X
	Chapa de cozimento não aquece	X	X	X		X
	Temperaturas da superfície inconsistentes				X	X
	Chapa de cozimento permanece quente ou superaquece				X	X

Tabela 4

AVISO

Todas as partes e serviço de reparo da sua chapa de cozimento MagiKitch'n devem ser solicitados e instalados por um distribuidor de Partes e Serviço Autorizado (ASAP) da MagiKitch'n. A falha em fazê-lo pode resultar na invalidação da garantia.

6. Acessórios

6.1. Padrão

Todas as chapas de cozimento de aço plano e cromadas são enviadas com um conjunto de pés ajustáveis de 10 cm (4 pol.). O aparelho também vem equipado da fábrica com uma válvula para o fechamento manual do gás e os reguladores de gás específicos para o modelo e tipo de gás comprado.

Cada chapa de cozimento com superfície cromada da MKE está equipada com um Kit de cromo, que inclui uma escova para limpeza, pó para limpeza, espátula, raspador e reposições para a lâmina do raspador. Veja a tabela abaixo para obter os nºs das partes para novos pedidos.

Acessórios da grelha cromada	
Magi Kleans'r	Parte nº 9825-1525101
Escova de palma	Parte nº 9825-1524901
Espátula (superfície de cromo)	Parte nº 9825-1525001
Raspador (com lâmina e tampa)	Parte nº 9825-1528001
Lâminas de reposição	Parte nº 9825-1528002

Tabela 5

É importante usar os acessórios MagiKitch'n para a chapa de cozimento cromada para conservar a vida útil da superfície cromada da chapa de cozimento.

6.2. Opcional

Para encomendar acessórios para a sua chapa de cozimento, telefone para o seu distribuidor local da MagiKitch'n para saber preços e disponibilidade.

A lista de acessórios disponíveis para o seu aparelho novo lhe dará a flexibilidade de personalizar a sua chapa de cozimento para adaptar-se melhor aos seus requisitos operacionais.

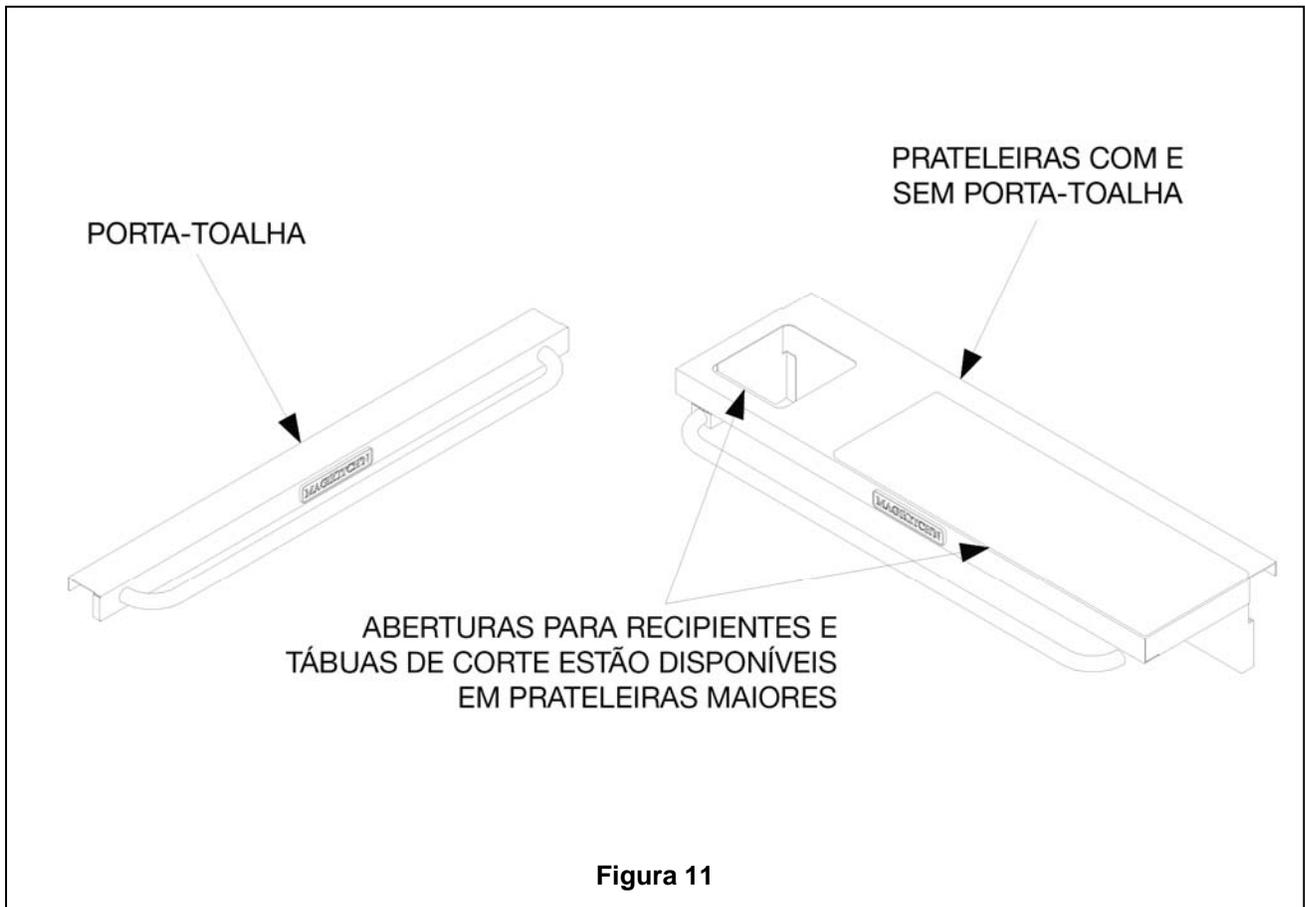
Esta seção lhe mostrará uma variedade de prateleiras frontais e posteriores, tábuas de corte, plataformas e outros acessórios a fim de lhe proporcionar um aparelho operacional eficiente.

