

12/2017

Mod: E7/2VC4T

Production code: BBEVC277



Diamond
catering equipment



COOKTOP VITROCERÂMICO
MANUAL DE USO

PT



EVC277/477
EVC4F77

11/2016 - Ed 0 - Cod.n° 186360



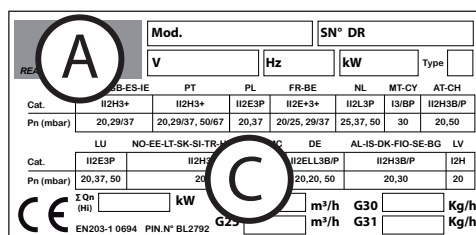
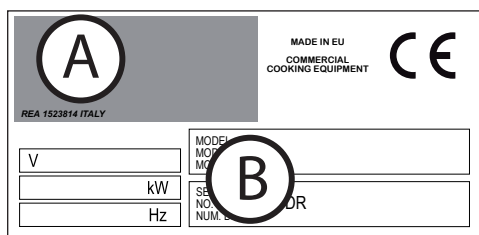
ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
ELEKTRISK



CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD:	N° 186360
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA:	2016 Rev. 0 - 11/2016
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:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель - MODELL:	ELETTRICO - ELECTRIC - ELECTRIQUE ELÉCTRICO - ELEKTRISCH - ELÉTRICO ELEKTRYCZNA - ELEKTRISCH - ЭЛЕКТРИКА
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:	2016
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - ПОСВИДІРЕННЯ ВІДПОВІДНОСТІ - SAMSVARSEKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

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

- 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 - Tillverkarens adress.
 B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk Utrustning.
 C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gas Utrustning.



Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива по газовому оборудованию 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC) Gassdirektivet 2009/142/CE (tidligere-90/396/CEE) Gas direktiv 2009/142/EG (ex-90/396/CEE)	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 Avtørring av elektriske og elektroniske produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 62233:2008; EN 60335-2-36:2003 EN 60335-1:2012/ A11:2014 EN 60335-2-36/A1:2005 EN 60335-2-36/A2:2008	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 EN55011:2007; A2	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE)

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 de operadores

Preparações a cargo do cliente - Conteúdo do fornecimento - Destinação 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

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 diária do forno

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 realizado pelo fabricante no próprio idioma (Italiano). O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas. 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.

Objetivo do documento

As interações entre o operador e a aparelhagem, durante o ciclo de vida útil da mesma, foram atenciosamente 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/eletrónica (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.

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 $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- 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

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 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 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.
	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. Não utilizar líquidos frios (como água, por exemplo) na superfície quente. Perigo de ruptura por choque térmico.

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:

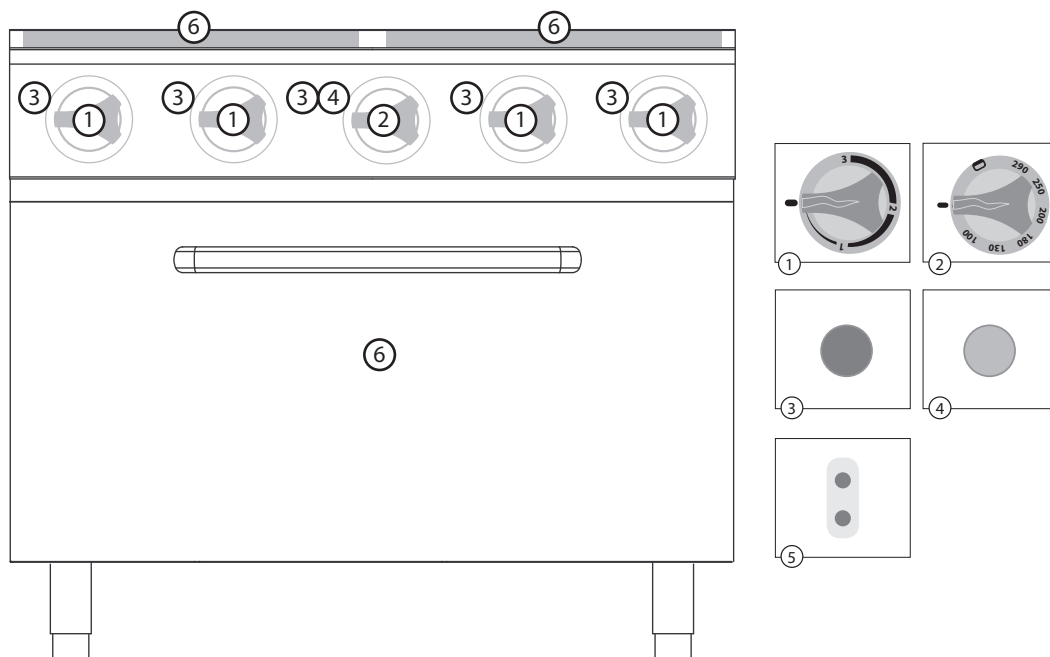
	Risco residual de eletrocussão: Este risco existe se for necessário intervir em dispositivos elétricos e ou eletrônicos em presença de tensão.
	Risco residual de queimadura: Este risco existe em caso de contato acidental com materiais com temperaturas elevadas.
	Risco residual de queimadura por saída 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. Botão de ligação e regulação de temperatura do forno
3. Indicador luminoso verde
4. Indicador luminoso vermelho
5. Sensor Levou
6. 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: 1. Ligação/desligamento da tensão elétrica dentro do circuito. 2. Regulagem da temperatura de funcionamento. 3. Ativação/Parada da fase de aquecimento.
	Botão do termostato (ELÉTRICO). Efetua: 1. Ligação/desligamento da tensão elétrica dentro do circuito. 2. Regulagem da temperatura de funcionamento. 3. Ativação/Parada da fase de aquecimento. 4. Função do grelhador
	Indicador luminoso amarelo (GÁS/ELÉTRICO): O indicador, quando presente, é subordinado ao uso do manípulo do termóstato. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de aquecimento.
	Indicador luminoso verde (GÁS/ELÉTRICO): O indicador é subordinado ao uso do manípulo de acendimento. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de funcionamento.
	Sensor (ELÉTRICO). Executar uma função: 1. O sensor indica a presença de calor ($T \geq 60^{\circ}$) da respetiva placa (dianteira/traseira).

