

01/2017

Mod: E99/2IDA1-N

Production code: BE2A8I



Diamond
catering equipment



FOGÃO DE INDUÇÃO
MANUAL DE USO

PT



12/2016 - Ed 7 - Cod.nº 181655

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
ELEKTRISK



0. IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO

0.1 QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA

1. INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS

Introdução - Finalidade do documento - como ler o documento

Conservação do documento - Destinatários - Programa de treinamento de operadores

Preparações a cargo do cliente - Conteúdo do fornecimento - Destinação de uso

Condições limite de funcionamento e ambientais permitidas

Teste e garantia

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Prefácio - Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

Indicações sobre os riscos residuais

3. INSTRUÇÕES DE USO

Localização dos componentes principais

Modo e função dos botões, teclas e indicadores luminosos

Descrição das modalidades de parada

Paradas por anomalia de funcionamento

Parada de emergência

Parada durante uma fase da elaboração

Preparação para a primeira inicialização

Limpeza para a primeira inicialização

Ativação diária

Desconexão diária e prolongada

Inicialização para a produção

Ligar/Desligar

Carga/descarga do produto

Desativação

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

Limpeza diária das partes de aço

Limpeza diária das partes de vidro

Limpeza para a desativação prolongada

Tabela resumida: competências - intervenção - frequência

Lista de falhas - Solução de problemas

5. ELIMINAÇÃO

Desativação e eliminação do equipamento

Eliminação de resíduos

Prefácio

Este documento foi criado pelo fabricante em seu próprio idioma (Italiano). As informações mencionadas neste documento são de uso exclusivo do operador autorizado para o uso do equipamento em questão.

Os operadores devem ser treinados sobre todos os aspectos relacionados com o funcionamento e a segurança. As prescrições especiais de segurança (obrigação - proibição - perigo) estão detalhadamente descritas no capítulo específico. Este manual não pode ser cedido a terceiros sem a autorização escrita do fabricante. O texto não pode ser utilizado em impressões sem a autorização escrita do fabricante. A utilização de: Figuras/Imagens/Desenhos/Esquemas no interior do documento é meramente indicativa e podem ser modificadas. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas.

Objetivo do documento

As interações entre o operador e o equipamento, durante o ciclo de vida útil do mesmo, foram atentamente analisadas pelo fabricante tanto na fase de projeto quanto na redação do manual. Portanto, é nossa esperança que este manual possa ajudar a manter a eficiência característica do equipamento. Seguindo escrupulosamente 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 o equipamento sem algum risco. Dentro de cada capítulo há uma subdivisão em parágrafos, e cada parágrafo pode ter explicações indicadas com um subtítulo e uma descrição.

Conservação do documento

Este documento é parte integrante do fornecimento inicial e, portanto, deve ser conservado e utilizado oportunamente durante toda a vida útil do equipamento.

Destinatários

Este documento é estruturado para uso exclusivo do operador "Heterogêneo" (Operador com competências e funções limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da equipamento, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza do equipamento).

Programa de treinamento de operadores

Mediante solicitação específica do usuário, é possível efetuar um curso de treinamento para os operadores encarregados do uso do equipamento, seguindo as modalidades descritas na confirmação do pedido.

Com base na solicitação podem ser efetuados, na fábrica ou no estabelecimento do usuário, os cursos de preparação para:

- Operador homogêneo, encarregado da manutenção elétrica/eletrônica (Técnico especializado);
- Operador homogêneo, encarregado da manutenção mecânica (Técnico especializado);
- Operador heterogêneo encarregado da operação simples (Operador - Usuário final).

Preparações sob a responsabilidade do cliente

Exceto acordos contratuais diferentes, normalmente é responsabilidade do cliente:

- Preparação dos locais (inclusive as obras necessárias, fundações ou canalizações solicitadas);
- Pavimentação antiderrapante e lisa;
- Preparação do local de instalação e a própria instalação do equipamento obedecendo as cotas indicadas no layout (plano de fundação);
- Preparação dos serviços auxiliares adequados às exigências do sistema (rede elétrica, hídrica, do gás e de descarga);
- Preparação do sistema elétrico em conformidade com as disposições das normativas em vigor no local da instalação;
- Iluminação adequada, em conformidade com as normativas em vigor no local da instalação;
- Os dispositivos de segurança antes e depois da linha de alimentação de energia (interruptores diferenciais, sistemas de instalação à terra equipotencial, válvulas de segurança, etc.) previstos pela legislação em vigor no país de instalação;
- Sistema de ligação à terra em conformidade com as normativas em vigor;
- Preparação, se necessário (ver as especificações técnicas) de um sistema para "amaciar" a água.

Conteúdo do fornecimento

- Equipamento
- Tampa/tampas
- Cesto metálico/cestos metálicos
- Grade de suporte do cesto
- Tubos e ou cabos para a ligação às fontes de energia (somente nos casos previstos, indicados no pedido).

