

06/2018

Mod: G9/M15I8

Production code: BBG150I98

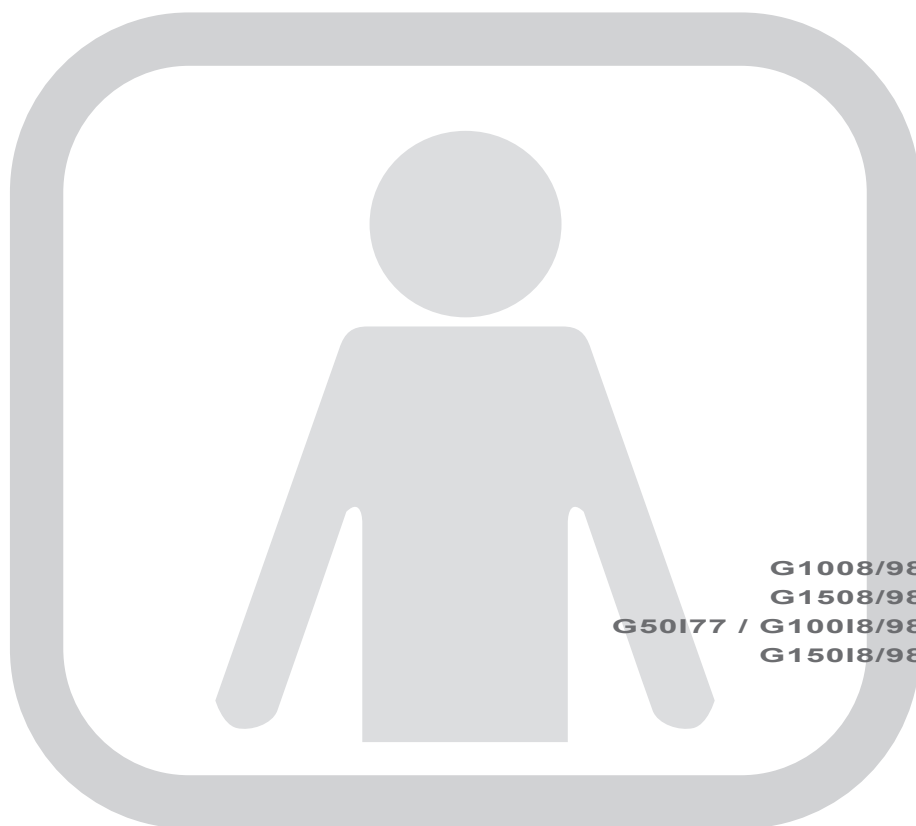


Diamond
catering equipment



MARMITA
INSTRUÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO

PT



G1008/98
G1508/98
G50I77 / G100I8/98
G150I8/98

G100T98
G150T98
G100IT98
G150IT98

04/2018 - Ed 11 - Cod. n° 177305



GAS
GAZ
GÁS
GAZOWY
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ



0. IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO

0.1 QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA

1. INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS

Prefácio - Objetivo do documento - Como ler o documento

Conservação do documento - Destinatários - Programa de treinamento dos operadores

Predisposições sob responsabilidade do cliente - Conteúdo do fornecimento - Destino de uso - Condições limite de funcionamento e ambientais permitidas

Teste e garantia - Autorização

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Prefácio - Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

Indicações sobre os riscos residuais

Modalidade operativa para odor de gás no ambiente

3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Localização dos principais componentes de controlo e comando

Modalidade e função dos manípulos, 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

Desconexão diária e prolongada.

Inicialização para a produção

Carga da água do vão

Carregamento da marmita

Ligar/Desligar, Controlo do Funcionamento, Descarga do Produto

Desativação

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

Limpeza diária

Limpeza para a desativação prolongada

Tabela resumida: competências - intervenção - frequência

Resolução de problemas

5. ELIMINAÇÃO

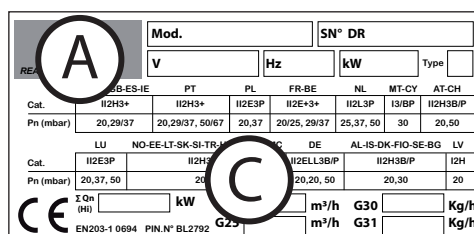
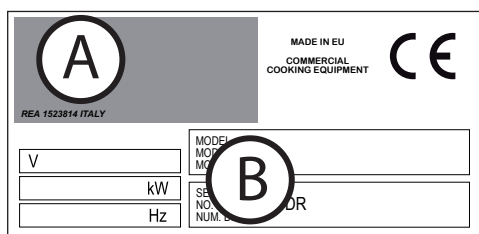
Desativação e eliminação da aparelhagem

Eliminação de detritos

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT - CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO - KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - код документа - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD - DOKUMENTUM KÓDJA:	N° 177305
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA - KIADÁS:	2018 - Rev.11 - 04/2018
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - тип документа - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT - DOKUMENTUM TÍPUSA:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель - MODELL - MODELL:	GAS / GÁZ
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - BYGGEÅR - DE FABRICO - BYGGEÅR - TILLVERKNINGSÅR - GYÁRTÁS ÉVE:	2018
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОПМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - SAMSVARERKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE - MEGFELELŐSÉG:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - ID-skilt - Identifieringsskylt - Azonosító tábla.

- A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Adresse produsent - Tillverkare Adress - Gyártó címe.
 B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk Utrustning - Elektromos készülék.
 C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gasutrustning - Gázkészülék.