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:

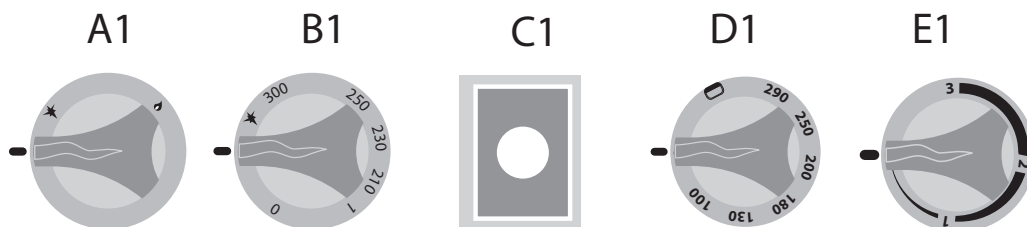
- Fritadeira (presente em todos os modelos)
- Churrasqueira (presente em todos os modelos)
- Marmita (presente em todos os modelos)
- Cozedor de massas (somente no modelo elétrico)
- Cozinha (presente em todos os modelos com forno elétrico)
- Grelhador de contato presente em todos os modelos elétricos (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

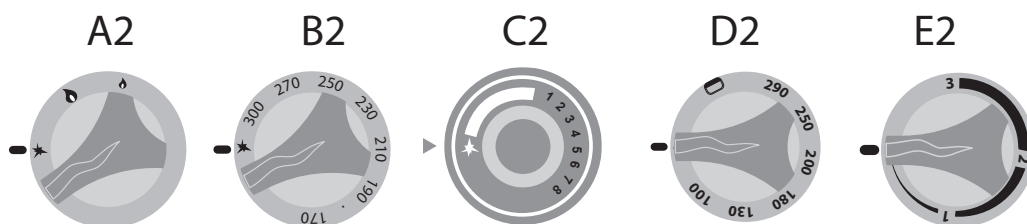
Em situações ou circunstâncias que possam ser perigosas, girar, dependendo do modelo, o botão até a posição "zero" (A-B-C-D-E-1). Ver Modo e função dos botões, teclas e indicadores luminosos.



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 fenómenos 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.
	O diâmetro máximo da panela deve corresponder ao diâmetro da zona de cozedura.
	Antes de usar o forno pela primeira vez, é aconselhável aquecê-lo em temperatura máxima por um período de 30 a 40 minutos com a porta fechada para queimar eventuais resíduos oleosos que podem gerar odores desagradáveis.

