

05/2018

Mod: E9/BMA8

Production code: BBEBMA998



Diamond
catering equipment



BANHO-MARIA E AQUECEDORES DE BATATAS
INSTRUÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO

PT



EBMA477/777

EBM408/908

EBM477/777

EBMA498/998
EBM498T/998T

ECC477(C)

03/2018 - Ed 10 - Cod. n° 177379



ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
ELEKTRISK



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

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Prefácio - Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

Indicações sobre os riscos residuais

3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Localização dos principais componentes de controlo e comando

Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos

Modos de parada/Parada de emergência/Parada durante uma fase da elaboração

Preparação para a primeira inicialização

Limpeza para a primeira inicialização

Colocação em serviço diária/Colocação fora de serviço diária e prolongada no tempo

3. INSTRUÇÕES PARA O USO - 700

Inicialização para a produção

Carregamento de água/Carregamento Travessas no vão de cozimento
da aparelhagem Banho-Maria

Carregamento de produto no vão de cozimento da aparelhagem Aquecedor
de batatas

Ligar/Desligar

Aquecedores de batatas/Banho-Maria

3. INSTRUÇÕES PARA O USO - 908/980

Inicialização para a produção

Carregamento de Água/Carregamento Travessas no vão de cozimento

Ligar/Desligar

Controlo do funcionamento

Descarga do produto

Desativação

Descarga de Água no vão de cozimento da aparelhagem Banho-Maria - 700

Descarga de Água no vão de cozimento da aparelhagem Banho-Maria - 908/980

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

Limpeza diária/Limpeza para a colocação fora de serviço prolongada no tempo

Tabela resumida: competências - intervenção - frequência/Troubleshooting

5. ELIMINAÇÃO

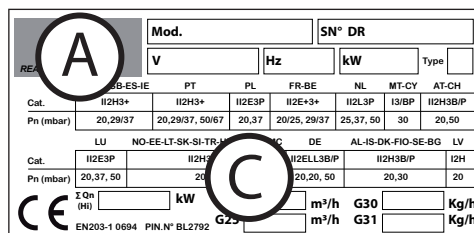
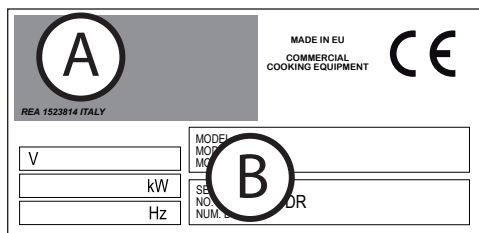
Desativação e eliminação da aparelhagem

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:	N° 177379
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA:	Rev. 10 - 03/2018
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:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель - MODELL:	ELETTRICO - ELECTRIC - ELECTRIQUE ELÉCTRICO - ELEKTRISCH - ELÉTRICO ELEKTRYCZNY - ЭЛЕКТРИКА - ELEKTRISK
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:	2018
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - ПОСВИДІРЕННЯ ВІДПОВІДНОСТІ - SAMSVARERKLÆRING - 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 - Tillverkare 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 - Gasutrustning.



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 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 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 eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-GAZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	EN 50366; EN 60335-2; 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 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 utilizar a marmitta 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 $> + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- 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 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.
	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 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).

Localização dos componentes principais

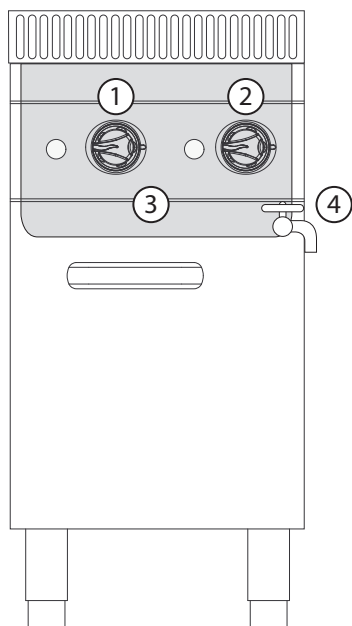
A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.