	Regolamento 2016/426/CE Regulation 2016/426 / EC Règlement 2016/426 / CE Reglamento 2016/426 / CE Verordnung 2016/426 / EG Regulamento 2016/426 / CE Verordening 2016/426 / EG Правило 2016/426 / EC Rozporządzenie 2016/426 / WE Förordning 2016/426 / EG Forordning 2016/426 / EF 2016/426 / EK rendelet	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Директива 2014/35/EU по низковольтному оборудованию Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU Директива 2014/30/EU по электромагнитной совместимости EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrônicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter Elektromos és elektronikus készülékek ártalmatlanítása
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-GÁZ - GÁZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELECTRICO ELEKTRISCH ELETRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK VILLAMOS	EN 437 EN 203-1 EN 203-2-3 EN 203-3	EN 62233:2008; EN 60335-2-47:2003 + A1:2008 + A11 :2012 EN 60335-1	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 EN61000-3-3:2008	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE)

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 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. O presente 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 a aparelhagem, durante o ciclo de vida útil da mesma, foram atentamente analisadas pelo fabricante tanto na fase de projeção quanto na redação do manual. Portanto, é nossa esperança que este manual possa ajudar a manter a eficiência característica da aparelhagem. 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 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 é parte integrante do fornecimento inicial, portanto, deve ser mantido e devidamente utilizado durante toda a vida útil da aparelhagem.

Destinatários

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

Programa de treinamento de operadores

Mediante a específica solicitação do utilizador, é possível efetuar um curso de treinamento para os operadores encarregados do uso da aparelhagem, seguindo as modalidades descritas na confirmação do pedido. Com base na solicitação podem ser efetuados, na fábrica ou no estabelecimento do utilizador, os cursos de preparação para:

- Operador homogéneo, encarregado da manutenção elétrica/eletrônica (Técnico especializado).
- Operador homogéneo, encarregado da manutenção mecânica (Técnico especializado).
- Operador heterogéneo encarregado da operação simples (Operador - Usuário final).

Predisposições sob a responsabilidade do cliente

Exceto acordos contratuais diferentes, normalmente é responsabilidade do cliente:

- Predisposição dos locais (inclusive as obras necessárias, fundações ou canalizações solicitadas);
- Pavimentação perfeitamente nivelada, antiderrapante e lisa;
- Predisposição do local de instalação e a própria instalação da aparelhagem, respeitando as quotas indicadas no layout (plano de fundação);
- Predisposição dos serviços auxiliares adequados às exigências do sistema (rede elétrica, hídrica, do gás e de descarga);
- Predisposição 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 a montante e a jusante 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;
- Instalação à terra em conformidade com as normativas em vigor;
- Predisposição, se necessário (ver as especificações técnicas) de um sistema para suavizar a água.

Conteúdo do fornecimento

- Aparelhagem
- 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.

1. INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS

Destinação de uso

Instruções originais. Este dispositivo destina-se a uso profissional. A utilização da aparelhagem, assunto deste documento, deve ser considerado "Uso Próprio" se destinado ao tratamento, por cozimento, ou a regeneração de géneros destinados ao uso alimentar. Qualquer uso diferente deve ser considerado "Uso impróprio" e, consequentemente, perigoso. A aparelhagem deve ser utilizada nos termos previstos declarados no contrato e dentro dos limites de capacidade prescritos e mencionados nos respectivos parágrafos.

É absolutamente proibido o seu uso como fritadeira.

Condições permitidas para o funcionamento

A aparelhagem foi projetada 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 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 predispor 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 máxima relativa: 80%;
- temperatura mínima da água de arrefecimento > + 10 °C;
- O pavimento deve ser antiderrapante e a aparelhagem posicionada perfeitamente no plano;
- 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 da aparelhagem;
- 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

Prueba: el fabricante ha realizado la prueba del aparato durante las fases de montaje en la sede de la planta de producción. Todos los certificados relativos a la prueba realizada serán entregados al cliente.

Garantía: la garantía es de 12 meses a partir de la fecha de facturación, cubre las piezas defectuosas, cuya sustitución y transporte corren a cargo del comprador. Las partes eléctricas, los accesorios y cualquier otro objeto desmontable no están cubiertas por la garantía.

Los costes de mano de obra relativos a la intervención de los técnicos del fabricante en la sede del cliente, para la eliminación de los defectos bajo garantía, corren a cargo del revendedor, excepto los casos en los que la naturaleza del defecto permita al cliente solucionar el problema directamente en el lugar.

Quedan excluidos de la garantía todas las herramientas y los materiales de consumo que el fabricante ha entregado junto con los aparatos.

La intervención de mantenimiento ordinario o por causas procedentes de la instalación incorrecta no está cubierta por la garantía. La validez de la garantía sólo se extiende al comprador original.

El fabricante se considera responsable del aparato en su configuración original.

El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso incorrecto del aparato, por daños causados después de realizar operaciones no previstas en este manual o no autorizadas previamente por el fabricante mismo.

A garantia declina em caso de:

- Danos provocados pelo transporte e ou movimentação e, neste caso, é necessário que o cliente informe o revendedor e o transportador através de fax ou carta com aviso de recebimento e anote o fato ocorrido nas cópias de documentos de transporte. O técnico especializado a instalar o aparelho julgará, com base no dano, se a instalação pode ser efetuada.

A garantia declina também se houver:

- Danos provocados pela instalação errada.
- Danos provocados pelo desgaste de partes devido ao uso impróprio.
- Danos provocados pelo uso de peças de troca não aconselhadas ou não originais.
- Danos provocados pela manutenção errada e ou danos provocados pela ausência de manutenção.
- Danos provocados pela inobservância dos procedimentos descritos no presente 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 para o uso foi realizado para o operador "Heterogéneo" (Operador com competências e funções limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza da aparelhagem).
	Os operadores que utilizam a aparelhagem devem 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 "Heterogéneo", destinatário desta documentação, deve operar na aparelhagem depois que o técnico encarregado terminar a instalação (transporte, fixação, ligação elétrica, hídrica, gás e descarga).
	O presente documento não se refere às informações sobre as modificações ou variações desta aparelhagem. 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 o maquinário e os acessórios sofreram danos durante o transporte. Em presença de danos, sinalizar imediatamente ao transportador e não instalar a aparelhagem. Dirigir-se às pessoas qualificadas e autorizadas para sinalizar o problema identificado. O fabricante não é responsável pelos danos causados durante o transporte
	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 heterogéneo executar qualquer tipo de operação que exija competência técnica qualificada e autorização. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
	Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.
	Excluir todas as formas de alimentação (elétrica - gás - hídrica) a montante da aparelhagem 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 da aparelhagem. Não obstruir as aberturas e/ou as entradas de exaustão ou dissipação do calor.
	Utilizar as normativas em vigor para a eliminação dos detritos especiais.
	Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem permanece o risco residual de queimaduras e, este risco, pode ocorrer em contacto accidental com: superfícies, torneiras, 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 na aparelhagem pode deteriorá-la precocemente, influenciar no funcionamento e pode criar situações de perigo.
	É absolutamente proibido violar ou retirar placas e pictogramas aplicados na aparelhagem.
	Conservar com cuidado o presente documento para que esteja sempre disponível a todos os utilizadores da aparelhagem, para que possam consultá-lo quando necessário.
	Os comandos da aparelhagem 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.