De acordo com o pedido, o conteúdo do fornecimento pode variar.

Destinação de uso

Instruções originais. Este dispositivo destina-se a uso profissional. A utilização do equipamento objeto deste documento deve ser considerada “uso apropriado” se destinado ao tratamento de cozimento ou a regeneração de gêneros destinados a uso alimentar. Qualquer outro uso deve ser considerado “uso inapropriado” e, portanto, perigoso. O equipamento deve ser utilizado nos termos previstos declarados no contrato e dentro dos limites de capacidade prescritos e mencionados nos respectivos parágrafos.

Condições permitidas para o funcionamento

O equipamento foi projetado para funcionar exclusivamente dentro de locais e nos limites técnicos e de capacidade prescritos. Para obter o funcionamento ideal, e em condições de segurança, é necessário respeitar as seguintes indicações.

A instalação do equipamento deve ser feita em local idôneo, ou seja, onde possa permitir as normais operações de condução e manutenção ordinária e extraordinária. Portanto, é necessário preparar o espaço operacional para eventuais intervenções de manutenção de modo a não comprometer a segurança do operador.

O local deve haver as características solicitadas para a instalação, ou seja:

- umidade relativa máxima: 80%;
- temperatura mínima da água de resfriamento > + 10 °C;
- o pavimento deve ser antiderrapante e o equipamento posicionado perfeitamente nivelado;
- O local deve ter um sistema de ventilação e iluminação como prescrito pelas normativas em vigor no país do usuário;
- O local deve ser preparado para a descarga da água do esgoto e possuir interruptores e comportas de bloqueio que excluam, quando necessário, todas as possibilidades de alimentação antes do equipamento;
- As paredes/superfícies imediatamente adjacentes à/em contato com a aparelhagem devem ser ignífugas e/ou isoladas das possíveis fontes de calor.

Inspeção e garantia

Inspeção: a aparelhagem foi inspecionada pelo fabricante durante as fases de montagem na sede da unidade de produção. Todos os certificados relativos à inspeção realizada serão entregues ao cliente.

Garantia: a garantia é de 12 meses a partir da data de faturação e cobre peças com defeito, a substituir e a transportar aos cuidados do comprador. As peças elétricas, os acessórios e qualquer outro objeto extraível não são cobertos pela garantia.

Os custos de mão de obra referentes à intervenção dos técnicos autorizados pelo fabricante no estabelecimento do cliente para a remoção de defeitos dentro da garantia ficam por conta do revendedor, exceto quando o defeito possa ser facilmente removido no próprio estabelecimento pelo cliente.

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 responsabiliza-se pelo equipamento desde que mantenha a configuração de fábrica.

O fabricante declina qualquer tipo de responsabilidade por uso impróprio da aparelhagem ou danos causados após operações não descritas neste manual ou não previamente autorizadas pelo próprio fabricante.

A garantia será cancelada nos casos de:

- Danos provocados pelo transporte e ou movimentação e, neste caso, o cliente deverá informar o revendedor e o transportador através de fax ou carta com aviso de recebimento e anotar o fato ocorrido nas cópias dos documentos de transporte. O técnico especializado na instalação do aparelho julgará, com base no dano, se a instalação poderá ser efetuada.

A garantia declina também se houver:

- Danos provocados por instalação errada.
- Danos provocados por desgaste de partes devido a uso impróprio.
- Danos provocados pelo uso de peças de reposição não aconselhadas ou não originais.
- Danos provocados por manutenção errada e ou danos provocados por falta de manutenção.
- Danos provocados pela inobservância dos procedimentos descritos neste documento.

Autorização

Por autorização entende-se a permissão para realizar uma actividade inerente ao aparelho.

A autorização é dada pelo responsável do aparelho (fabricante, comprador, signatário, concessionário e/ou proprietário do local).

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Prefácio

	O manual de uso foi realizado para o operador "heterogêneo" (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 que utilizarem o equipamento deverão ser treinados em todos os aspectos relacionados ao funcionamento e à segurança. Portanto, devem interagir utilizando modos e instrumentos adequados e respeitando as normas solicitadas de segurança.
	As informações descritas neste documento não incluem o transporte, a instalação e a manutenção extraordinária, que devem ser efetuadas por técnicos qualificados para o tipo de intervenção a efetuar.
	O operador "heterogêneo", destinatário deste documento, deve operar o equipamento depois que o técnico encarregado terminar a instalação (transporte, fixação, ligação elétrica, hídrica, gás e descarga).
	Este documento não se refere às informações sobre as modificações ou variações deste equipamento. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas.