BANHO-MARIA/AQUECEDORES DE BATATAS - 700

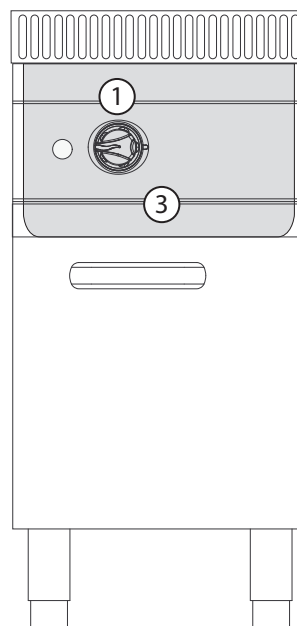
1. Manípulo de acendimento (ver Modalidades e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos).
2. Manípulo termóstato (ver Modalidades e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos).
3. Vão de cozimento.
4. Comporta de descarga de água.

BANHO-MARIA - 908/980

1. Manípulo de acendimento/termóstato (ver Modalidades e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos).
2. Manípulo de acendimento água (ver Modalidades e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos)
3. Vão de cozimento.
4. Comporta de descarga de água.



BANHO-MARIA

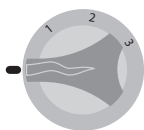
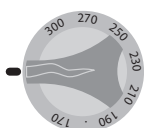
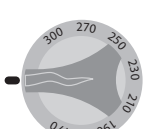


AQUECEDORES DE BATATAS

3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos

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

	Manípulo de ligação (ELÉTRICA -700). Efetua duas diferentes funções: 1. Velocidade de aquecimento. 2. Ativação/Parada da fase de funcionamento.
	Manípulo do termostato (ELÉTRICO -700). Efetua duas diferentes funções: 1. Regulação da temperatura. 2. Ativação/Parada da fase de aquecimento.
	Manípulo de ligação/termostato (ELÉTRICO - 908/980). Efetua duas diferentes funções: 1. Ativação/Parada da fase de aquecimento. 2. Regulação da temperatura.
	Manípulo de enchimento de água (GÁS/ELÉTRICO - 908/980). Funções: 1. Abertura fluxo de água. 2. Fechamento do fluxo de água.
	Indicador luminoso verde (GÁS/ELÉTRICO): O indicador é subordinado ao uso do manípulo de acendimento. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de funcionamento.
	Indicador luminoso amarelo (GÁS/ELÉTRICO): O indicador, quando presente, é subordinado ao uso do manípulo do termostato. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de aquecimento.
	Comporta para a descarga de água (GÁS/ELÉTRICO). Funções: 1. Manípulo de capacidade do nível e descarga da água do vão.

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 908/980)
- Pedra lávica (não presente)
- Banho-Maria (não presente)
- Chapeira (somente para 908/980: presente em todos os modelos com forno a gás)

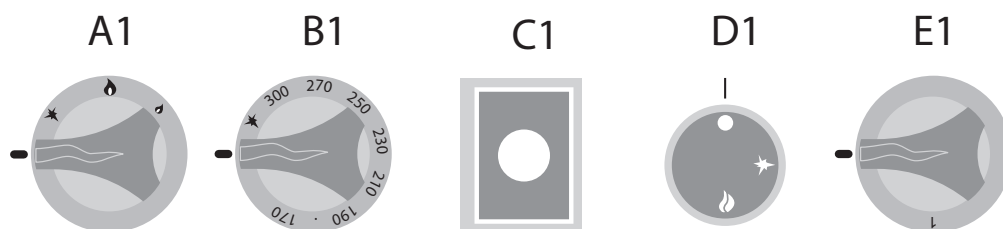
Parada: Em situações ou circunstâncias que possam ser perigosas, intervém o termostato de segurança e para automaticamente a geração de calor. O ciclo de produção é interrompido à espera que seja removida a causa da anomalia.

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

3. INSTRUÇÕES PARA O USO

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:

- 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.
- 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).



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".

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).
---	--

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 acidental 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 aparelhagem como fritadeira.
	A aparelhagem "Banho-Maria" deve ser utilizada com o auxílio de água potável dentro do vão e qualquer tipo de uso diferente é considerado impróprio e, de consequência, perigoso.
	A aparelhagem "Aquecedor de batatas" deve ser utilizada seca. No interior do vão de cozimento devem ser colocadas as batatas e qualquer uso diferente é considerado impróprio e, de consequência, perigoso.