O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZÍ-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

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 da aparelhagem" não é possível eliminar. Estes riscos compreendem:

	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 contacto acidental com materiais com temperaturas elevadas.
	Risco residual de queimadura por saída de material Este risco existe no contacto acidental com recipientes muito cheio de líquidos e ou sólidos que, em fase de aquecimento, alteram a própria morfologia (passam do estado sólido ao líquido) e podem causar queimaduras se utilizados incorretamente. Durante a elaboração, os contentores utilizados devem ser posicionados em níveis facilmente visíveis.
	Risco residual de explosão 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 da marmitta para fritar.

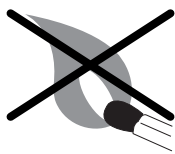
Modalidade operativa para odor de gás no ambiente

	Em presença de odor de gás no ambiente é obrigatório atuar os procedimentos descritos a seguir com a máxima urgência.
---	--

- Interromper imediatamente a alimentação do gás (fechar a torneira de rede privada A).
- Ventilar o local imediatamente.
- Não acionar nenhum dispositivo elétrico no ambiente (Pormenor B-C-D).
- Não acionar nenhum dispositivo que possa produzir faíscas ou chamas (Pormenor B-C-D).
- Utilizar um meio de comunicação externo ao ambiente para avisar as entidades especializadas (empresa distribuidora da energia elétrica e ou bombeiros).



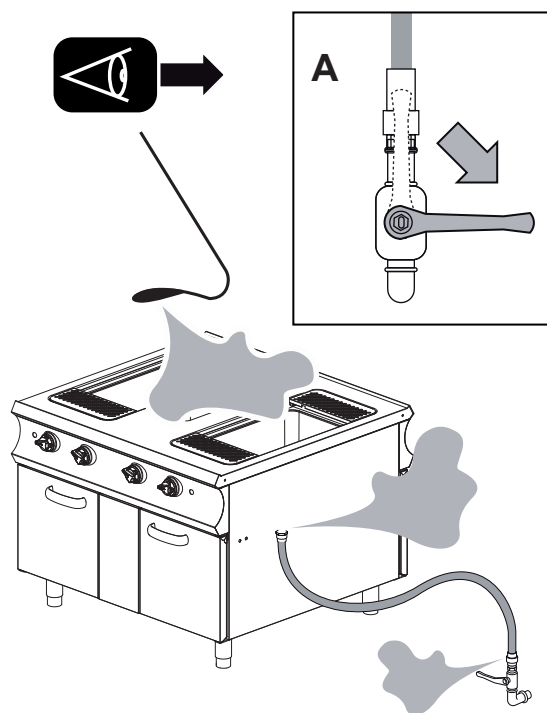
B



C



D

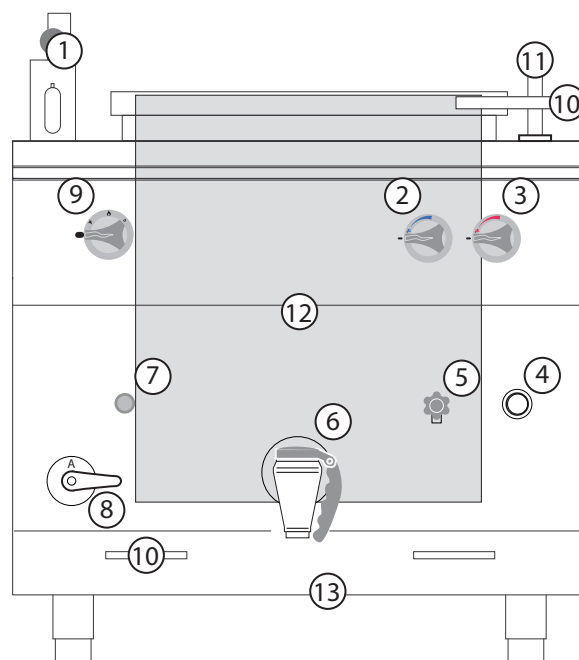


3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Localização dos componentes principais

A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.

1. Válvula de segurança de pressão do vão.
2. Torneira de água fria para introduzi-la no vão de cozimento.
3. Torneira de água quente para introduzi-la no vão de cozimento.
4. Termóstato de controlo da temperatura da água do vão.
5. Torneira de capacidade do nível e controlo da água do vão.
6. Comporta de descarga de alimentos do vão de cozimento.
7. Botão piezoelétrico
8. Comporta de carga da água no interior do vão.
9. Manípulo de regulação de fogos
10. Controlo da chama piloto (interno da aparelhagem).
11. Puxador de abertura/fechamento da tampa.
12. Direcionador para introduzir água no vão de cozimento.
13. Vão de cozimento.
14. Tampa de descarga da água vão (parte interna aparelhagem).



Modalidade e função dos manípulos, comportas, teclas e indicadores luminosos

A disposição das teclas nas figuras é meramente indicativa e pode variar.

	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 da aparelhagem.
	Botão piezoelétrico (GÁS). Efetua somente uma função: 1. Quando pressionado, introduz a faísca de acendimento na chama piloto.
	Manípulos de enchimento de água quente e fria (GÁS/ELÉTRICO). Funções: 1. Abertura fluxo de água. 2. Fechamento do fluxo de água.
	Comporta de enchimento de água (GÁS/ELÉTRICO). Funções: 1. Abertura do fluxo para a nivelção de água no interior do vão. 2. Fechamento do fluxo de água no interior do vão.
	Torneira de nível da água vão (GÁS/ELÉTRICO). Funções: 1. Torneira para o controlo e a regulação do nível da água no vão.