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

	Ao receber a máquina, abrir a embalagem e verificar se a mesma e os acessórios sofreram danos durante o transporte. Em presença de danos, indicar imediatamente ao transportador e não instalar o equipamento. Dirigir-se às pessoas qualificadas e autorizadas para sinalizar o problema identificado. O fabricante não é responsável pelos danos causados durante o transporte.
	É proibida qualquer intervenção por parte de pessoas não autorizadas (inclusive crianças, portadores de deficiência e pessoas com capacidade física, sensorial e mental reduzida). É proibido efetuar qualquer intervenção sem ter lido completamente a documentação.
	Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.
	Excluir todas as formas de alimentação (elétrica - gás - hídrica) antes do equipamento quando for necessário operar em condições de segurança.
	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 ≤ 70 dB
	Não deixar objetos ou material inflamável nas proximidades do equipamento. Não obstruir as aberturas e/ou as entradas de exaustão ou dissipação do calor.
	Utilizar as normativas em vigor para a eliminação dos resíduos especiais.
	No caso de pessoas portadoras de estimuladores cardíacos (marcapasso) e/ou próteses metálicas, consultar o próprio médico ou o fabricante do produto antes da utilização do equipamento.
	Os objetos metálicos, como utensílios de cozinha, talheres, etc. devem ser colocados longe da zona de cozimento, pois há perigo de queimadura e incêndio.
	Durante o uso do equipamento, não utilizar objetos pessoais (anéis, relógios, etc.) perto da superfície de cozimento. Perigo de queimadura.
	O material utilizado para conter os produtos de cozimento processados pode produzir, na fase de funcionamento do equipamento, ruídos anormais, como estalos e assobios.
	Ao carregar e descarregar o produto do equipamento, existe o risco residual de queimaduras e este risco pode ocorrer em contato acidental com: superfícies, formas e material tratado.
	Utilizar os recipientes para o cozimento de modo que, durante a elaboração do produto, possam ser visíveis para o operador. Os recipientes que contêm líquidos podem transbordar durante o cozimento e criar uma situação de perigo.
	A falta de higiene no equipamento pode deteriorá-lo precocemente, prejudicando o funcionamento e criando situações de perigo.
	É absolutamente proibido violar ou retirar placas e sinais aplicados no equipamento.

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

	Conservar com cuidado este documento para que esteja sempre disponível a todos os usuários do equipamento, para que possam consultá-lo quando necessário.
	Os comandos do equipamento podem ser acionados somente com as mãos. Os danos provocados pela utilização de objetos pontiagudos, afiados ou similares fazem com que a garantia decline.
	Para diminuir os perigos de choques e incêndios não conectar ou desconectar a unidade com as mãos molhadas.
	Sempre que for necessário ter acesso à área de cozimento é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas.
	Não utilizar o equipamento com os recipientes vazios. Risco de queimadura.
	Não utilizar o equipamento, caso o vidro esteja partido.

Indicação sobre os riscos residuais

Embora sejam adotadas as regras corretas de construção e disposições legislativas que regulamentam a fabricação e o comércio do produto, ainda há "riscos residuais" que, devido à origem do equipamento, não é possível eliminar. Estes riscos compreendem:

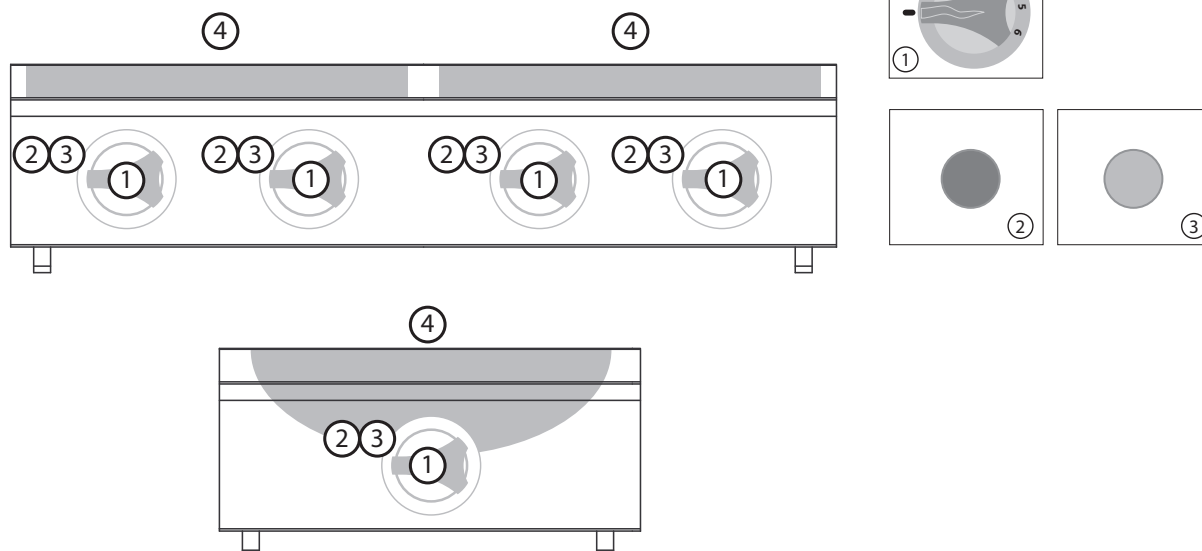
	Risco residual de interferência eletromagnética: A utilização do equipamento pode prejudicar o funcionamento correto de estimuladores cardíacos (marcapasso).
	Risco residual de danos a componentes magnéticos: Este risco existe no caso de objetos dotados de componentes magnéticos (telefones celulares, cartas de crédito etc.) situados perto do equipamento em funcionamento. Poderão sofrer alterações e ficarem danificados.
	Risco residual de curto-circuito: Este risco existe, no caso de 2 ou mais painéis estarem em contacto, durante a confecção. Perigo de sobreaquecimento e possibilidade de fusão entre os recipientes.
	Risco residual de eletrocussão: Este risco existe se for necessário intervir em dispositivos elétricos e ou eletrônicos em presença de tensão.
	Risco residual de queimadura: Este risco existe em caso de contato acidental com materiais com temperaturas elevadas.
	Risco residual de queimadura por saída de material: Este risco existe em caso de contato acidental com a saída de materiais com temperaturas elevadas. Recipientes cheios demais com líquidos e/ou sólidos que, na fase de aquecimento, mudem de forma (passando de um estado sólido para um líquido), poderão, se utilizados de modo incorreto, causar queimaduras. Durante a elaboração, os recipientes utilizados devem ser posicionados em níveis facilmente visíveis.
	Risco residual de explosão: Este risco existe com: • A presença de cheiro de gás no ambiente; • A utilização do equipamento em atmosfera contendo substâncias com risco de explosão; • A utilização de alimentos em recipientes fechados (como latas), caso não sejam adequados para essa finalidade.
	Risco residual de incêndio: Este risco existe com: • A utilização com líquidos inflamáveis (como álcool).

3. INSTRUÇÕES DE USO

Localização dos componentes principais

A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.

1. Botão de ligação e regulação de temperatura do forno
2. Indicador luminoso verde
3. Indicador luminoso vermelho
4. Chapa de cozimento / Vão de cozimento



Modo e função dos botões, teclas e indicadores luminosos

A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.

	Botão do termostato (ELÉTRICO). Efetua três diferentes funções: 1. Ligação/desligamento da tensão elétrica dentro do circuito. 2. Regulagem da temperatura de funcionamento. 3. Ativação/Parada da fase de aquecimento.
	Indicador luminoso verde (ELÉTRICO): O indicador é subordinado ao uso do botão do termostato. Há três tipos de sinal: 1. A ILUMINAÇÃO FIXA indica o funcionamento correto. 2. A ILUMINAÇÃO COM FREQUÊNCIA REGULAR indica que o equipamento está aguardando o posicionamento do recipiente para efetuar a operação. 3. A ILUMINAÇÃO COM FREQUÊNCIA IRREGULAR indica um erro de funcionamento (ver 4. Manutenção ordinária - Lista de alarmes).
	Indicador luminoso vermelho (ELÉTRICO): O indicador é subordinado ao uso do botão do termostato. A ILUMINAÇÃO FIXA indica uma fase de erro (ver 4. Manutenção ordinária - Lista de alarmes).

3. INSTRUÇÕES DE USO

Descrição das modalidades de parada

	Nas condições de parada por anomalia de funcionamento e de emergência é obrigatório, em caso de perigo iminente, fechar todos os dispositivos de bloqueio das linhas de alimentação antes do equipamento (elétrica-hídrica-gás).
	O desenho ilustra as várias posições que assumem os botões durante o desligamento de emergência (A1-B1-C1-D1-E1) e o desligamento durante uma fase de trabalho (A2-B2-C2-D2-E2).

Paradas por anomalia de funcionamento

Termostato de segurança

Fornecido de série nos seguintes modelos:

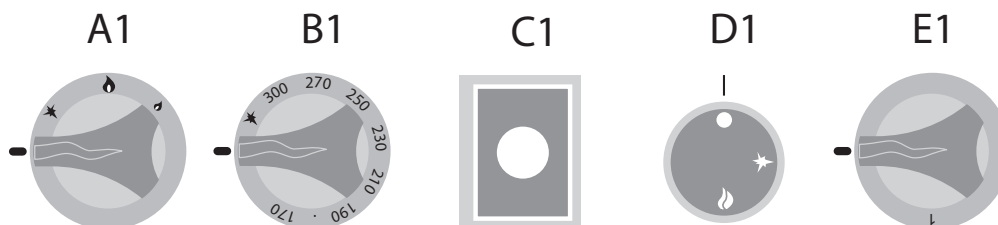
- Fritadeira (presente em todos os modelos)
- Churrasqueira (presente em todos os modelos)
- Marmita (presente em todos os modelos)
- Cozedor de massas (somente no modelo elétrico)
- Cozinha (presente em todos os modelos com forno elétrico)
- Grelhador de contato presente em todos os modelos elétricos (somente para 900-980)
- Pedra lávica (não presente)
- Banho-Maria (não presente)
- Toda chapa (somente para 900-980: presente em todos os modelos com forno a gás)
- Indução (presente em todos os modelos)