Carregamento de água no vão de cozimento da aparelhagem Banho-Maria

	Desconectar qualquer forma de alimentação elétrica a montante da aparelhagem sempre que for necessário carregar com água.
	A água contida no compartimento de cozedura não deve transbordar para os tabuleiros nem para o próprio compartimento.

Posicionar a comporta de descarga da água do vão de cozimento em posição "Fechado", (Fig. 1).

Colocar manualmente a água potável dentro do vão de cozimento, respeitando o nível de "Mínimo/Máximo" (ver o indicador de nível presente no vão de cozimento, Fig.2).

Após carregar a água, carregar as travessas.

Carregamento de travessas no vão de cozimento da aparelhagem Banho-Maria

	A quantidade de produto no interior do recipiente não deve ser superior a 3/4 da capacidade do próprio recipiente.
	Os recipientes devem ser preparados em local previamente predisposto para tal operação.

Inserir lentamente o recipiente no compartimento de cozedura, certificando-se que está no nível "Mínimo" (Fig. 3).

Após terminar as operações de carga e descarga das travessas dentro do vão, ligar a aparelhagem, se necessário (ver Ligar/Desligar).

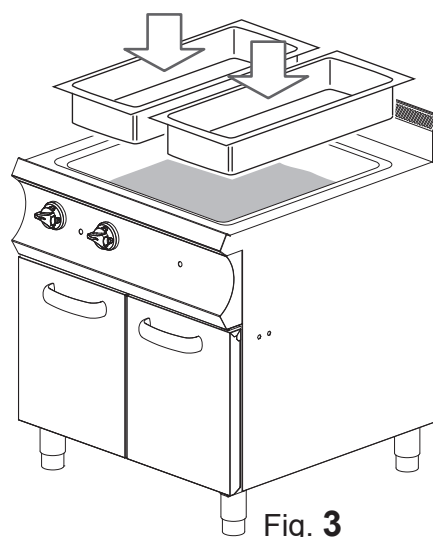
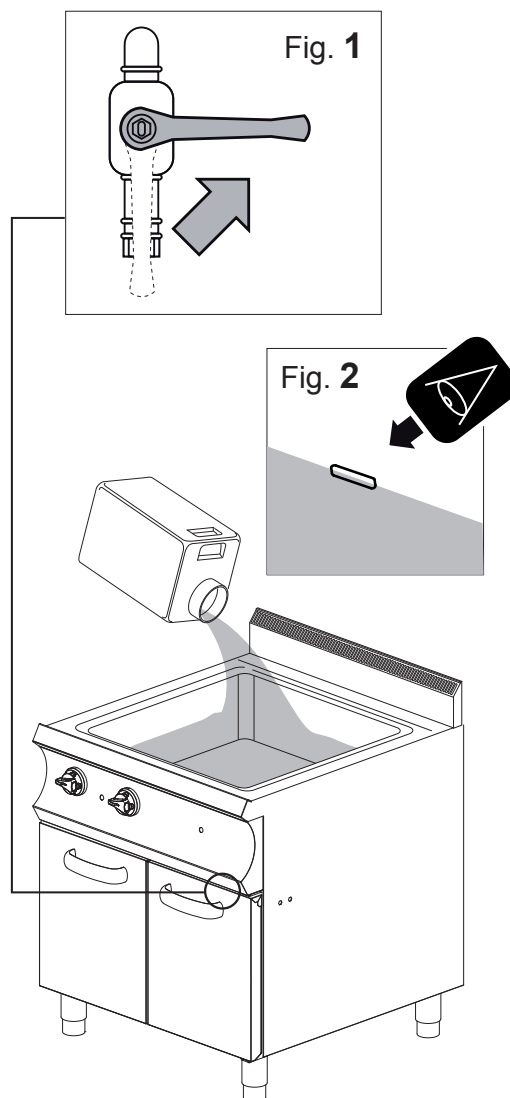


Fig. 3

Como carregar as batatas no vão de cozimento da aparelhagem Aquecedor de batatas

	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.