3. INSTRUÇÕES PARA O 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 a montante da aparelhagem (Elétrica-hídrica-gás).
	O esquema ilustra os vários posicionamentos dos manípulos durante a parada de emergência (A1-B1-C1-D1-E1) e a parada durante uma fase da elaboração (A2-B2-C2-D2-E2).

Paradas por anomalia de funcionamento

Termóstato de segurança

Fornecido de série nos seguintes modelos:

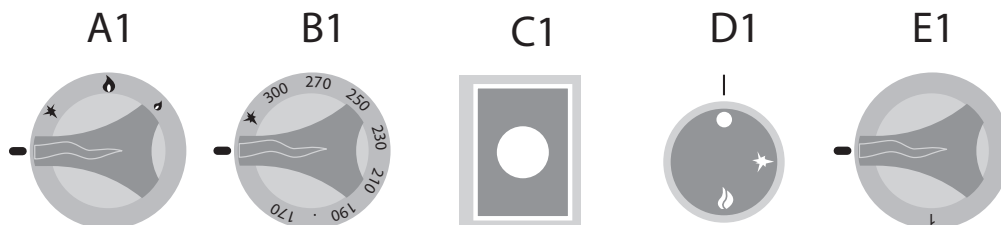
- Fritadeira (presente em todos os modelos)
- Churrasqueira (presente em todos os modelos)
- Marmita (presente em todos os modelos)
- Cozedor de massas (somente no modelo elétrico)
- Cozinha (presente em todos os modelos com forno elétrico)
- Grelhador de contacto presente em todos os modelos elétricos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

Parada: Em situações ou circunstâncias que possam ser perigosas, intervém o termóstato de segurança e para automaticamente a geração de calor. O ciclo de produção é interrompido à espera que seja removida a causa da anomalia.

Reinicialização: Depois de ter resolvido o inconveniente que gerou a ativação do termóstato de emergência, o operador técnico autorizado pode reinicializar o funcionamento da aparelhagem através de específicos comandos.

Parada de emergência

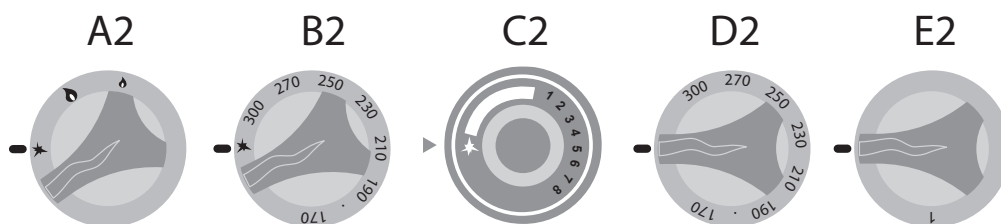
Em situações ou circunstâncias que podem ser perigosas, girar, de acordo com o modelo, o manípulo para a posição “Zero” (A-B-C-D-E-1). Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos



Parada durante uma fase da elaboração

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

1. Aparelhagem a gás: Girar os manípulos para a posição piezoelétrica (A-B-C-2) e a chama piloto permanece em função enquanto o fluxo de gás do queimador interrompe-se.
2. Aparelhagem elétrica: Girar os manípulos “D2-E2” para a posição “Zero” para parar a geração de calor (Ver modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos).



3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Preparação para a primeira inicialização

	A aparelhagem na primeira inicialização, e após a parada prolongada, deve ser limpa cuidadosamente para eliminar qualquer tipo de resíduo de material estranho (ver "Manutenção ordinária").
    	Limpeza para a primeira inicialização Não limpar a aparelhagem 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 da aparelhagem. 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 da aparelhagem.
2. Verificar o correto funcionamento do sistema de aspiração do local.
3. Inserir, se necessário, a ficha da aparelhagem na respectiva tomada de alimentação elétrica.
4. Abrir os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
5. Verificar se a descarga da água (se houver) está obstruída.
6. Efetuar as operações descritas em "Inicialização para a produção".

	No interior da rede de alimentação do gás (se for nunca for utilizada ou raramente usada) podem formar-se bolhas de ar e é indispensável predispor o sistema de modo a eliminar este inconveniente.
	Para liberar o ar dentro da tubagem basta abrir o fechamento de rede, girar, mantendo pressionado o manípulo da aparelhagem para a posição piezoelétrica, posicionar uma chama (fósforo ou semelhante) no piloto e aguardar o acendimento.
	Após terminar o procedimento de acendimento da chama piloto, girar o manípulo ao "máximo" por alguns segundos para estabilizar a chama. No final do procedimento, reposicionar o manípulo em "Zero" e, se necessário, fechar a comporta de rede.

Desconexão diária e prolongada.

Procedimento:

1. Fechar os cadeados 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 da aparelhagem (Ver Manutenção Ordinária).

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

3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Inicialização para a produção

	Antes de efetuar as operações ver "Ativação diária".
	Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem permanece o risco residual de queimaduras e, este risco, pode ocorrer em contacto accidental com: Vão de cozimento - plano de cozimento - recipientes ou material tratado.
	Adotar medidas adequadas de proteção individual. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.
	É absolutamente proibido utilizar a marmita como fritadeira.
	A aparelhagem deve ser utilizada com o auxílio de água potável dentro do vão e todo outro tipo de uso é considerado impróprio e, de consequência, perigoso.
	No primeiro acendimento aguardar que a possível formação de ar no interior do circuito de gás saia completamente da conduta.

Carga da água do vão

Girar o manípulo em posição de descarga (Aberto) para a descarga da água do vão (Fig. 1 A).

Girar a comporta de enchimento de água localizada dentro do vão (Fig. 2 A) para a posição de carga (Aberta).

