

02/2010

Mod: E3F/24R

Production code: BABY 3T RUST



Diamond
catering equipment

MANUAL DE INSTRUÇÕES



FORNOS BABY



Selo Revendedor para
Garantia

CE

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

De acordo com a Directiva de Baixa Tensão **2006/95 CE**, com a Directiva **2004/108 CE** (Compatibilidade Electromagnética), com a Directiva **2006/42 CE** (máquinas), integradas com a marcação CE.

De acordo com o Regulamento (CE) N. **1935/2004** do Parlamento Europeu e do Conselho do **27 de Outubro de 2004** relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares.

Tipo de aparelho/Máquina	FORNO ELÉCTRICO
Marca comercial	DIAMOND
Modelo	BABY-BABY 3T ENTRY 4 - ENTRY 6 - ENTRY 6L - ENTRY 9 ENTRY 9 - ENTRY 12 - ENTRY 12L - ENTRY 18
Fabricante	PIZZA GROUP SRL
Endereço	
Telefone	
Fax	

As normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com as regras da vanguarda em matéria de segurança em vigor na CEE são:

Normas ou outros documentos normativos	Relatório de ensaio - Fichas técnicas
EN 60335-1 EN 60335-2-64	IMQ PRIMA CONTROL 58 CEEL 99
EN 55014	FLAM GAS

Outras informações:

Na qualidade de fabricante e/ou representante autorizado da sociedade no interior da CEE, declara-se sob a própria responsabilidade que os aparelhos estão em conformidade com as exigências essenciais previstas pelas Directivas acima mencionadas.

San Vito al Tagliamento PN

01.03.2002

Bellotto Carlo

Presidente

A handwritten signature in black ink, likely belonging to Carlo Bellotto.



Os aparelhos são construídos e testados de acordo com as indicações de segurança indicadas nas directivas europeias de referência.

Este manual é dirigido a todos os responsáveis pela instalação, utilização e manutenção de modo a poderem usufruir da melhor forma as características do produto.

Em caso de dúvidas relativamente ao conteúdo e para qualquer esclarecimento, contacte o fabricante ou o serviço de assistência técnica autorizado citando o número do parágrafo do assunto em questão.

É importante que este manual seja conservado e acompanhe a máquina em todas as eventuais deslocações (mudança de propriedade incluída) com o objectivo de poder ser consultado de imediato e dispor assim das informações necessárias para operar em condições de segurança.

Além disso, reserva-se nos termos da lei a propriedade do presente documento com proibição de violabilidade do mesmo e tradução a terceiros sem autorização.

As informações técnicas, as representações gráficas e as especificações presentes neste manual não podem ser divulgadas.

O fabricante não assume a obrigação de notificar eventuais posteriores alterações do produto

© Copyright 2008

ÍNDICE

1 PREMISSA

- 1.1 SIMBOLOGIA
- 1.2 DESTINO DE USO
- 1.3 OBJECTIVO E CONTEÚDO DO MANUAL
- 1.4 CONSERVAÇÃO DO MANUAL
- 1.5 ACTUALIZAÇÃO DO MANUAL
- 1.6 ASPECTOS GERAIS
- 1.7 PRINCIPAIS NORMATIVAS E DIRECTIVAS RESPEITADAS E A RESPEITAR
- 1.8 GARANTIA LEGAL
- 1.9 RESPONSABILIDADE DO CONSTRUTOR
- 1.10 CARACTERÍSTICAS DO UTILIZADOR
- 1.11 ASSISTÊNCIA TÉCNICA
- 1.12 PEÇAS SOBRESSELENTES
- 1.13 PLACA DE IDENTIFICAÇÃO
- 1.14 ENTREGA DO FORNO

2 AVISOS RELATIVOS À SEGURANÇA

- 2.1 ADVERTÊNCIAS PARA O TÉCNICO DE INSTALAÇÃO
- 2.2 ADVERTÊNCIAS PARA O TÉCNICO DE INSTALAÇÃO
- 2.3 ADVERTÊNCIAS PARA O TÉCNICO DE MANUTENÇÃO

3 MOVIMENTAÇÃO E TRANSPORTE

4 PREPARAÇÃO DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

- 4.1 PRECAUÇÕES PARA A SEGURANÇA
- 4.2 LOCAL DE INSTALAÇÃO DO FORNO

5 INSTALAÇÃO

- 5.1 POSICIONAMENTO DO FORNO
- 5.2 LIGAÇÃO AOS SISTEMAS

5.2.1 Ligação eléctrica

5.2.1.1 Ligação à terra

6 ENTRADA EM SERVIÇO E USO DO FORNO

- 6.1 DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS
- 6.2 LIGAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ
- 6.3 FASE DE ARRANQUE
- 6.4 INDICAÇÕES GERAIS PARA A COZEDURA
- 6.5 NOÇÕES E CONSELHOS DO PIZZAILO
- 6.6 FASE DE TRABALHO
- 6.7 UTILIZAÇÃO DA VÁLVULA DA CHAMINÉ
- 6.8 FASE DE PARAGEM

7 MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- 7.1 PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA
- 7.2 MANUTENÇÃO ORDINÁRIA DIRIGIDA AO UTILIZADOR
 - 7.2.1 Limpeza do plano refractário da câmara de cozedura
 - 7.2.2 Limpeza exterior do forno

8 ALARMES E POSSÍVEIS ANOMALIAS

9 INFORMAÇÕES PARA A DEMOLIÇÃO E ELIMINAÇÃO

10 DETALHES PEÇAS SOBRESSELENTES

11 DADOS TÉCNICOS

Caro cliente,

Em primeiro lugar, desejamos agradecer-lhe pela sua preferência ao adquirir o nosso produto e damos-lhe os parabéns pela escolha.