Após carregar o produto diretamente no vão de aquecimento, ao terminar as operações de carga, ligar a aparelhagem, se necessário (ver Ligar/Desligar).

Ligar/Desligar

• Aparelhagem Aquecedor de batatas

Girar o manípulo de acendimento para a posição "1" e a iluminação do indicador verde sinaliza a fase de funcionamento (Fig. 4).

Girar o manípulo para a posição "Zero" (Fig. 5) para parar a geração de calor.

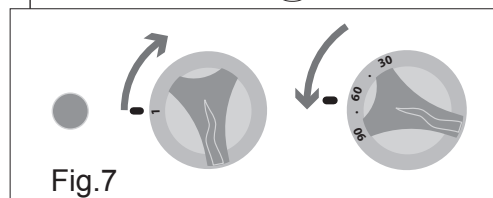
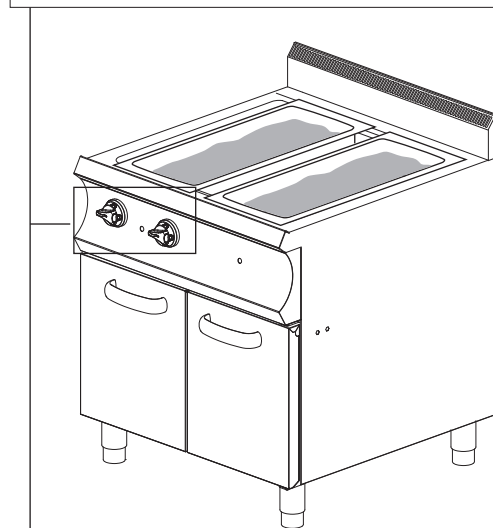
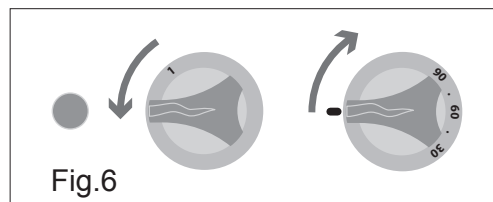
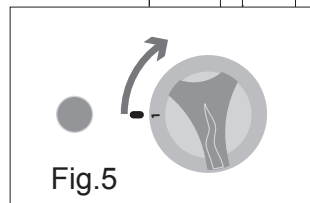
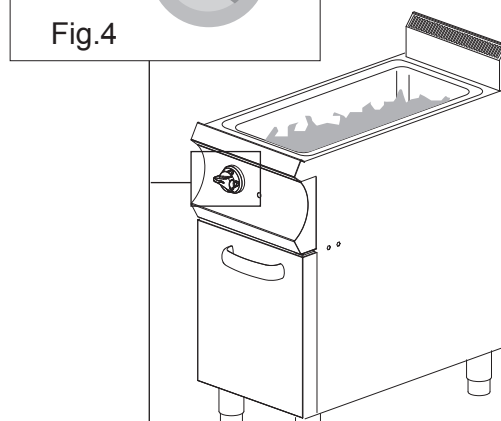
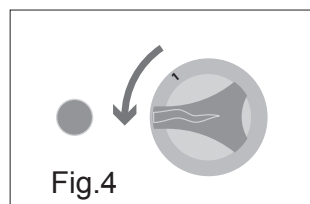
	A aparelhagem pode ser predisposta com um outro grupo aquecedor (Aquecedor com raios infravermelhos) montado em um suporte específico. O aquecedor com raios infravermelhos deve ser ativado e desativado com os respectivos comandos presentes no aparelho.
	- Pressionar: ON/1 para ativar o aquecedor de raios infravermelhos. - Pressionar: OFF/0 para desativar o aquecedor.

• Aparelhagem Banho-Maria

	A aparelhagem deve ser ligada após encher o vão com água. Não ligar sem água (ver página anterior).
	Caso seja necessário, repor manualmente o nível de água na cuba (ver Colocar água - Banho-maria).