Parada: Em situações ou circunstâncias que possam resultar em perigo, o termostato de segurança intervém e interrompe automaticamente a geração de calor. O ciclo de produção é interrompido à espera que seja removida a causa da anomalia.

Reinicialização: Depois de resolver o inconveniente que gerou a ativação do termostato de emergência, o operador técnico autorizado pode reiniciar o funcionamento do equipamento através de comandos específicos.

Parada de emergência

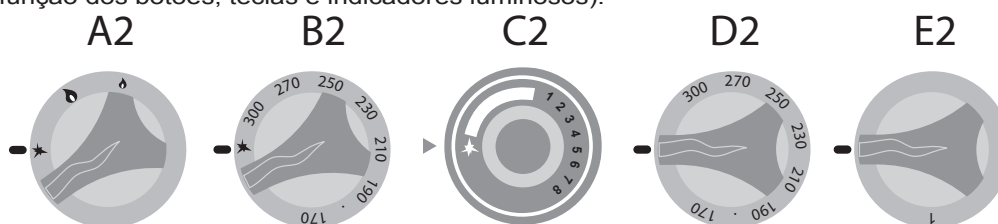
Em situações ou circunstâncias que possam ser perigosas, girar, dependendo do modelo, o botão até a posição "zero" (A-B-C-D-E-1). Ver Modo e função dos botões, teclas e indicadores luminosos.



Parada durante uma fase da elaboração

Em situações ou circunstâncias que necessitam a parada temporária da geração de calor, seguir as instruções abaixo:

- Equipamento a gás: Girar os botões na posição piezelétrica (A-B-C-2). A chama piloto permanece em funcionamento enquanto o fornecimento de gás no queimador se interrompe.
 - Equipamento elétrico: Girar os botões "D2-E2" até a posição "zero" para interromper a geração de calor.
- (Ver modo e função dos botões, teclas e indicadores luminosos).



3. INSTRUÇÕES DE USO

Preparação para a primeira inicialização

	O equipamento, na primeira inicialização, e após uma parada prolongada, deve ser limpo cuidadosamente para eliminar qualquer tipo de resíduo ou de material estranho (ver "Manutenção ordinária").
    	Limpeza para a primeira inicialização Não limpar o equipamento utilizando jatos de água sob pressão e ou diretos. Remover manualmente a película de proteção de revestimento externo e limpar cuidadosamente todas as partes externas do equipamento. No final das operações descritas para a limpeza das partes externas, é necessário seguir as instruções em "Limpeza diária" (Ver Manutenção Ordinária).

Ativação diária

Procedimento:

1. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene do equipamento.
2. Verificar o correto funcionamento do sistema de aspiração do local.
3. Inserir, se necessário, o plugue do equipamento na respectiva tomada de alimentação elétrica.
4. Abrir os cadeados de rede antes do equipamento (gás - hídrica - elétrica).
5. Verificar se a descarga da água (se houver) está desobstruída.
6. Efetuar as operações descritas em "Inicialização para a produção".

Desconexão diária e prolongada

Procedimento:

1. Fechar os cadeados de rede antes do equipamento (gás - hídrica - elétrica).
2. Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição "fechada".
3. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene do equipamento (Ver Manutenção Ordinária).

	Em caso de inatividade prolongada, proteger as partes mais expostas aos fenômenos de oxidação, como descrito no capítulo "Instruções para a limpeza" (Ver Manutenção Ordinária).
---	--

Inicialização para a produção

	Antes de efetuar as operações ver "Ativação diária".
	Ao carregar e descarregar o produto do equipamento, existe o risco residual de queimaduras e este risco pode ocorrer em contato acidental com superfícies, formas e material tratado.
	Adotar medidas adequadas de proteção individual. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.
	Os produtos a tratar devem ser colocados em recipientes específicos destinados para cozimento e posicionados corretamente nas chapas e ou no compartimento de cozimento do forno.