	Verificar diariamente a presença de água no vão e, se houver necessidade, atuar sobre válvula de guilhotina de carga e sobre a torneira de controle.
	A capacidade da água contida no vão é de 8,5 litros para a 700. Para a 900-980 é de 13 ou 17 litros, de acordo com os modelos.
	O enchimento completo do vão em fase de carga é sinalizado pela saída da água da válvula da torneira de controle (Fig. 1 B1).

Após terminar o enchimento, fechar contemporaneamente a válvula de guilhotina de carga e a torneira de controle da água do vão (Fig. 1-2 B).

Quando terminarem as operações de enchimento de água no vão, continuar, se necessário, com o carregamento da marmita.

Carregamento da marmita

Verificar se a comporta de descarga do vão de cozimento está em posição "Fechado", (Fig. 3).

	A comporta de descarga abre-se ao levantar o puxador e girando-a em 90°/180° (Fig.3A -3B), em relação à posição de válvula fechada (Fig.3).
---	---

Levantar a tampa da marmita e continuar com a carga dentro da vão de cozimento do material a elaborar.

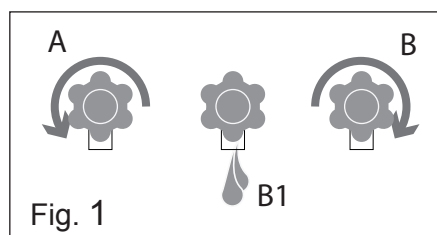


Fig. 1

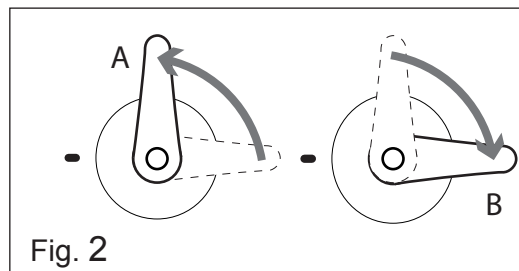


Fig. 2

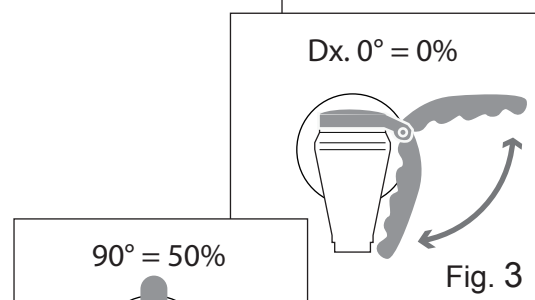
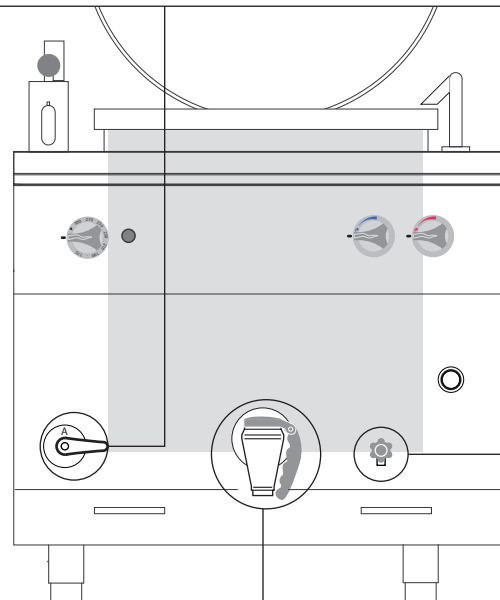


Fig. 3A

Fig. 3B

3. INSTRUÇÕES PARA O USO

	No carregamento do vão de cozimento, respeitar a máxima carga indicada dentro do próprio vão.
	Não inserir sal de cozinha em grandes pedaços no vão do cozimento, pois ao depositar-se no fundo, não se desfaz completamente.
	É possível colocar água (quente e ou fria) dentro do vão de cozimento atuando nos dois manipulós (Fig.4).

Para efetuar a carga de água no vão de cozimento é necessário:

- Levantar a tampa do vão de cozimento.
- Girar o direcionador para o vão de cozimento (Fig. 5).
- Abrir o manipuló de carga de água (Fig. 4A) que desejar (quente-fria-ambas) e encher a cuba como necessário para a elaboração.
- No final do enchimento, fechar o(s) manipuló(s) (Fig.4B).
- Reposicionar o direcionador para não criar obstáculos para o curso da tampa de fechamento (Fig. 5).