Após efetuar as operações de carga de água, iniciar o procedimento para "Ligar/Desligar", como descrito a seguir:

- Girar o manípulo de acendimento para a posição "1" e a iluminação do indicador verde sinaliza a fase de funcionamento (Fig. 6).
- Girar o manípulo do termostato na posição desejada para regular a temperatura de funcionamento (Fig. 6).
- A iluminação do indicador amarelo (quando houver) sinaliza a fase de aquecimento.
- Girar o manípulo do termostato para a posição "Zero" (Fig. 7) para parar a geração de calor.
- Colocar o manípulo de acendimento na posição "Zero" (Fig. 7) para desligar a aparelhagem no final do ciclo de trabalho.



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 acidental 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 aparelhagem como fritadeira.
	A aparelhagem "Banho-Maria" deve ser utilizada com o auxílio de água potável dentro do vão e qualquer tipo de uso diferente é considerado impróprio e, de consequência, perigoso.

Carga de Água do vão de cozimento

	Desconectar qualquer forma de alimentação elétrica a montante da aparelhagem sempre que for necessário carregar com água.
	A água contida no vão de cozimento não deve transbordar dentro das travessas.

Posicionar a comporta de descarga da água do vão de cozimento em posição "Fechado", (Fig. 1).

Rodar lentamente o manípulo de enchimento de água para a posição de abertura (Fig. 2). Encher a cuba até ao nível "Mínimo/Máximo" (Fig. 3). Em seguida, rodar o manípulo para a posição "Zero" para parar o fluxo de água.

Se necessário, complementar o nível de água na cuba durante o funcionamento, utilizando o respectivo manípulo (Abrir-regular-fechar).

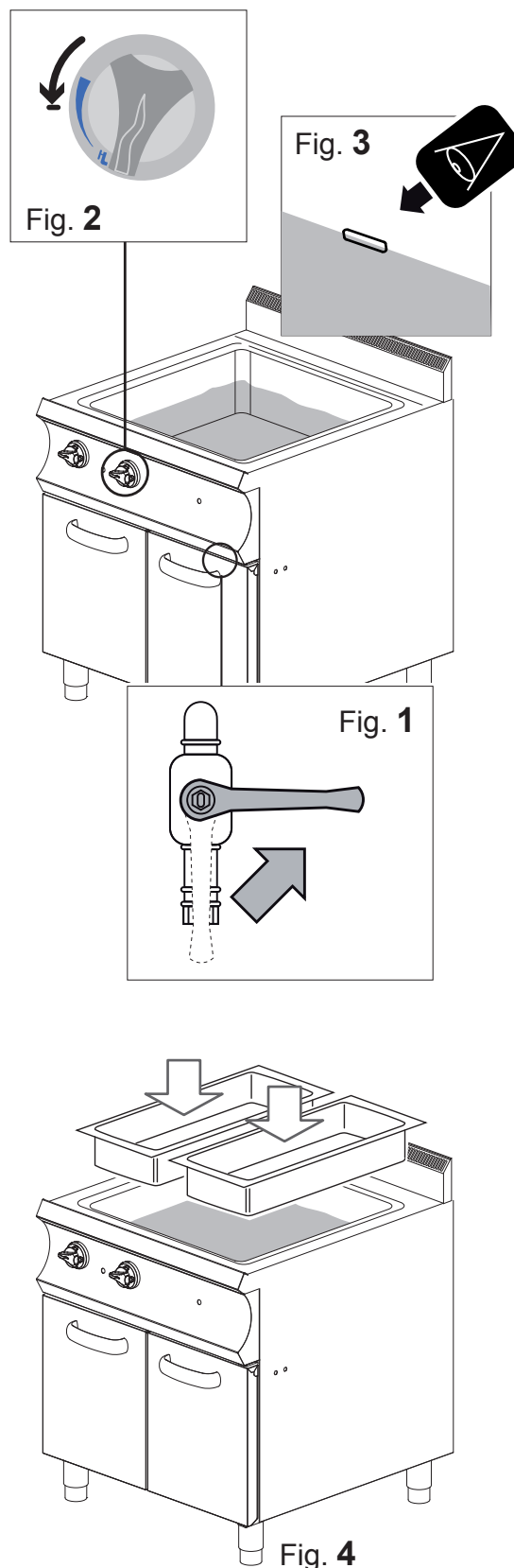
Após carregar a água, carregar as travessas.