3. INSTRUÇÕES DE USO

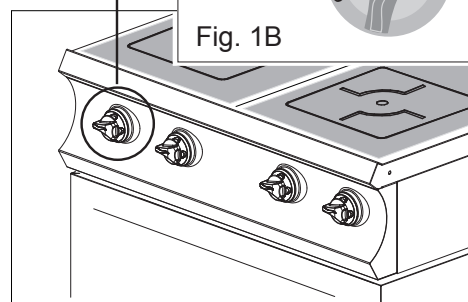
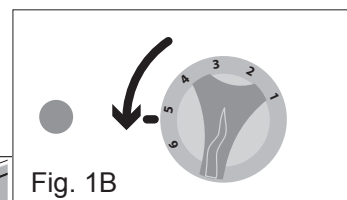
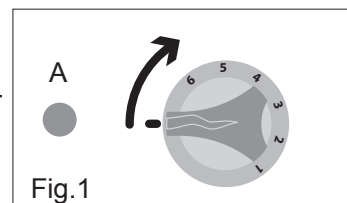
Ligar/Desligar

Para iniciar o procedimento de cozimento, é necessário seguir as instruções abaixo descritas:

1. Girar o botão na posição desejada para regular a temperatura de funcionamento (Fig. 1).
2. O indicador verde acende e pisca a intervalos regulares (Fig. 1 A).
3. Posicionar o recipiente no centro da zona de cozimento (ver Instruções de uso - Carga/descarga do produto).
4. A iluminação fixa do indicador luminoso verde indica a fase de funcionamento (Fig. 1 A)
5. Girar o botão até a posição "zero" (Fig. 1 B) para interromper a geração de calor.



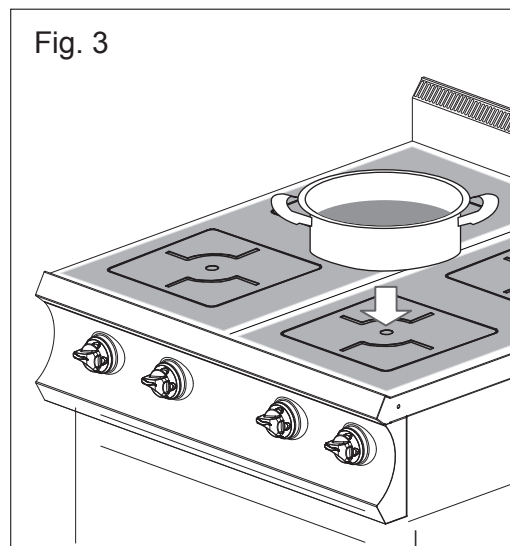
A velocidade de aquecimento das chapas é configurada com a rotação do botão (da posição 0 até a posição 6). A posição 6 é a máxima velocidade de aquecimento.



Carga/descarga do produto

	Os recipientes dedicados ao cozimento por indução devem ser de ferro, aço, aço inoxidável, aço esmaltado, fundo multicamadas (onde indicado especificamente).
	O fundo dos recipientes deve ser chato e magnetizável (um ímã deve ficar preso ao fundo). Utilize recipientes wok específicos de indução
	Os recipientes dedicados ao cozimento em chapas devem ter um diâmetro mínimo de 120 mm.
	É proibido, durante a confeção, criar áreas de contacto entre as painéis.
	A quantidade de produto no interior do recipiente não deve ser superior a 3/4 da capacidade do próprio recipiente.
	Os produtos a tratar em cozimento devem ser colocados em recipientes adequados fora da área do equipamento e posicionados corretamente no centro da zona de cozimento.

Fig. 3



Colocar o recipiente no centro da chapa de cozimento como indicado na figura (Fig. 3).

No final do processo de cozimento, retirar o recipiente da chapa e posicioná-lo em local previamente preparado para a sua permanência.

Após terminar as operações de descarga do produto, carregar novamente ou efetuar as operações descritas em "Desativação".

Desativação

No final do ciclo de trabalho, girar os botões que se encontram no equipamento até a posição "zero".

	O equipamento deve ser limpo regularmente e as incrustações e ou depósitos de alimentos devem ser removidos (ver o capítulo "Manutenção").
	Os indicadores luminosos, se houver, devem permanecer apagados no final de cada ciclo de trabalho.

Verificar o estado ideal de limpeza e higiene do equipamento (ver "Manutenção").

Fechar os cadeados de rede antes do equipamento (gás - hídrica - elétrica).

Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição "fechada".