Para que possa utilizar da melhor forma o seu novo Forno, convidamo-lo a seguir atentamente o descrito no presente manual.

1 PREMISSA

O construtor reserva-se o direito de alterar especificações e características técnicas e/ou funcionais da máquina em qualquer momento sem aviso prévio.

1.1 SIMBOLOGIA

No presente manual os pontos relevantes são evidenciados com a seguinte simbologia:



INDICAÇÃO: Indicações relativas à utilização correcta do produto e as responsabilidades dos técnicos.



ATENÇÃO: Ponto no qual é expressa uma nota de especial relevância.



PERIGO: expressa uma importante nota de comportamento para a prevenção de acidentes ou danos materiais.

1.2 DESTINO DE USO

Os fornos a que se refere o presente manual foram concebidos exclusivamente para satisfazer as exigências de cozedura da pizza e de produtos semelhantes.

O destino de uso acima indicado e as configurações previstas pela máquina são as únicas admitidas pelo  Fabricante: não utilize a máquina de forma contrária às indicações fornecidas.



O destino de uso indicado é válido para equipamentos em plena eficiência estrutural, mecânica e de sistema.



1.3 OBJECTIVO E CONTEÚDO DO MANUAL

Objectivo:

O objectivo do manual é permitir que o utilizador siga estas medidas e disponha de todos os meios humanos e necessários para a sua utilização correcta, segura e duradoura.

Conteúdo:

Este manual contém todas as informações necessárias para a instalação, utilização e manutenção do equipamento.

O cumprimento rigoroso do que está descrito no manual garante um elevado grau de segurança e produtividade do equipamento.

1.4 CONSERVAÇÃO DO MANUAL

Conservação e Consulta:

O manual deve ser conservado com cuidado e deve estar sempre disponível para consulta, seja da parte do utilizador, seja dos responsáveis pela montagem e manutenção.

O manual de Instruções, Utilização e Manutenção é parte integrante da máquina.

Deterioração ou Perda:

Em caso de necessidade, solicite mais uma cópia ao fabricante ou ao próprio revendedor.

Cedência do equipamento:

Em caso de cedência do equipamento, o utilizador é obrigado a entregar ao novo comprador também o presente manual.

1.5 ACTUALIZAÇÃO DO MANUAL

O presente manual reflecte o estado da arte no momento da introdução do produto no mercado.

Os equipamentos já presentes no mercado, com a respectiva documentação técnica, não serão considerados pela casa fabricante carentes ou inadequados no seguimento de eventuais alterações, adaptações ou aplicação de novas tecnologias em máquinas de nova comercialização.



1.6 ASPECTOS GERAIS

Informações:

Em caso de troca de informações com o Fabricante ou o Revendedor do equipamento, consulte o número de série e os dados de identificação da máquina indicados na placa adequada.

Responsabilidades:

Com a entrega do presente manual, o Construtor declina toda a responsabilidade, seja civil, seja penal, por acidentes derivados do incumprimento parcial ou total das especificações nele contidas.

O Fabricante declina igualmente qualquer responsabilidade derivada do

uso impróprio do equipamento ou uso incorrecto por parte do utilizador, por alterações e/ou reparações não autorizadas, por utilização de peças não originais ou não específicos para estes modelos.

Manutenção extraordinária:

As operações de manutenção extraordinária devem ser executadas por pessoal qualificado e habilitado a lidar com o equipamento a que se refere o presente manual.

Responsabilidade das obras de instalação:



A responsabilidade do trabalho realizado para a instalação do equipamento não pode ficar a cargo do Fabricante. A responsabilidade é, e permanece, a cargo do instalador, ao qual é exigida a execução das verificações relativas à precisão das soluções de instalação propostas. Além disso, devem ser respeitadas todas as normas de segurança previstas pela legislação específica vigente no estado onde a mesma é instalada.

Utilização:

A utilização do equipamento é subordinada não só às indicações presentes no manual, como também ao respeito de todas as normas de segurança previstas pela legislação específica vigente no estado onde o mesmo é instalada.

1.7 PRINCIPAIS NORMATIVAS E DIRECTIVAS RESPEITADAS E A RESPEITAR

- Directiva 2006/95/CE «Relativa à harmonização das legislações dos Estados-Membros no domínio do material eléctrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão»
- Directiva 2004/108/CE «Relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à compatibilidade electromagnética e que revoga a Directiva 89/336/CEE».
- Directiva 89/391/CEE «Relativa à adopção de medidas que se destinam a promover a melhoria da segurança e da saúde dos trabalhadores no local de trabalho».
- Directiva 2006/42/CE «Relativa às máquinas e que altera a Directiva 95/16/CE».
- Directiva 85/374/CEE e Directiva 1999/34/CE «Relativa à aproximação das disposições legislativas, regulamentares e administrativas dos Estados-Membros em matéria de responsabilidade decorrente dos produtos defeituosos».
- Directiva 2002/95/CE «Relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos».
- Directiva 2002/96/CE e 2003/108/CE «Relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) e posteriores alterações.»

1.8 GARANTIA LEGAL

A duração da garantia está de acordo com as normativas e decorre a partir da data da factura emitida no acto da compra.

Até este período serão substituídos ou reparados gratuitamente, apenas **no nosso estabelecimento**, os particulares que por causas bem verificadas e inequívocas apresentam componentes eléctricos e os sujeitos a desgaste.

Da garantia estão excluídas as despesas de envio e o custo da mão-de-obra.