Carga Travessas no vão de cozimento

	A quantidade de produto no interior do recipiente não deve ser superior a 3/4 da capacidade do próprio recipiente.
	Os recipientes devem ser preparados em local previamente predisposto para tal operação.

Introduzir lentamente o recipiente no vão de cozimento, posicionando-o no próprio alojamento (Fig. 4).

Após terminar as operações de carga e descarga das travessas dentro do vão, ligar a aparelhagem, se necessário (ver Ligar/Desligar).



Ligar/Desligar

	A aparelhagem deve ser ligada após encher o vão com água. Não ligar sem água (ver página anterior).
	Se necessário, repor o nível de água da cuba durante o funcionamento, utilizando o respectivo manípulo (Abrir-regular-fechar - ver Colocar água - Banho-maria).

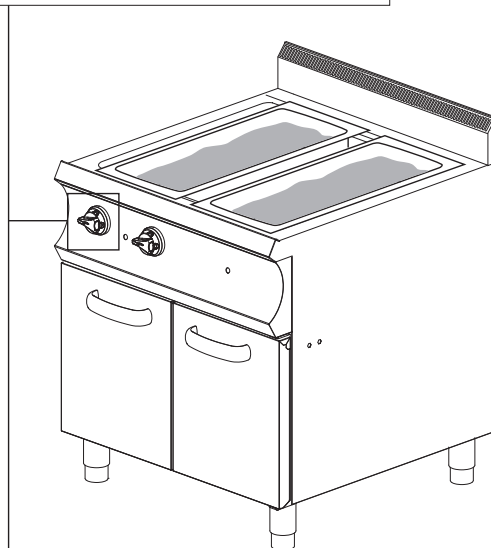
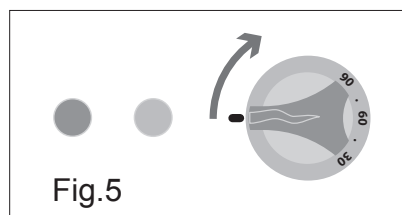
Após efetuar as operações de carga de água, iniciar o procedimento para "Ligar/Desligar", como descrito a seguir:

Girar o manípulo termóstato para ligar a aparelhagem e definir a temperatura de funcionamento (Fig. 5).

A iluminação do indicador verde sinaliza uma fase de funcionamento.

A iluminação do indicador amarelo sinaliza uma fase de aquecimento.

Girar o manípulo de termóstato para a posição "Zero" (Fig. 6) para interromper a geração de calor e desligar a aparelhagem no final do ciclo de trabalho.



3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Controlo do funcionamento

	Durante o funcionamento, controlar o nível de água na aparelhagem "Banho-Maria" e, se necessário, abastecer (ver como colocar água no vão de cozimento).
	Ao colocar água, durante o funcionamento, há o risco residual de queimaduras. Utilizar meios adequados de prevenção e de proteção.

Descarga do produto

	Adotar medidas adequadas de proteção individual. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.
---	---

No final do cozimento, descarregar o produto da aparelhagem com os respectivos utensílios 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

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

No final do ciclo de trabalho, girar os manípulos que se encontram na aparelhagem para o posicionamento "Zero".

	A aparelhagem "Banho-Maria" necessita que o vão de cozimento seja esvaziado no final de cada ciclo de trabalho (ver descarga de água do vão de cozimento).
---	--

- Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem; ver "Manutenção".
- Fechar os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).

Descarga de água no vão de cozimento da aparelhagem Banho-Maria

Girar os manípulos presentes na aparelhagem na posição "Zero" (Fig.7).

Aguardar que a temperatura da água do vão de cozimento tenha diminuído.

Retirar qualquer objeto do vão de cozimento (assadeiras, travessas, etc).