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

	Se o equipamento for conectado a uma chaminé, o tubo de descarga deverá ser limpo conforme previsto pelas normas específicas do país (para obter informações, consultar o instalador).
	Para que o equipamento esteja em condições técnicas perfeitas, é necessário que um técnico autorizado pelo serviço de assistência efetue, pelo menos uma vez por ano, a manutenção.
	É proibida qualquer intervenção por parte de pessoas não autorizadas (inclusive crianças, portadores de deficiência e pessoas com capacidade física, sensorial e mental reduzida). É proibido que o operador heterogêneo efetue qualquer tipo de operação de competência técnica qualificada e autorizada.
 	Sempre que for necessário ter acesso à área de cozimento é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas.
 	Desligar a alimentação elétrica antes do equipamento sempre que for necessário operar em condições de segurança, para efetuar operações ou intervenções de limpeza e de manutenção.
	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.
	O equipamento é utilizado para preparar produtos de uso alimentar e, portanto, é necessário mantê-lo constantemente limpo, bem como todo o ambiente ao redor. A deterioração precoce do equipamento pode ser o resultado da falta de condições ideais e isto poderá criar situações de perigo.
	Os resíduos de sujeira acumulados nas proximidades de fontes de calor podem inflamar-se durante o uso normal do equipamento e criar situações de perigo. O equipamento deve ser limpo regularmente e as incrustações e/ou depósitos de alimentos devem ser removidos.
	Com o decorrer do tempo, o efeito químico do sal, vinagre ou outras substâncias ácidas, pode gerar corrosão. Após o ciclo de cozimento destas substâncias, lavar cuidadosamente o equipamento com detergente, enxaguá-lo 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 compartimento de cozimento deve possuir determinadas características químicas: pH superior a 12, sem cloro/amoníaco, viscosidade e densidade semelhante à água. Usar produtos não agressivos de limpeza externa e interna do equipamento (utilizar detergentes comerciais indicados especificamente para o equipamento).
	Ler atentamente 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).
	Não limpar o equipamento utilizando jatos de água sob pressão e ou diretos. Limpar as superfícies com detergente adequado e com um pano absorvente ou outro material não abrasivo.
	Remover imediatamente com uma ferramenta adequada (raspador para vidro) alimentos contendo açúcar que tenham caído acidentalmente na zona de cozimento, para evitar danos ao desempenho do equipamento.
	Afastar da zona de cozimento em funcionamento materiais como folhas de alumínio e recipientes de plástico, para evitar comprometer a condição do equipamento.
	Seja cuidadoso ao utilizar este equipamento: placa de vidro. Não utilizar o cooktop de indução como superfície de apoio.
	Utilizar recipientes com fundo limpo para não danificar a superfície das chapas e prejudicar o uso.
	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 do equipamento.
	Antes de efetuar as operações de limpeza descritas a seguir, é obrigatório que o operador conheça todo o manual e leia o documento com atenção.
   	Utilizar as normativas em vigor para a eliminação dos resíduos.

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

	Limpeza diária das partes de aço Aplicar, com um vaporizador normal, o líquido detergente em toda a superfície do compartimento de cozimento e, manualmente, utilizando uma esponja não abrasiva, limpar cuidadosamente toda a superfície. Após terminar as operações, enxaguar abundantemente (não utilizar jatos de água de pressão e ou diretos) o compartimento de cozimento com água potável. Concluídas com sucesso as operações descritas, enxugar com cuidado com um pano não abrasivo a superfície inteira. Se necessário, repetir as operações acima descritas para o novo ciclo de limpeza.
	Limpeza diária das partes de vidro Aguardar o resfriamento do equipamento. Não utilizar jatos de água sob pressão e ou diretos. Aplicar na superfície, através de um vaporizador normal, um detergente específico e, manualmente com um pano úmido, limpar cuidadosamente. Quando terminarem as operações descritas anteriormente, secar com cuidado o compartimento de cozimento com um pano não abrasivo. Se necessário, repetir as operações acima descritas para o novo ciclo de limpeza.
	Limpeza para a desativação prolongada Em caso de inatividade prolongada, é necessário efetuar todos os procedimentos descritos sobre a "Limpeza diária". No final das operações, proteger as partes expostas a fenômenos de oxidação como indicado a seguir. • Utilizar água morna e com pouco sabão para a limpeza das partes. • Enxaguar as peças cuidadosamente e não utilizar jatos de água sob pressão e ou diretos. • Secar com cuidado todas as superfícies, utilizando material não abrasivo. • Passar um pano não abrasivo com um pouco de óleo de vaselina em todas as superfícies de aço inox para criar um véu de proteção. Para as partes de vidro, aplicar com um pano macio uma camada de cera protetora específica para o material. Arejar periodicamente os equipamentos e os locais.

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Tabela resumida: competências - intervenção - frequência

	Operador "heterogêneo" Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento do equipamento, com as proteções ativas, capaz de efetuar funções simples.
	Operador "homogêneo" Operador treinado e autorizado a movimentar, transportar, instalar, manter, consertar e demolir o equipamento.