3. INSTRUÇÕES DE USO

Ligar/Desligar

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

CHAPAS

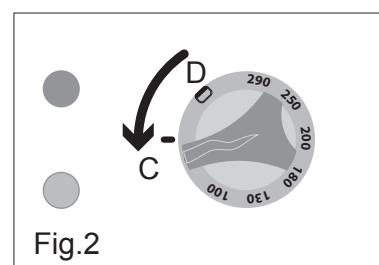
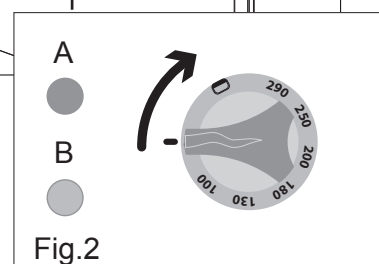
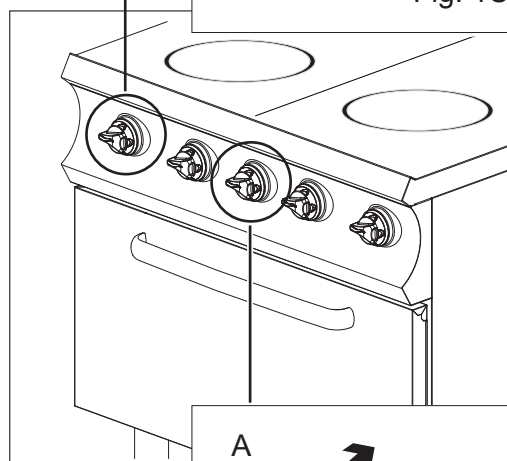
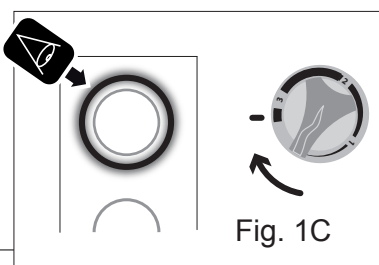
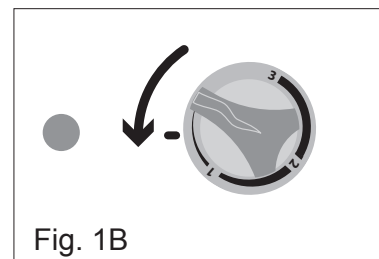
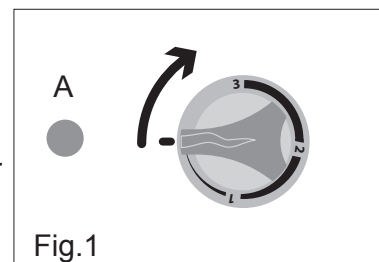
1. Girar o botão na posição desejada para regular a temperatura de funcionamento (Fig. 1). O indicador verde acende e pisca a intervalos regulares (Fig. 1 A).
2. Girar o botão até a posição "zero" (Fig. 1 B) para interromper a geração de calor.

	A velocidade de aquecimento das chapas é configurada com a rotação do botão (da posição 0 até a posição 3). A posição 3 é a máxima velocidade de aquecimento.
	O sensor (LED vermelho no vidro) indica a presença de calor da respetiva placa (dianteira/traseira, $T \geq 60^\circ$).
	Para ativar a segunda resistência, girar o manípulo em sentido horário até o fim de curso e pressionar a ignição (Fig. 1/C).

FORNO

1. Girar o manípulo na posição desejada para regular a temperatura de funcionamento (Fig. 2 FORNO).
2. A iluminação do indicador luminoso verde sinaliza a fase de funcionamento (Fig. 2 A)
A iluminação do indicador amarelo sinaliza a fase de aquecimento (Fig. 2 B).
3. Girar o manípulo para a posição "Zero" (Fig. 2 C) para parar a geração de calor.

	A temperatura de funcionamento no forno é configurada através da rotação do manípulo do termostato (Ver indicações situadas no próprio manípulo).
	Para acender apenas a resistência superior, girar o manípulo até o ícone correspondente (Fig. 2/D).



3. INSTRUÇÕES DE USO

Carga-Descarga do produto

	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 nos devidos contentores fora da área da aparelhagem e posicionados corretamente no vão de cozimento (forno) e ou chapa de cozimento.
	Utilizar recipientes específicos (por exemplo, aço inoxidável com fundo plano).

Colocar o recipiente no centro da chapa de cozimento (Fig. 3).

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

Para a carga do forno, é necessário abrir a porta do forno, colocar o recipiente no vão de cozimento, posicionando-o no centro da grelha (Fig. 4). Ao terminar a carga, fechar a porta do forno.

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

No final do processo de cozimento, retirar o produto e posicioná-lo em local previamente predisposto 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 manípulos que se encontram na aparelhagem para o posicionamento "Zero".

	A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos; ver 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 da aparelhagem; ver "Manutenção".