6.2.1. Prateleiras, frontais

Modelo da prateleira	MKG24	MKG36	MKG48	MKG60	MKG72
Prateleira de 20 cm sem porta-toalha	5125-1511601-C	5125-1511602-C	5125-1511603-C	5125-1511610-C	5125-1511611-C
*Prateleira de 25 cm sem porta-toalha	5125-1511604-C	5125-1511605-C	5125-1511606-C	5125-1511612-C	5125-1511613-C
*Prateleira de 30 cm sem porta-toalha	5125-1511607-C	5125-1511608-C	5125-1511609-C	5125-1511614-C	5125-1511615-C
Prateleira de 20 cm com porta-toalha	5125-1511701-C	5125-1511702-C	5125-1511703-C	5125-1511710-C	5125-1511711-C
*Prateleira de 25 cm com porta-toalha	5125-1511704-C	5125-1511705-C	5125-1511706-C	5125-1511712-C	5125-1511713-C
*Prateleira de 30 cm com porta-toalha	5125-1511707-C	5125-1511708-C	5125-1511709-C	5125-1511714-C	5125-1511715-C
Somente o porta-toalha	5125-1511801-C	5125-1511802-C	5125-1511803-C	5125-1511804-C	5125-1511805-C

Tabela 6

Prateleiras de 25 e 30 cm também estão disponíveis com aberturas para recipientes. Consulte a fábrica sobre tamanhos e disponibilidade.



6.2.2. Tábuas de corte

Tamanho	Parte nº
Tábua de corte de 20 x 30 cm	1604-0643600-C
Tábua de corte de 20 x 61 cm	1604-0643700-C
Tábua de corte de 20 x 122 cm	1604-0643800-C
Tábua de corte de 20 x 183 cm	1604-0643900-C