	OPERAÇÕES A EFETUAR	FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES
	Limpeza para a primeira inicialização	No momento da chegada, após a instalação
	Limpeza do equipamento	Diária
	Limpeza das partes em contato com os alimentos	Diária
	Limpeza da chaminé	Anual
	Controlo do termóstato (modelos predispostos)	Anual
	Controlo do microinterruptor (modelos predispostos)	Anual
	Controlo da válvula de segurança	Semestral
	Limpeza das chapas (cromadas, ferro fundido, vidro)	Diária

	Em caso de defeitos, o operador geral efetua uma pesquisa geral e, se for habilitado, remove as causas da anomalia e restabelece o correto funcionamento do equipamento.
	Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o equipamento, desconectá-lo da rede elétrica e fechar todas as torneiras de alimentação e, a seguir, consultar o serviço de assistência ao cliente licenciado.
	O técnico licenciado de manutenção intervém se o operador geral não conseguir identificar a causa do problema ou se o funcionamento não for restabelecido corretamente, tornando necessárias as operações para as quais o operador geral não está habilitado.

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Lista de falhas - Solução de problemas

As falhas são indicadas com a iluminação fixa do indicador luminoso vermelho e da luz indicadora verde piscante (ver 2. Informações gerais de segurança - Função dos botões e teclas). A cada duração e frequência do indicador verde piscante corresponde um tipo de falha.

Exemplo:

FALHA 06



Se os indicadores luminosos forem ativados no equipamento, tentar solucionar os problemas mais simples com o auxílio desta tabela.

FALHA	PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
1	Nenhuma corrente no indutor	Recipiente não adequado (por exemplo, alumínio)	Usar recipientes adequados (ver 3. Instruções de uso - Carga/descarga do produto)
2	Corrente elevada no indutor	Recipiente não adequado (por exemplo, alumínio)	Usar recipientes adequados (ver 3. Instruções de uso - Carga/descarga do produto)
3	Temperatura elevada na unidade de resfriamento	Conduto de ar obstruídos/ventoinha bloqueada	Verificar e liberar os condutos/limpar a ventoinha
4	Temperatura elevada na zona de cozimento	Recipiente vazio	Remover o recipiente e desligar o fogão
5	Interrupção de corrente no botão	Botão defeituoso	Pedir a um técnico que verifique/Substituir o interruptor
6	Temperatura elevada dentro do gerador	Conduto de ar obstruídos/ventoinha bloqueada	Pedir a um técnico que verifique e libere os condutos/Limpar a ventoinha
7	Sensor de temperatura da zona de cozimento	Curto-circuito no sensor	Pedir a um técnico que verifique o sensor/Substituir o sensor
10	Erro de ligação	Falta a ligação entre o painel de controle e o gerador	Desligar o fogão da alimentação. Verificar as conexões



Para todos os demais tipos de erro, consultar o serviço licenciado de assistência técnica.

ANOMALIA	POSSÍVEL CAUSA	INTERVENÇÃO
Não é possível ligar o aparelho.	O interruptor principal não está ligado/O disjuntor diferencial ou termomagnético abriu	Ligar o interruptor principal/Restabelecer o disjuntor diferencial ou termomagnético.
Os indicadores luminosos permanecem desligados.	O interruptor principal não está ligado/O disjuntor diferencial ou termomagnético abriu	Ligar o interruptor principal/Restabelecer o disjuntor diferencial ou termomagnético.



Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho e fechar todas as torneiras de alimentação e, a seguir, consultar o serviço licenciado para os clientes.



5. ELIMINAÇÃO

Desativação e eliminação do equipamento



OBRIGAÇÃO DE ELIMINAR OS MATERIAIS SEGUINDO OS PROCEDIMENTOS LEGISLATIVOS EM VIGOR NO PAÍS ONDE O EQUIPAMENTO FOR ELIMINADO.

NOS TERMOS das DIRETIVAS (ver n. 0,1 Seção) referentes à redução do uso de substâncias perigosas nas aparelhagens elétricas e eletrônicas, além da eliminação de resíduos. O símbolo da lixeira barrada exibida no equipamento ou na embalagem indica que o produto, no final de sua vida útil, deve ser coletado separadamente de outros resíduos.

A coleta seletiva deste equipamento é organizada e controlada pelo produtor, no final da vida útil do mesmo. O usuário que desejar eliminar este equipamento deverá consultar o fabricante e seguir o esquema adotado pelo mesmo para a coleta seletiva do mesmo no final de sua vida útil. A coleta seletiva adequada para o início posterior da reciclagem do equipamento desativado, o tratamento e a eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos sobre o meio ambiente e a saúde, e favorece a reutilização e/ou a reciclagem dos materiais que compõem o equipamento. A eliminação abusiva do produto por parte do proprietário implica a aplicação de multas administrativas previstas pelas normas vigentes.



A desativação e a eliminação do equipamento devem ser efetuadas por pessoal especializado.

Eliminação de resíduos



Durante o uso e a manutenção, evitar eliminar no ambiente produtos poluentes (óleos, gorduras, etc.) e efetuar a coleta seletiva 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 regulamentadas pelas leis em vigor no território onde for efetuada a infração.