O utilizador para poder usufruir da garantia legal, indicada na Directiva 1999/44/CE deve observar escrupulosamente as indicações referidas no presente manual e, em particular:

- operar sempre nos limites de uso do produto;
- efectuar sempre uma constante e diligente manutenção;
- autorizar o uso da amassadeira a pessoas de comprovada experiência, capacidade, atitude e adequadamente treinadas.

O incumprimento das indicações contidas neste manual implicará imediato vencimento da garantia.

1.9 RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

- !** O fabricante declina qualquer responsabilidade civil e penal, directa ou indirecta devida a:
- instalação não conforme com as normas vigentes no país e com as directivas de segurança;
 - incumprimento das instruções contidas no manual;
 - instalação por parte de pessoal não qualificado e não preparado;
 - uso não conforme com as directivas de segurança;
 - alterações e reparações não autorizadas pelo ☐ Fabricante efectuadas na máquina;
 - utilização de peças sobresselentes não originais ou não específicas para o modelo;
 - carência de manutenção;
 - eventos excepcionais.

1.10 CARACTERÍSTICAS DO UTILIZADOR

O utilizador do equipamento deve ser uma pessoa adulta e responsável que possui os conhecimentos técnicos necessários para a manutenção ordinária dos componentes mecânicos e eléctricos do equipamento. Enquanto o equipamento estiver a funcionar, mantenha longe as crianças e as pessoas que não pertencem ao corpo técnico.

1.11 ASSISTÊNCIA TÉCNICA

O Fabricante tem a capacidade de resolver qualquer problema relativo ao uso e manutenção no inteiro ciclo de vida do produto.

A sede central está à sua disposição para direccioná-lo ao centro de assistência autorizado mais próximo.

1.12 PEÇAS SOBRESSELENTES

Utilize exclusivamente peças sobresselentes originais.

Não espere que os componentes estejam desgastados pelo uso antes de proceder à sua substituição.

Substituir um componente desgastado antes da ruptura favorece a prevenção dos acidentes causados pela própria ruptura repentina dos componentes, que poderão provocar danos graves a pessoas e coisas.



Realize os controlos periódicos de manutenção conforme indicado no capítulo “MANUTENÇÃO E LIMPEZA”.

1.13 PLACA DE IDENTIFICAÇÃO

A placa da matrícula colocada no equipamento indica todas as informações da máquina, incluindo os dados do ☐ Fabricante, o número de Matrícula e a marcação X.

1.14 ENTREGA DO FORNO

O forno é fornecido com uma embalagem fechada em cartão fixada com estacas a uma plataforma de madeira que permite a sua movimentação através de carros elevadores e/ou outros meios.

No interior da embalagem, além da máquina, estão as instruções para o uso, instalação e manutenção e a declaração de conformidade segundo as directivas de máquinas.

2 AVISOS RELATIVOS À SEGURANÇA

2.1 ADVERTÊNCIAS PARA O TÉCNICO DE INSTALAÇÃO

- ☐ Verificar se as preparações o acolhimento do forno estão conformes com os regulamentos locais, nacionais e europeus.
- Observar as indicações referidas no presente manual.
- Não efectuar ligações eléctricas volantes com cabos provisórios ou não isolados.
- Verificar se a ligação à terra do sistema eléctrico é eficiente.
- Usar sempre os dispositivos de segurança individual e os outros meios de protecção previstos pela lei.

2.2 ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

- ☐ As condições ambientais do local onde é instalada a máquina deve apresentar as seguintes características:
 - estar seco;
 - fontes hídricas e de calor adequadamente distantes;
 - ventilação e iluminação adequada e correspondente às normas de higiene e segurança previstas pelas leis vigentes;
 - o chão deve ser plano e compacto para favorecer uma limpeza perfeita;
 - não devem ser colocados nas proximidades do forno obstáculos de qualquer natureza que possam condicionar a ventilação normal do mesmo.

Além disso, o utilizador deve:

- tomar cuidado para que as crianças não se aproximem enquanto a máquina estiver em funcionamento;
- observar as indicações referidas no presente manual.
- não remover ou alterar os dispositivos de segurança do forno;
- prestar sempre a máxima atenção, ou seja, observar o próprio trabalho e não utilizar o forno em momentos de distração;
- executar todas as operações com a maior segurança e calma;



- respeitar as instruções e as advertências evidenciadas pelas placas expostas no forno.
As placas são dispositivos de segurança, portanto devem estar sempre perfeitamente legíveis. Quando estiverem danificadas e ilegíveis é obrigatório substituí-las, solicitando a peça de substituição original ao Fabricante.
- No fim de cada utilização, antes das operações de limpeza, de manutenção, remova a alimentação eléctrica.

2.3 ADVERTÊNCIAS PARA O TÉCNICO DE MANUTENÇÃO

- ☐ - Observar as indicações referidas no presente manual.
- Usar sempre os dispositivos de segurança individual e os outros meios de protecção.
- Antes de iniciar qualquer operação de manutenção, certificar-se de que o forno, caso tenha sido utilizado, tenha arrefecido.
- Se um dos dispositivos de segurança estiver descalibrado ou não funcionar, o forno é considerado avariado.
- Remover a alimentação eléctrica antes de intervir nas peças eléctricas, electrónicas e conectores.

3 MOVIMENTAÇÃO E TRANSPORTE

A máquina é fornecida completa com todas as suas peças previstas numa embalagem fechada e fixada com estacas a uma plataforma (paleta) de madeira.

O forno deve ser descarregado do meio de transporte elevando-o com um equipamento adequado.