Ligar/Desligar

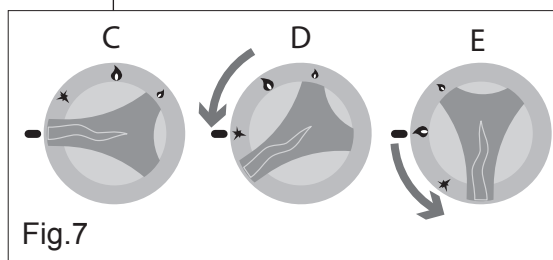
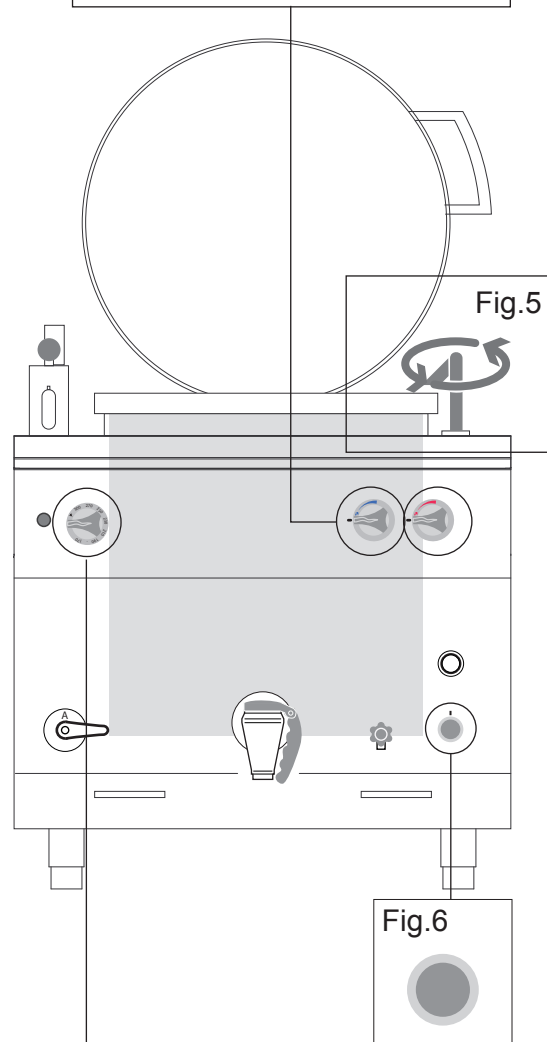
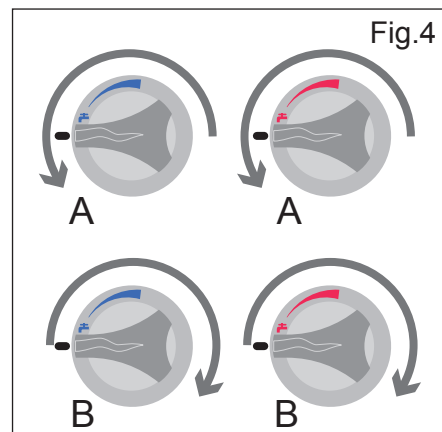
	A aparelhagem deve ser ligada após encher o vão com água. Não ligar sem água (ver página anterior).
	A aparelhagem deve ser ligada após efetuar o enchimento da água dentro da cozinha. Não ligar se estiver seco (com o vão de cozimento vazio).

Girar e manter pressionado o manipuló do comando queimador em posição piezoelétrica (Fig.7B).

Pressionar o botão (Fig.6) e, ao mesmo tempo, girar o manipuló para gerar a faísca de acendimento da chapa piloto.

No momento de acendimento da chama piloto (que é visível ao abrir a porta inferior da aparelhagem), girar o manipuló (Fig.7C) para a posição de mínimo e ou máximo para regular a chama de funcionamento.

Girar em posição "Zero" (Fig. 7A) o manipuló de acendimento para desligar a aparelhagem.



3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Controlo do funcionamento

	Durante o funcionamento, a temperatura do vão é identificada pelo termómetro (Fig.9).
	Durante o funcionamento, a pressão presente no interior do vão é identificada pelo manómetro situado na válvula (Fig. 8C) e ao superar kPa 50, a válvula de respiro (Fig. 8A) aciona-se automaticamente.
	A válvula de segurança de pressão pode ser ativada manualmente atuando no botão situado nesta mesma válvula (Fig. 8B) e isto permite diminuir a pressão no interior do circuito.
	Durante o funcionamento, controlar a temperatura e, quando necessário, adicionar água no vão através da comporta de carga de água.

Ao obter a pressão de funcionamento (evidenciada pelo respiro da válvula de segurança), girar o manípulo de comando do queimador para a posição de mínimo.

Durante o funcionamento, controlar o nível de água no interior do vão de cozimento e, se necessário, abastecer através dos manípulos de carga de água.

	Ao colocar água, durante o funcionamento, há o risco residual de queimaduras. Utilizar meios adequados de prevenção e de proteção.
---	--

Após terminar as operações de cozimento do material a confeccionar, girar para a posição de “Zero” o manípulo de comando do queimador para desligar a aparelhagem.

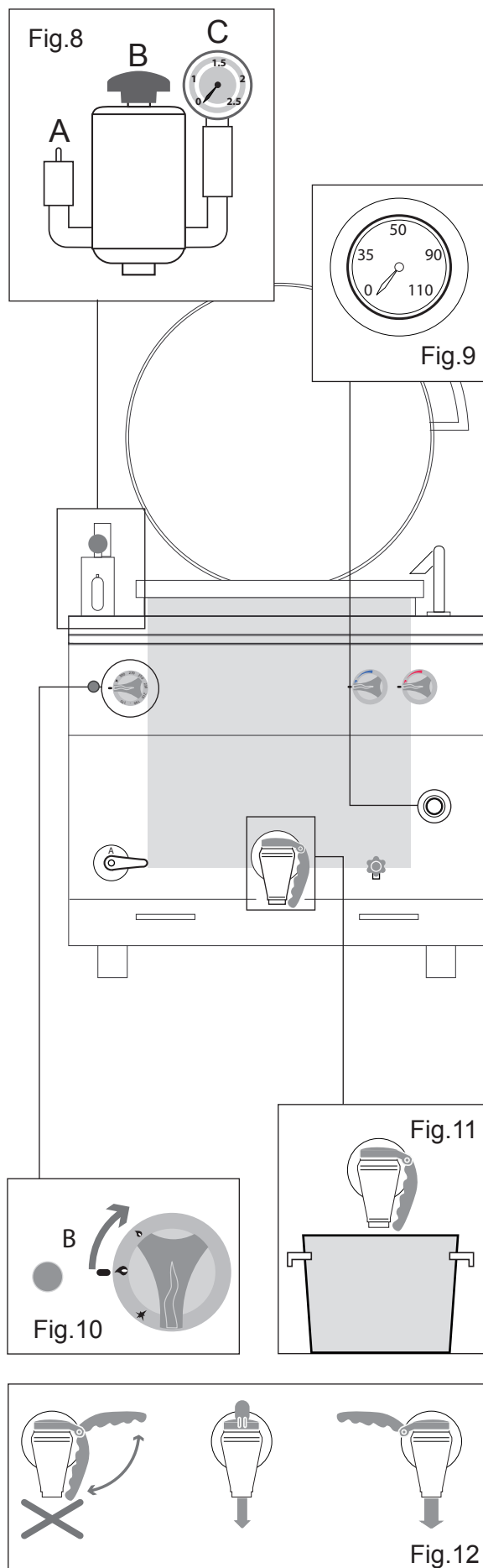
Descarga do produto

Girar em posição “Zero” (Fig. 10B) o manípulo de comando do queimador.