Tabela 7

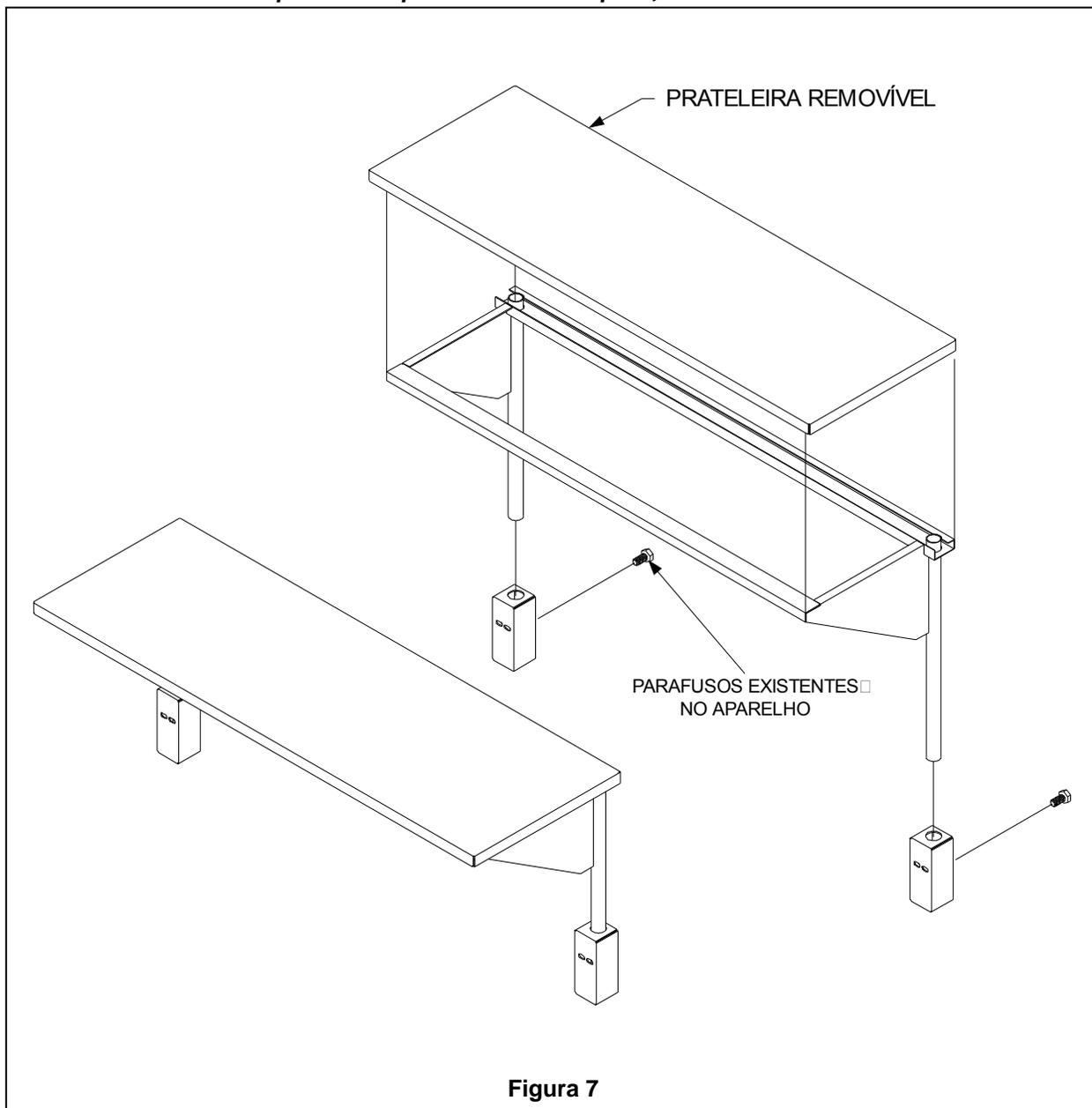
Outros tamanhos estão disponíveis; consulte a fábrica sobre tamanho, preços e disponibilidade.

6.2.3. Prateleiras térmicas, posteriores

Modelo da prateleira	Parte nº
C/A, prateleira posterior MKG24	5225-1535701-C
C/A, prateleira posterior MKG36	5225-1535702-C
C/A, prateleira posterior MKG48	5225-1535703-C
C/A, prateleira posterior MKG60	5225-1535704-C
C/A, prateleira posterior MKG72	5225-1535705-C

Tabela 8

Os kits de prateleiras podem ser anexados aos modelos existentes. A prateleira de aço inoxidável é removível da estrutura das prateleiras para facilitar a limpeza, se necessário.



6.2.4. Plataformas

Pode-se solicitar as plataformas com pés ou rodas (as plataformas com rodas enviadas após maio de 2006 são equipadas com rodas ajustáveis).

NOTA:

Também deve-se observar que, ao encomendar uma plataforma para o seu aparelho MKE, você também precisará encomendar um kit de acoplamento MKE, Parte nº 7225-1512101.