Para o transporte do forno até ao local de instalação, utilize um carro de rodas de capacidade adequada.

Durante a elevação, evite puxões ou movimentos bruscos.

Certifique-se de que os meios de elevação tenham uma capacidade superior ao peso da carga a elevar.



Caberá ao técnico de manobragem dos meios de elevação toda a responsabilidade da elevação das cargas.

Deixe um espaço livre de pelo menos 20 cm entre o forno e as paredes do local e/ou outros equipamentos para facilitar as operações de uso, limpeza e manutenção da própria máquina.

PERIGO

- ☐ Tome cuidado para que as crianças não brinquem com os componentes da embalagem (ex. películas e poliestireno). Perigo de sufocamento!

4 PREPARAÇÃO DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

4.1 PRECAUÇÕES PARA A SEGURANÇA

- ☐ A responsabilidade dos trabalhos realizados no espaço de localização da máquina é, e permanece, a cargo do utilizador; a este último é exigida também a realização das verificações relativas às soluções de instalação propostas.

O utilizador deve obedecer a todos os regulamentos de segurança locais, nacionais e europeus.

O aparelho deverá ser instalado em pavimentos com adequada capacidade de suporte.

As instruções de montagem e desmontagem do equipamento são reservadas apenas aos técnicos especializados.

É sempre aconselhável que os utilizadores se dirijam ao nosso serviço de assistência para solicitar técnicos especializados.

Caso intervenham outros técnicos, recomenda-se que se certifique sobre as suas capacidades efectivas.

O técnico de instalação, antes de iniciar as fases de montagem do equipamento, deve cumprir as precauções de segurança previstas por lei e em particular a:

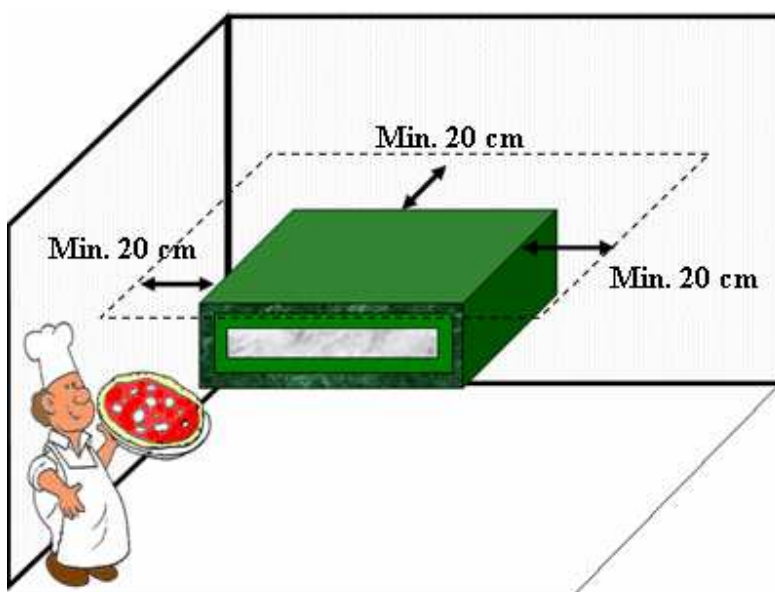
- A) não operar em condições adversas;
- B) deve operar em perfeitas condições psicofísicas e deve verificar se os dispositivos individuais e pessoais se apresentam íntegros e perfeitamente funcionantes;

- C) deve calçar luvas protectoras;
- D) deve utilizar calçado de protecção;
- E) deve usufruir de ferramentas com isolamento eléctrico;
- F) deve certificar-se de que a área ocupada nas fases de montagem e desmontagem não contenha obstáculos.

4.2 LOCAL DE INSTALAÇÃO DO FORNO

Na figura a seguir estão indicadas as distâncias mínimas que devem ser respeitadas no posicionamento para facilitar as operações de uso, limpeza e manutenção do forno, tal como para uma correcta ventilação.

! Deixe um espaço livre de pelo menos 20 cm entre o forno e as paredes do local e/ou de outros equipamentos.



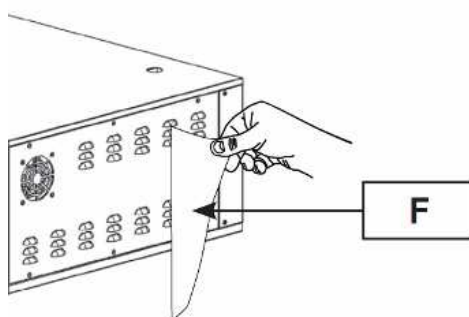
5 INSTALAÇÃO

A instalação deve ser efectuada por pessoal qualificado de acordo com os regulamentos locais, nacionais e europeus.

5.1 POSICIONAMENTO DO FORNO

Certifique-se de que o plano de apoio do forno tem uma adequada capacidade de suporte e que seja plano.

Depois de ter extraído o forno da embalagem, posicione-o no local previsto tendo em conta as distâncias mínimas (ver ponto 4.2). Remova eventuais protecções em poliestireno e **remova a película protectora (F)** evitando usar utensílios que possam danificar as superfícies.