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

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

Fig. 3

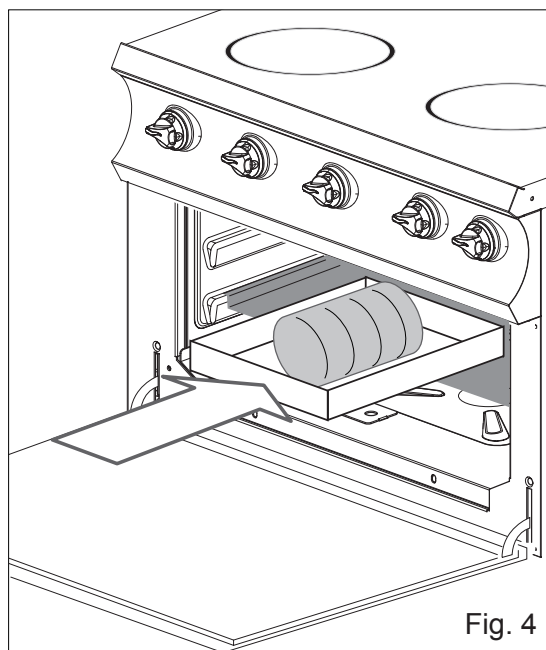
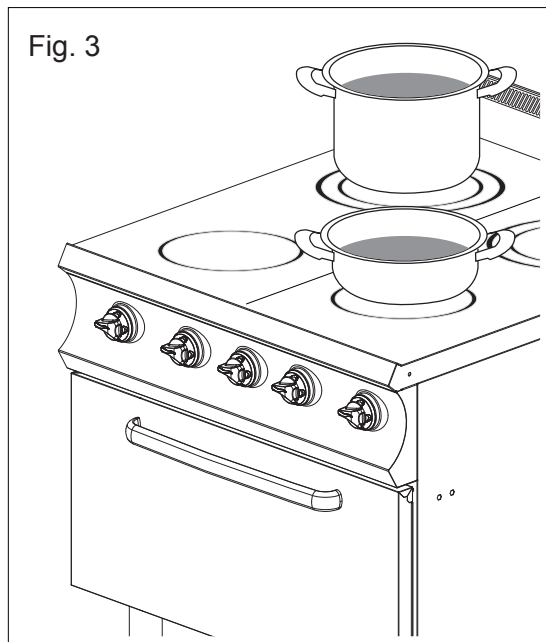


Fig. 4

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.

	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. Remover todos os resíduos de sujeira com utensílio específico. Aplicar um produto de limpeza específico sobre a superfície e limpar cuidadosamente com um pano húmido. 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 diária do forno Retirar, de acordo com a aparelhagem: Grelhas, torteiras ou outros objetos que podem ser retirados do vão de cozimento. Aquecer o vão de cozimento por 20 minutos, aproximadamente. Abrir a porta e deixar arrefecer o vão de cozimento por alguns segundos. Aplicar, através de um vaporizador normal, o líquido detergente em toda a superfície do vão 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 vão de cozimento com água potável. 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. Limpar com detergente e água potável também o material retirado anteriormente do vão de cozimento (grades, torteiras, cestos ou os outros objetos que podem ser retirados) enxaguá-los com cuidado e secar completamente antes de reposicioná-los no próprio alojamento. Para eliminar os resíduos de humidade, é necessário terminar as operações de limpeza ordinária, ligar o aparelho e fazer com que funcione no mínimo por 5 minutos, aproximadamente, antes de desligá-lo (ver o procedimento parte 3, Instruções para o uso: Ligar/Desligar).
	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 "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 do microinterruptor	Anual
	Controlo cabo de alimentação	Após a instalação - Anual
	Limpeza das placas	Diária

	Em caso de defeitos, o operador geral efetua uma primeira pesquisa e, se for habilitado, remove as causas da anomalia e restabelece o correto funcionamento da aparelhagem.
	Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho, desconectá-lo da rede elétrica e fechar todas as torneiras de alimentação; a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizada.
	O mantenedor técnico autorizado intervém se o operador geral não conseguir identificar a causa do problema ou se o restauro do funcionamento correto da aparelhagem implicar a execução de operações para as quais o operador geral não está habilitado.
	Em caso de cabo de alimentação danificado, contactar o serviço de assistência técnica autorizada para a substituição.

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Resolução de problemas



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 conectado. • Intervenção do diferencial e ou do termomagnético.	• Inserir o interruptor principal. • Restabelecer o diferencial e ou o termomagnético.
Há manchas no vão de cozimento.	• Qualidade da água. • Detergente de baixa qualidade. • Enxague insuficiente.	• Utilizar o detergente aconselhado. • Repetir o enxague.
Os indicadores luminosos permanecem desligados.	• O interruptor principal não está conectado. • Intervenção do diferencial e ou do termomagnético.	• Inserir o interruptor principal. • Restabelecer o diferencial e ou o termomagnético.
A aparelhagem não esquentar	• Componentes internos danificados	• Chamar o serviço de assistência técnica autorizada.



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



Desativação e 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.