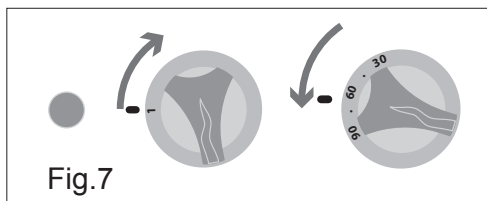
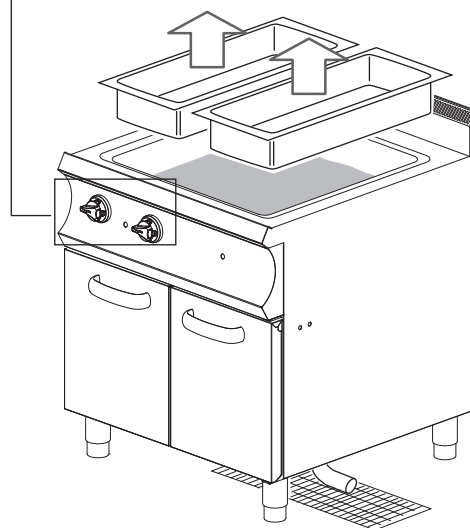


Fig.7



• A) Aparelhagem com descarga direcionada

Predispor (através do engate rápido) o tubo direcionador na comporta de descarga.

Posicionar a extremidade oposta do tubo direcionador no dispositivo para a recolha da água utilizada.

Abrir a comporta de descarga e deixar a água fluir através da conduta de descarga (Fig. 11).

Após terminar as operações de esvaziamento do vão de cozimento, fechar a comporta de descarga de água (Fig. 11 A).

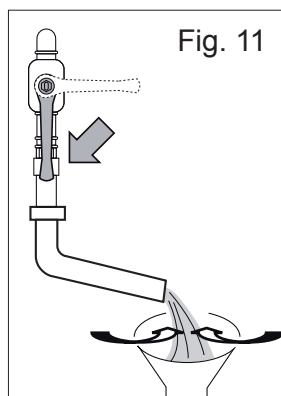


Fig. 11

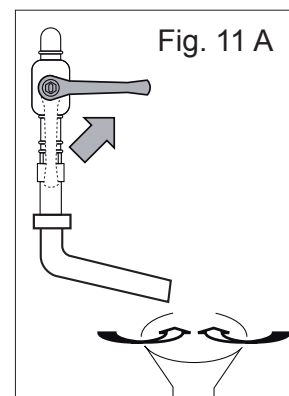


Fig. 11 A

• B) Aparelhagem com descarga livre



Encher o recipiente e NÃO SUPERAR 3/4 de sua máxima capacidade. Este cuidado favorece a manutenção e evita que haja transbordamentos.

1. Posicionar um recipiente (adequado para o tipo e capacidade) embaixo da comporta de descarga (Fig. 8).
2. Abrir a comporta com moderação e controlar visualmente o enchimento do recipiente (Fig. 9).
3. Fechar a comporta, esvaziar o recipiente na descarga (água utilizada) Fig. 10 - Fig. 10A.
4. Repetir as operações 1-2-3 até que o vão de cozimento esteja completamente vazio.

Após terminar as operações de esvaziamento do vão de cozimento, fechar a comporta de descarga de água.