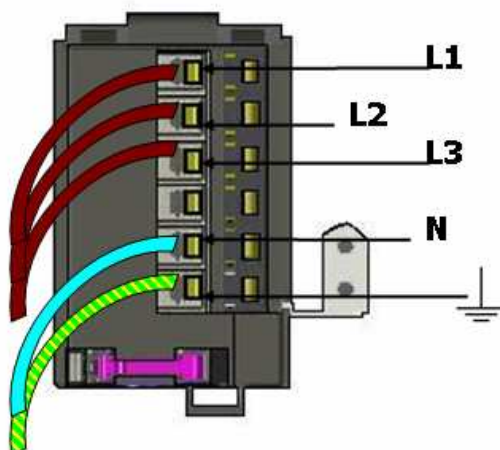


5.2 LIGAÇÃO AOS SISTEMAS

5.2.1 Ligação eléctrica

O forno é fornecido sem cabo de alimentação. A ligação à rede eléctrica deve ser efectuada através de um interruptor magneto-térmico diferencial com características adequadas, no qual a distância de abertura mínima entre os contactos seja de pelo menos 3 mm. Para ligar o forno à rede eléctrica é indispensável proceder no seguinte modo:

- elevar a cobertura do terminal
- ligar ao terminal os condutores do cabo de alimentação, que deve ser do tipo **H07-RNF** homologado, com condutores de secção adequada conforme com as normativas vigentes.



A tomada da rede eléctrica deve ser facilmente acessível e não deve exigir nenhuma deslocação.

! A ligação eléctrica deve ser facilmente acessível mesmo após a instalação do forno.

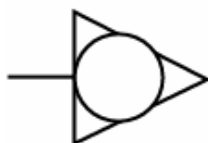
A distância entre a máquina e a tomada deve ser curta de modo com que o cabo de alimentação não fique esticado. Além disso, o próprio cabo não se pode encontrar debaixo do forno.

! Se o cabo de alimentação se danificar deverá ser substituído pelo serviço de assistência técnica ou por um técnico qualificado de modo a prevenir qualquer tipo de riscos.

5.2.1.1 Ligação à terra

☐ É obrigatório que o sistema esteja equipada com ligação à terra.

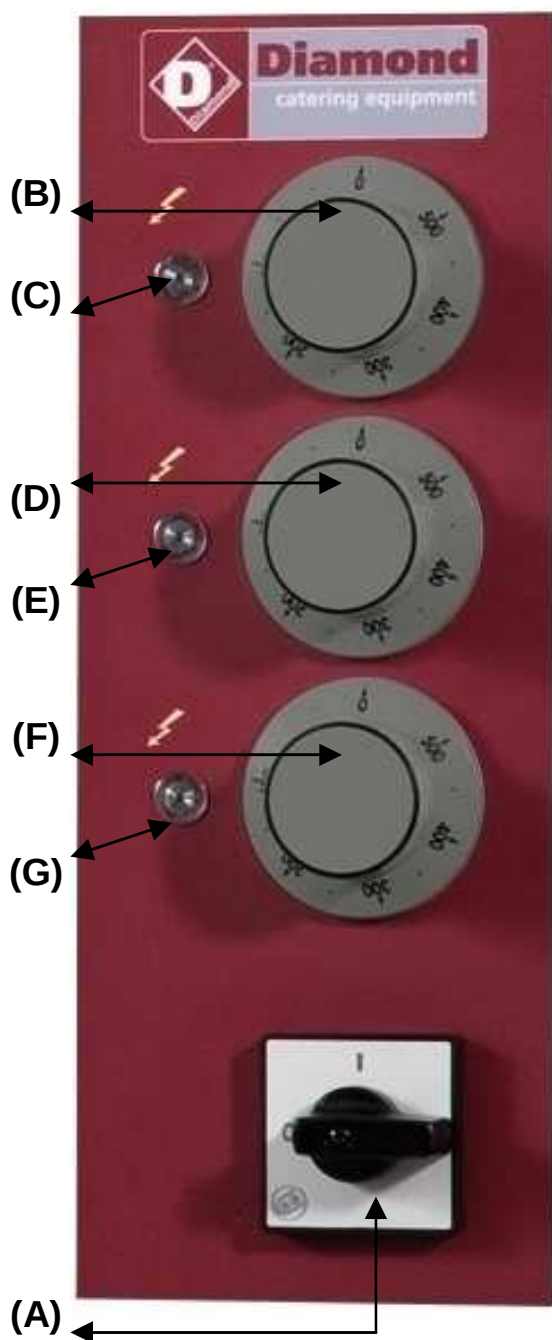
Em cumprimento das normativas vigentes é obrigatório ligar o equipamento a um sistema equipotencial cuja eficiência deve ser correctamente verificada de acordo com as normas em vigor. A ligação é efectuada no borne situado ao lado do terminal de bornes preto, com um cabo de secção mínima de 10mm². Este borne distingue-se do seguinte símbolo.



6 ENTRADA EM SERVIÇO E USO DO FORNO

6.1 DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS

O quadro de comandos do forno é constituída por:



(A) interruptor geral

(B) termóstato regulação temperatura parte superior

(C) indicador luminoso temperatura parte superior

(D) termóstato regulação temperatura parte central

(E) indicador luminoso temperatura central

(F) termóstato regulação temperatura fundo

(G) indicador luminoso temperatura fundo

6.2 LIGAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ

Na primeira utilização do equipamento é aconselhável aquecer o forno a vácuo para eliminar maus odores causados pela evaporação dos refractários e das peças metálicas internas.

Procedimento:

- abrir ao máximo a válvula do chaminé
- rodar o interruptor geral em posição “1” após ter verificado que o forno está alimentado electricamente
- deixar em função o forno (a vácuo) durante um período não inferior a 8 horas à temperatura de 300° antes de proceder à primeira fornada

6.3 FASE DE ARRANQUE

Depois ter ligado o forno à rede eléctrica, rodar o interruptor geral **(A)** na posição “1”. Rodar os manípulos dos termóstatos **(D)** e **(E)** até à temperatura desejada. Desta forma serão activadas as resistências da parte superior e do fundo e os indicadores luminosos correspondentes acendem-se.