Tabela 9

Modelo da plataforma	Parte nº
MKG24, c/ pés	5225-1512001-C
MKG24, c/ rodas	5225-1512002-C
MKG36, c/ pés	5225-1512005-C
MKG36, c/ rodas	5225-1512006-C
MKG48, c/ pés	5225-1512007-C
MKG48, c/ rodas	5225-1512008-C
MKG60, c/ pés	5225-1512009-C
MKG60, c/ rodas	5225-1512010-C
MKG72, c/ pés	5225-1512011-C
MKG72, c/ rodas	5225-1512012-C

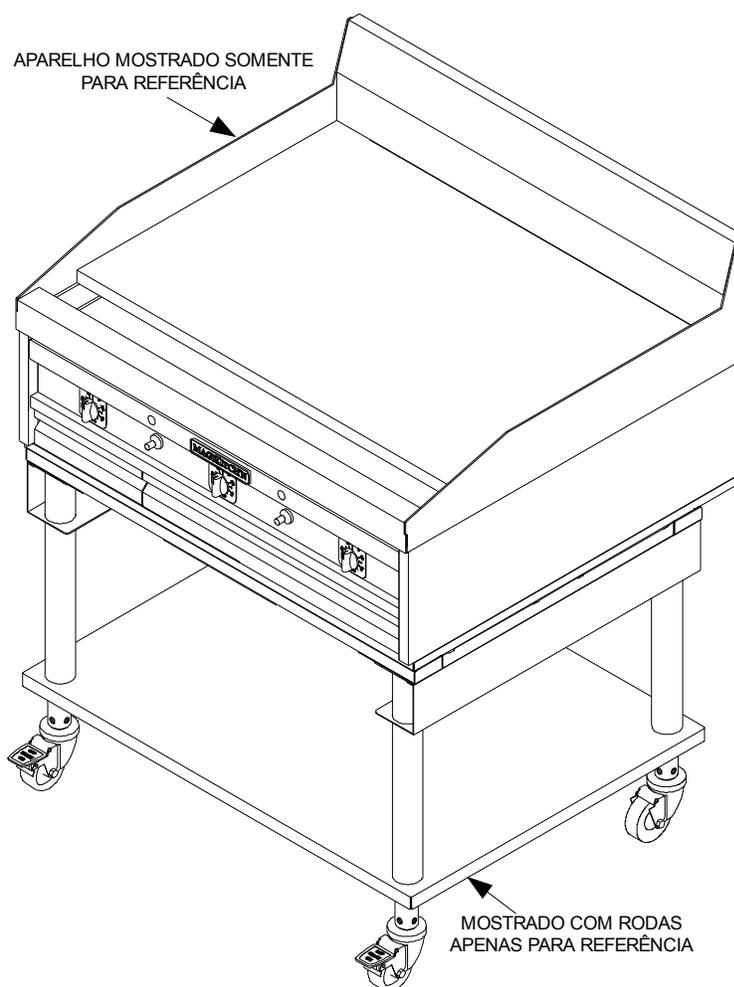


Figura 13

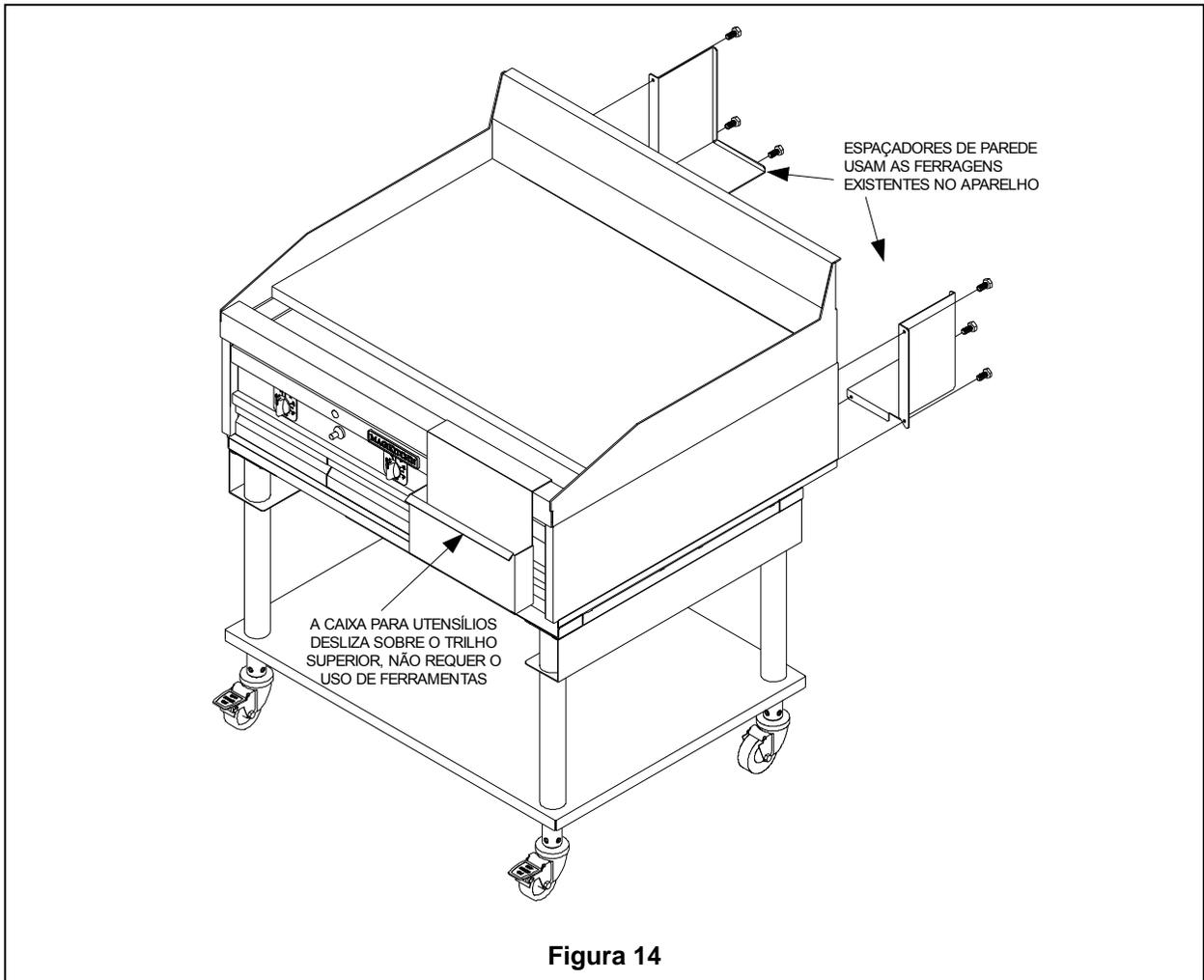
As plataformas podem ser utilizadas para sustentar múltiplas chapas de cozimento MKE. Elas também são compatíveis com as grelhas a carvão série 600 APM da MagiKitch'n.

6.2.5. Miscelânea

O seu aparelho também pode ser usado com os seguintes acessórios diversos; você pode, portanto, personalizar a sua operação às suas demandas específicas. Os espaçadores de parede listados abaixo garantem que você não possa empurrar o aparelho muito perto da parede posterior. A caixa para utensílios lhe oferece um local prático para guardar os seus utensílios de cozinha. A caixa para utensílios não interfere com nenhum dos controles e pode ser movida de uma extremidade da chapa de cozimento para a outra sem a necessidade do uso de ferramentas.

Acessório	Parte nº
Espaçador de parede de 15 cm à esquerda, MKG	5425-1526701-C
Espaçador de parede de 15 cm à direita, MKG	5425-1526702-C
Caixa para utensílios MKG	5425-1532501-C
Caixa para utensílios MKG, porta-toalha apenas	5425-1532502-C

Tabela 10



Acessórios

Chapa de cozimento elétrica série MKE



7. Página para anotações

Esta página foi intencionalmente deixada em branco

Esta página foi intencionalmente deixada em branco



Na eventualidade de problemas ou dúvidas sobre o seu pedido, entre em contato com a fábrica da MagiKitch'n em:

(603) 225-6684 em todo o mundo
www.magikitchn.com

Na eventualidade de problemas ou dúvidas sobre o seu equipamento, entre em contato com um representante de Partes e Serviço Autorizado (ASAP) da MagiKitch'n da sua área, ou telefone para a MagiKitch'n nos números listados à esquerda.

ENDEREÇO POSTAL – P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501
ENDEREÇO PARA ENVIO – 10 FERRY ST., CONCORD, NH 03301