	Nas operações de descarga do produto, encher até à metade da capacidade total do contentor de recolha para movimentá-lo com segurança.
	Adotar medidas adequadas de proteção individual. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.

1. Posicionar um recipiente (adequado para o material e capacidade) embaixo da comporta de descarga (Fig. 11).
2. Levantar o puxador e iniciar a rotação; o puxador pode girar até 180° (Ver Fig. 12).
3. Controlar visualmente o enchimento do contentor. Quando for enchido cerca 3/4 da capacidade total, fechar a comporta.
4. Posicionar o contentor em local já predisposto para deixar o produto elaborado.

Repetir as operações 1-2-3-4 até que o vão de cozimento esteja completamente vazio.



3. INSTRUÇÕES PARA O USO

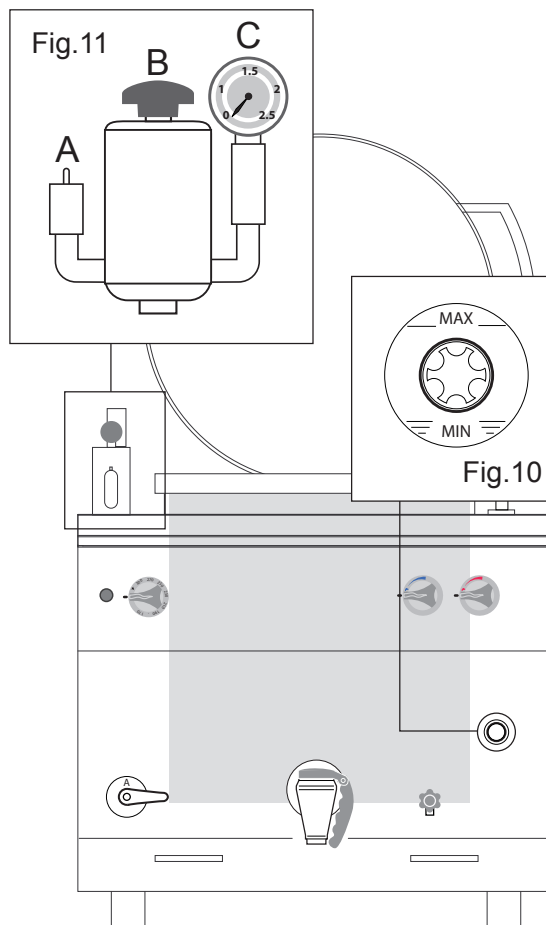
Controlo do Funcionamento Vão

Dependendo dos modelos

	Durante o funcionamento o nível da água do vão pode ser obtido a partir de um visor (Fig.10).
	Durante o funcionamento, a pressão presente no interior do vão é identificada pelo manómetro situado na válvula (Fig. 11 C) e ao superar kPa 50, a válvula de respiro (Fig. 11 A) aciona-se automaticamente.
	A válvula de segurança de pressão pode ser ativada manualmente atuando no botão situado nesta mesma válvula (Fig. 11 B) e isto permite diminuir a pressão no interior do circuito.

Durante o funcionamento, controlar o nível de água através do visor (Fig.10) e, se necessário, abastecer através dos manípulos de carga de água.

	Ao colocar água, durante o funcionamento, há o risco residual de queimaduras. Utilizar meios adequados de prevenção e de proteção.
--	--



Desativação

No final do ciclo de trabalho, girar o manípulo de comando do queimador para a posição "Zero".

	A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos; ver capítulo: "Instruções para a limpeza"
	Os indicadores luminosos, se houver, devem permanecer apagados no final de cada ciclo de trabalho.

Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem; ver "Instruções para a limpeza".

Fechar os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

	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).
	Para que a aparelhagem esteja em condições técnicas perfeitas, é necessário que um técnico autorizado pelo serviço de assistência efetue, pelo menos uma vez por ano, a manutenção.
	Proibido a pessoas não autorizadas (inclusive crianças, portadores de deficiência e pessoas com capacidade física, sensorial e mental reduzida) efetuar qualquer intervenção. Proibido efetuar qualquer intervenção sem antes ler toda a documentação.
 	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.
 	Excluir a alimentação elétrica a montante da aparelhagem 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.
	A aparelhagem é utilizada para preparar produtos de uso alimentar portanto, manter a aparelhagem 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 fontes 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 características químicas: pH superior a 12, sem cloro/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 atenciosamente 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 a aparelhagem utilizando jatos de água sob pressão e ou diretos. Enxaguar as superfícies com água potável e secá-las com um pano absorvente ou outro material não abrasivo.
	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.
	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 disposições normativas em vigor para a eliminação dos detritos especiais.
	Aguarde a temperatura do aparelho e todas as suas partes esfriarem, de modo que o operador não esteja queimado

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA



Limpeza diária

Retirar qualquer objeto do vão de cozimento.

Aplicar o líquido detergente em toda a superfície (vão de cozimento, tampa e todas as superfícies expostas) através de um vaporizador normal e, manualmente, utilizando uma esponja não abrasiva, limpar cuidadosamente toda a aparelhagem.

Após terminar as operações, enxaguar abundantemente com água potável (não utilizar jatos de água de pressão e ou diretos).

Fazer com que a água deflua, utilizando a comporta de descarga.

Abriu a comporta de descarga marmita somente após posicionar um contentor apropriado (material de capacidade) embaixo da comporta.

Encher o recipiente até a metade da capacidade para movimentá-lo com segurança. Esvaziar o recipiente, seguindo os procedimentos para a eliminação em vigor no país de utilização, e reposicionar o recipiente vazio no respectivo local.

Repetir as operações acima descritas até o esvaziamento completo da marmita.

Quando terminarem as operações descritas anteriormente, secar com cuidado o vão 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

No caso de inatividade prolongada, é necessário efetuar todos os procedimentos descritos em "Limpeza diária".

Após concluir as operações, aguardar o arrefecimento da máquina e esvaziar a água do vão através do respectivo tampão instalados sob o vão (cons. secç. 3. Instruções para o uso - Localização dos componentes principais).