6.4 INDICAÇÕES GERAIS PARA A COZEDURA

Para os produtos alimentares em geral não podem ser indicadas temperaturas e tempos de cozedura precisos, dadas as diferentes características que possam apresentar.

Em especial, relativamente à pizza e produtos semelhantes, os tempos e as temperaturas de cozedura dependem da forma e da espessura da massa, tal como a quantidade e tipologia dos ingredientes adicionados.

Por tais motivos é sempre aconselhável efectuar com antecedência alguns testes de cozedura, (especialmente quando use este modelo de forno pela primeira vez), para compreender melhor as suas características e funcionamento.



A escolha dos tempos e temperaturas ideais é determinante para a correcta cozedura da pizza e dependem principalmente da experiência do operador.

6.5 NOÇÕES E CONSELHOS DO PIZZAIOLO

Neste capítulo são fornecidas noções e conselhos que são fruto do trabalho de uma equipa de pizzaiolos especialistas que constantemente colaboram no desenvolvimento dos nossos produtos.

Para obter um resultado excelente e, portanto, uma boa pizza, a cozedura deve ser realizada a uma temperatura média de 310 °C por um período de 3 minutos.

Para facilitar a utilização e gestão do forno, para obter sempre o melhor resultado, aconselha-se vivamente a operar da seguinte forma:

- 1) o forno deve ser aceso (fase de aquecimento) pelo menos uma hora antes da utilização e nesta fase deve ser configurado com as seguintes temperaturas:
PARTE SUPERIOR → 300°C
FUNDO → 250°C
- 2) agora, proceda com a primeira fornada mantendo estas configurações
- 3) após a cozedura das primeiras pizzas (primeira fornada), configure o forno com as seguintes temperaturas:
PARTE SUPERIOR → 320°C
FUNDO → 300°C
procedendo com a segunda e assim em diante com as fornadas seguintes, mantendo esta configuração
- 4) no final das várias fornadas ou pelo menos no lapso de tempo em que o forno deve simplesmente permanecer em temperatura sem que seja efectuada nenhuma cozedura, configure o forno de acordo com as configurações do ponto 1
- 5) quando se deseja retomar a cozedura das pizzas, efectue novamente o mesmo procedimento iniciando a partir do ponto 1



Para um resultado excelente, é necessário que a superfície de cozedura (refractário) permaneça livre em cerca de 20% . Este detalhe permite uma eliminação excelente dos vapores aquosos libertados pelas pizzas durante a cozedura.

Se estes detalhes não forem respeitados e se a superfície total de cozedura (condição não ideal) for ocupada, deverá abrir-se ao máximo a válvula da chaminé para facilitar a expulsão do vapor aquoso.

☞ Para um resultado excelente, convém ocupar sempre zonas diferentes das ocupadas na fornada anterior. Este detalhe permite que a superfície refractária enxugue correctamente, favorecendo uma homogeneidade de temperatura em toda a superfície.

6.6 FASE DE TRABALHO

Após ter iniciado o forno será possível em qualquer momento alterar os parâmetros de temperatura e verificar a cozedura da pizza através da lâmpada de iluminação da câmara **(B)**.

Assim que o forno alcance a temperatura desejada (visível no termómetro) é possível inserir a(s) pizza(s) para efectuar a cozedura, procedendo do seguinte modo:

- Abra a porta do forno utilizando os punhos previstos para o efeito
- Para iluminar o interior da câmara, leve o interruptor luminoso (B) à posição “1”
- Insira no interior do forno a(s) pizza(s) a cozinhar, usando instrumentos adequados para este propósito.
- Volte a fechar a porta utilizando os punhos e verifique a cozedura através do vidro de inspecção.
- No final da cozedura, abra a porta através dos punhos previstos para o efeito e remova a(s) pizza(s), usando instrumentos adequados para este propósito.

☞ Quando se abrir a porta com o forno aceso é importante permanecer a uma distância adequada, para evitar receber a onda de calor que escapa da câmara.

☞ Utilize instrumentos adequados para dispor e movimentar as pizzas no interior da câmara de cozedura para evitar queimaduras.

☞ Quando abrir a porta para enfiar a(s) pizza(s), não a deixe aberta durante muito tempo para evitar a dispersão do calor e a consequente diminuição de temperatura da câmara.

 Evitar deixar cair óleo e gordura no fundo, pois se estes forem submetidos a altas temperaturas correm o risco de provocar um incêndio.

6.7 UTILIZAÇÃO DA VÁLVULA DA CHAMINÉ

A válvula da chaminé permite a regulação do escoamento de fumos e vapores de cozedura da câmara de cozedura e a manutenção do calor na mesma.

Recomenda-se que mantenha a válvula totalmente fechada quando o forno estiver em fase de aquecimento, para alcançar no menor tempo possível a temperatura desejada. Durante a cozedura, regule a válvula de acordo com as exigências.

VÁLVULA
CHAMINÉ



6.8 FASE DE PARAGEM

Para desligar o forno, coloque o interruptor geral **(A)** na posição “0”.

7 MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

! Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, adopte as seguintes precauções:

- certificar-se de que o forno está desligado e completamente arrefecido;
- certificar-se de que o forno não está alimentado electricamente;
- certificar-se de que a alimentação não pode ser reactivada acidentalmente. Desligar a tomada da alimentação eléctrica;
- utilizar os dispositivos de protecção individual previstos pela Directiva 89/391/CEE;
- operar sempre com equipamento adequado para a manutenção;
- finalizada a manutenção ou as operações de reparação, antes de colocar novamente o forno em serviço, volte a instalar todas as protecções e reactive todos os dispositivos de segurança.

7.2 MANUTENÇÃO ORDINÁRIA DIRIGIDA AO UTILIZADOR

Como qualquer equipamento, também os nossos fornos necessitam de uma limpeza simples, mas frequente e cuidada, para poder garantir sempre um rendimento eficaz e um funcionamento regular.

! Em nenhum caso utilize produtos químicos não alimentares, abrasivos ou corrosivos. Evite o máximo possível o uso de jactos de água, ferramentas, objectos ásperos ou abrasivos, como palha de aço, esponjas ou outros objectos que possam danificar as superfícies e, em particular, comprometer a segurança em termos higiénicos.

7.2.1 Limpeza do plano refractário da câmara de cozedura

A limpeza deve ser realizada no final de cada utilização cumprindo as normas higiénicas e respeitando a protecção da funcionalidade da máquina.

Antes de proceder, coloque o forno a uma temperatura de 350° C durante cerca de 60 minutos (configurando 350° seja na parte superior, seja no fundo), para favorecer a carbonização das escórias de cozedura. Assim que alcance a temperatura, desligue o forno e aguarde até que a temperatura desça até cerca de 100°C (temperatura perfeita para realizar a limpeza). Agora desligue a alimentação eléctrica. Após ter calçado luvas e vestido equipamento adequado de protecção contra queimaduras, abra a porta e com o auxílio de uma escova de fibra natural com um braço longo, proceda a uma primeira remoção dos resíduos de cozedura presentes no plano refractário e, sucessivamente, remova os restantes com a ajuda de um aspirador adequado. No final, passe com um pano húmido no plano refractário.

7.2.2 Limpeza exterior do forno

A limpeza das superfícies do forno, peças externas em aço inox, vidro de inspecção e painel de comandos deve ser efectuada com o forno frio e com a alimentação eléctrica desligada.

Utilize uma esponja ou um pano macio não abrasivo, ligeiramente humedecido com água ou eventualmente com um detergente neutro não corrosivo. Em todo o caso, não utilize jactos de água que possam penetrar nas peças eléctricas, danificando-as gravemente e talvez trazendo um potencial perigo para o homem.

8 ALARMES E POSSÍVEIS ANOMALIAS

ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO		
Anomalia	Possível Causa	Solução
O forno não aquece embora as temperaturas estejam configuradas correctamente. Os indicadores luminosos das resistências por sua vez estão apagados	Interruptor geral desligado (posicionado no "0")	Rodar o interruptor geral para a posição "1"
O forno não aquece embora o interruptor geral se encontre na posição 1 e as temperaturas estejam correctamente configuradas. Os indicadores luminosos das resistências por sua vez estão apagados	Falta de energia eléctrica na rede	Verificar o contactor geral, a tomada, a ficha e o cabo de alimentação.
O termómetro analógico não detecta o aumento da temperatura embora as resistências aqueçam correctamente	Avaria no termómetro analógico	Substituir o termómetro analógico
A lâmpada de iluminação interna não se acende	Lâmpada fundida	Substituir a lâmpada
A lâmpada de iluminação interna não se acende	Interruptor da lâmpada avariado	Substituir o interruptor da lâmpada
A lâmpada de iluminação interna não se acende	Falta de alimentação eléctrica na lâmpada	Verificar ligação eléctrica da lâmpada
A porta está fechada, mas escapa fumo	Válvula a borboleta da chaminé fechada	Abrir melhor a válvula e verificar o seu correcto funcionamento.
A câmara de cozedura não aquece correctamente	As temperaturas configuradas são demasiado baixas	Configurar correctamente as temperaturas
A câmara de cozedura não aquece correctamente embora as temperaturas configuradas estejam correctas	Uma ou mais resistências estão avariadas	Substituir as resistências avariadas
A temperatura continua a subir além das configurações realizadas através dos termóstatos	Sonda termóstato(s) ou contactos do termóstato avariados	Verificar e eventualmente substituir o(s) termóstato(s)
A porta não permanece fechada	Cedência da mola de fecho da porta	Desmontar a porta e substituir a mola interna

9 INFORMAÇÕES PARA A DEMOLIÇÃO E ELIMINAÇÃO

A demolição e eliminação da máquina são de exclusivo encargo e responsabilidade do proprietário que deverá actuar no cumprimento das leis vigentes no próprio país em matéria de segurança, respeito e protecção do ambiente.

O desmantelamento e eliminação podem ser confiados também a terceiros, desde que se recorra sempre a empresas autorizadas para a recuperação ou eliminação dos materiais em questão.

 **INDICAÇÃO:** *respeitar sempre e de qualquer forma as normativas em vigor no país onde se opera relativamente à eliminação dos materiais e eventualmente para a denúncia da eliminação.*

! **ATENÇÃO:** *Todas as operações de desmontagem para a demolição devem ser efectuadas com a máquina parada e sem energia eléctrica de alimentação.*

- *transportar todo o aparelho eléctrico;*
- *separar os acumuladores presentes nas fichas electrónicas;*
- *reciclar a estrutura da máquina através de empresas autorizadas;*

! **ATENÇÃO:** *O abandono da máquina em áreas acessíveis constitui um grave perigo para pessoas e animais.*

A responsabilidade por eventuais danos a pessoas e animais recai sempre sobre o proprietário.