Desparafusar o tampão de descarga depois de ter posicionado um contentor adequado (material e capacidade) em baixo do vão.

Encher o recipiente até a metade da capacidade para movimentá-lo com segurança. Esvaziar o recipiente, seguindo os procedimentos para a eliminação em vigor no país de utilização, e reposicionar o recipiente vazio no respectivo local.

Repetir as operações acima descritas até o esvaziamento completo a água do vão.

No final das operações, proteger as partes mais expostas aos fenómenos de oxidação, como ilustrado a seguir.

Portanto:

- 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 uma camada de proteção.

Em caso de aparelhagens com as portas e guarnições de borracha, deixar a porta entreaberta para a ventilação e colocar talco de proteção em todas as superfícies das guarnições de borracha.

Ventilar periodicamente as aparelhagens e os locais.

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Tabela resumida: competências - intervenção - frequência

	Operador "heterogéneo" Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas, capaz de efetuar funções simples.
	Operador "homogéneo" Operador treinado e autorizado a movimentar, transportar, instalar, manter, consertar e demolir a aparelhagem.

	OPERAÇÕES A EFETUAR	FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES
	Limpeza para a primeira inicialização	No momento da chegada, após a instalação
	Limpeza da aparelhagem	Diária
	Limpeza das partes em contacto com os alimentos	Diária
	Limpeza da chaminé	Anual
	Controlo do termóstato	Anual
	Controlo da válvula de segurança	Semestral
	Lubrificação das torneiras de gás	Conforme necessário

	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 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 e, a seguir, contactar o serviço autorizado para os clientes.
	O manutentor técnico autorizado 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

Troubleshooting



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

ANOMALIA	POSSÍVEL CAUSA	INTERVENÇÃO
Não é possível ligar o aparelho	- O interruptor principal não está inserido. - Intervenção do diferencial ou do disjuntor termomagnético.	- Inserir o interruptor principal. - Restabelecer o diferencial ou o disjuntor termomagnético.
A água não será descarregada	A descarga está obstruída	- Limpar o filtro de descarga. - Liberar a descarga de eventuais resíduos.
As paredes internas do tanque estão recobertas de calcário	A água é muito dura, o suavizador terminou.	- Conectar a aparelhagem a um suavizador. - Regenerar o suavizador. - Descalcificar o vão do cozimento.
Há manchas no vão de cozimento	- Qualidade da água - Detergente escassa - Enxague insuficiente	- Filtrar a água (consultar o Manual [ou Manuais] Técnico). - Utilizar o detergente aconselhado. - Repetir o enxague.
A aparelhagem a gás não liga	- Torneira do gás fechada. - Presença de ar na tubagem. - Acendedor piezoelétrico avariado.	- Abrir a torneira do gás. - Repetir as operações de acendimento. - Substituir o piezoelétrico.
O piloto não liga	- Falta gás. - O piloto não permanece aceso. - Bico do piloto obstruído. - Bico do piloto não idóneo - A válvula não distribui gás de alimentação do piloto.	- Abrir a torneira de alimentação de gás. - Controlar a eficiência do termostato de segurança (consultar o Manual Técnico) ou do termopar. - Limpar o furo do bico ou substituir. - Substituir o bico do piloto. - Controlar a permissão de acendimento. / Substituir a válvula do gás.
O queimador principal não acende	- Com piloto aceso. - Torneira com válvula ou válvula do gás danificados.	- Controlar a eficiência do termostato de trabalho ou pressóstato (consultar o Manual Técnico). - Substituir a torneira com válvula (consultar o Manual Técnico). - Substituir válvula do gás (consultar o Manual Técnico)
O queimador principal não acende (indiretas)	- Falta água no interior da parede dupla. - Pressóstato da parede dupla danificado.	- Encher a parede dupla. - Substituir o pressóstato.
Purga excessiva da válvula de segurança	- Nível de água muito alto. - Presença de calcário no interior da parede dupla.	- Com a máquina em uso, abrir a torneira do muito cheio e deixar a água em excesso defluir. - Descalcificar a parede dupla (consultar o Manual Técnico).
A parede dupla não carrega (indiretas)	- Falta água de alimentação. - Torneira danificada. - Tubos obstruídos pelo calcário.	- Abrir a torneira de rede. - Substituir a torneira de enchimento da parede dupla. - Remover o calcário dos tubos ou substituí-los.
Não sai água quente/fria do distribuidor de carga da panela	- Falta água de alimentação. - Torneira de água danificada - Tubos obstruídos pelo calcário.	- Abrir a torneira de rede. - Substituir a torneira de enchimento da parede dupla. - Remover o calcário dos tubos ou substituí-los.



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



5. ELIMINAÇÃO

Desativação e eliminação da aparelhagem



OBRIGAÇÃO DE ELIMINAR OS MATERIAIS SEGUINDO OS PROCEDIMENTOS LEGISLATIVOS EM VIGOR NO PAÍS ONDE A APARELHAGEM FOR ELIMINADA.

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 detritos. O símbolo do bidão barrado presente na aparelhagem ou na confecção indica que o produto deve ser recolhido separadamente dos outros detritos no final de sua vida útil.

O recolhimento diferenciado da presente aparelhagem é organizada e controlada pelo produtor, no final da vida útil do aparelho. O usuário que desejar eliminar a presente aparelhagem deve contactar o fabricante e seguir o esquema adotado pelo mesmo para a recolha separada da aparelhagem no final de sua vida útil. A recolha diferenciada adequada para a ativação sucessiva da aparelhagem entregue à reciclagem, tratamento e eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos no próprio ambiente e para a saúde, favorecendo a reutilização e ou reciclagem dos materiais com os quais a aparelhagem é composta. A eliminação abusiva do produto efetuada pelo detentor comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.



A desativação e a eliminação da aparelhagem devem ser efetuadas por pessoas especializadas.

Eliminação de detritos



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 detritos é punida com sanções reguladas pelas leis em vigor no território onde for efetuada a infração.