INFORMAÇÕES AOS UTILIZADORES



"O aparelho inclui-se no campo de aplicação da Directiva Europeia 2002/96/CE, que recomenda a não eliminação deste produto juntamente com os normais resíduos domésticos. Para prevenir

possíveis danos para o ambiente ou para a saúde humana, por favor mantenha este produto separado dos outros resíduos de modo a poder reciclá-lo de forma segura do ponto de vista ambiental.

Para mais informações sobre os centros de recolha, contacte o gabinete municipal ou o revendedor através do qual adquiriu o produto."

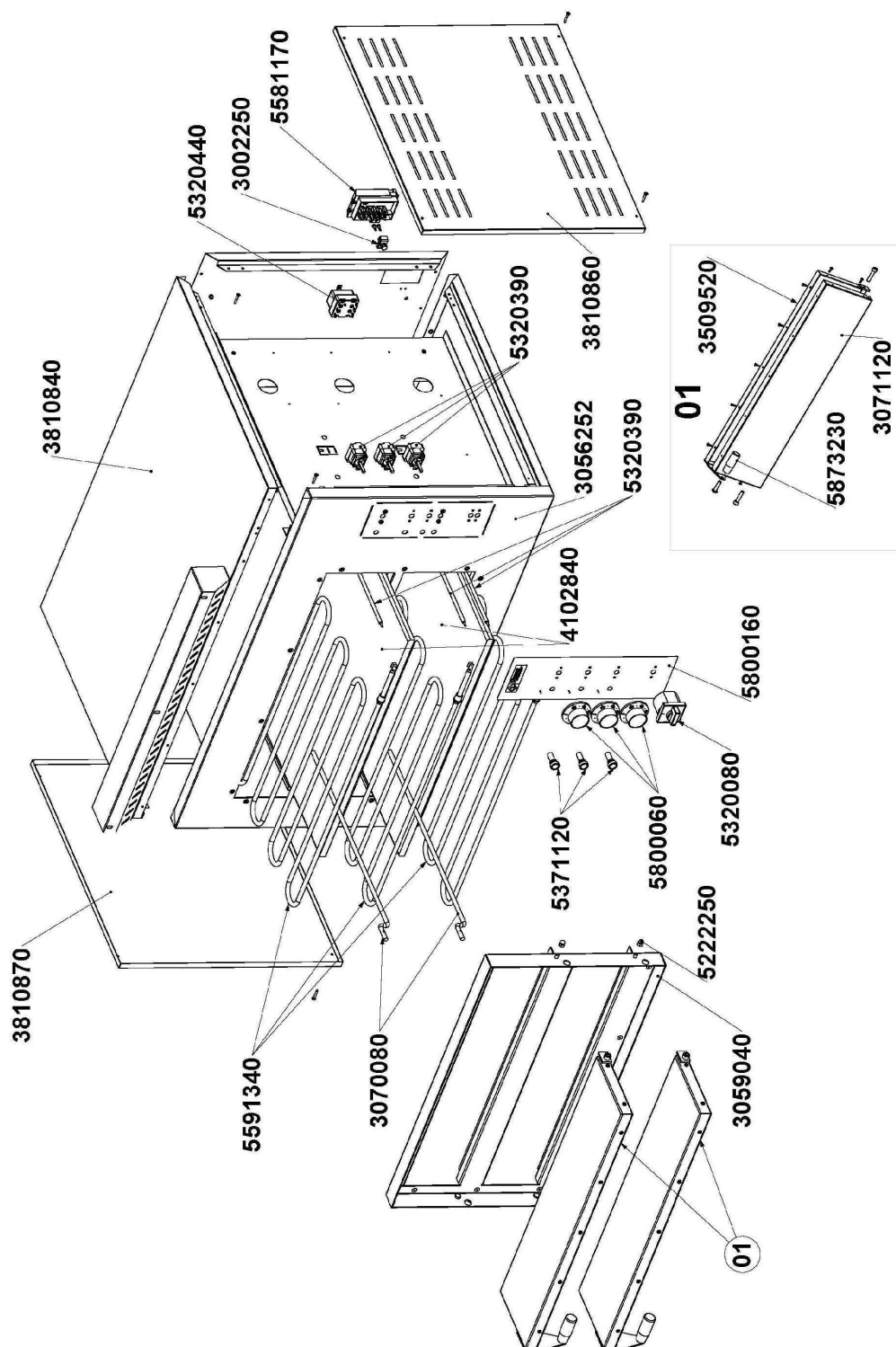
O símbolo da gaveta barrada indicada no equipamento ou na embalagem indica que o produto no final da vida útil deve ser separado dos outros resíduos.

A recolha do presente equipamento que atinge o fim da vida é organizada e gerida pelo produtor. O utilizador que quiser desfazer-se do presente equipamento deverá assim contactar o produtor e seguir o sistema que este adoptou para permitir a recolha selectiva do equipamento que atinge o fim da vida.

A adequada recolha selectiva para o arranque seguinte do equipamento enviado para reciclagem, tratamento e eliminação ambiental compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e favorece a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o equipamento. A eliminação abusiva do produto por parte do proprietário implica a aplicação das sanções administrativas previstas pela norma vigente.

**Inscrição no *Reg.Nazionale dei Produttori di AEE* com o número:
IT0802000000645**

10 DETALHES PEÇAS SOBRESSELENTES





11 DADOS TÉCNICOS

Modelo	Peso (Kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Potência Total (W)	Tipo alimentação	Tensão de alimentação (V)	Frequência (Hz)	Temp. máx configurável (°C)
BABY	89	920	620	530	7500	3 F + N + T	400	50/60	450°
BABY 3T	89	920	620	530	7500	3 F + N + T	400	50/60	450°

20100428_FE10002_5