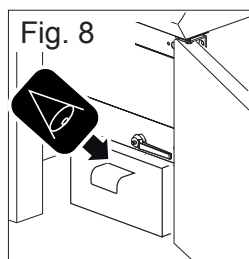


Fig. 8

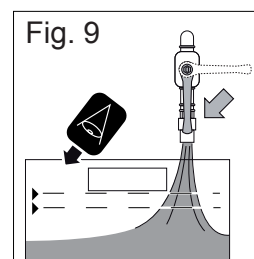


Fig. 9

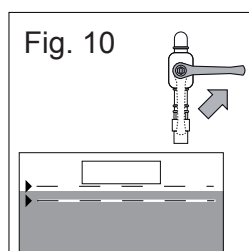


Fig. 10

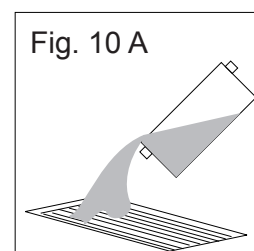


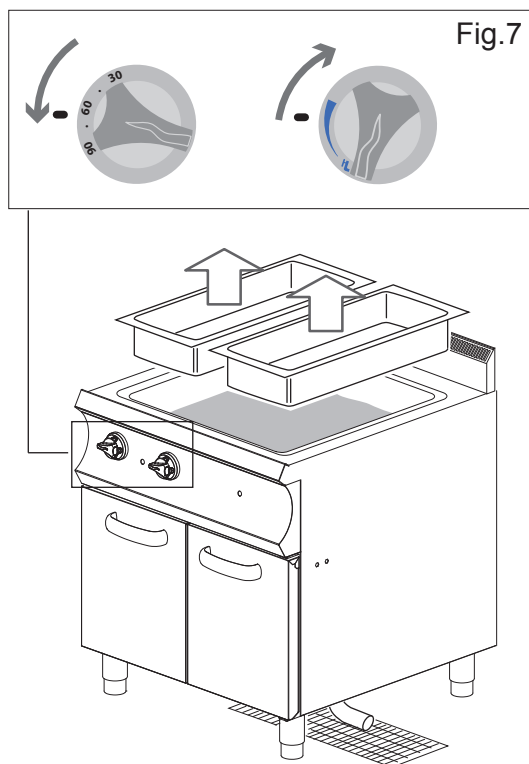
Fig. 10 A

Descarga de água do vão de cozimento

No final do ciclo de trabalho, girar os manípulos que se encontram na aparelhagem para o posicionamento “Zero” (Fig.7).

Aguardar que a temperatura da água do vão de cozimento tenha diminuído.

Retirar qualquer objeto do vão de cozimento (assadeiras, travessas, etc).



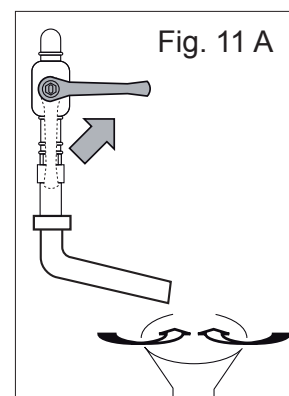
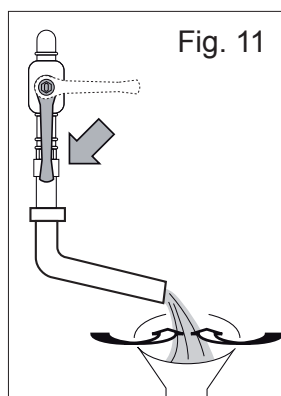
• A) Aparelhagem com descarga direcionada

Predispor (através do engate rápido) o tubo direcionador na comporta de descarga.

Posicionar a extremidade oposta do tubo direcionador no dispositivo para a recolha da água utilizada.

Abrir a comporta de descarga e defluir a água defluir através da conduta de descarga (Fig. 11).

Após terminar as operações de esvaziamento do vão de cozimento, fechar a comporta de descarga de água (Fig. 11 A).



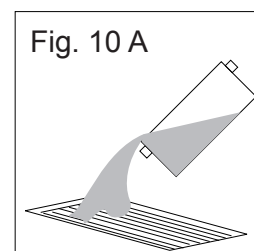
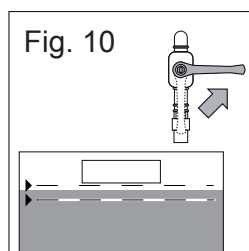
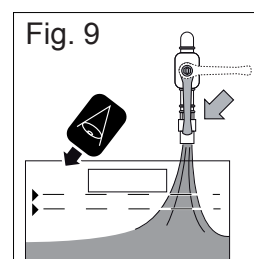
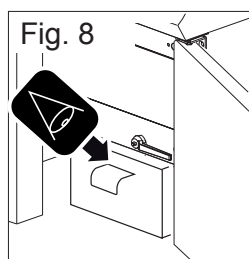
• B) Aparelhagem com descarga livre



Encher o recipiente e NÃO SUPERAR 3/4 de sua máxima capacidade. Este cuidado favorece a manutenção e evita que haja transbordamentos.

1. Posicionar um recipiente (adequado para o tipo e capacidade) embaixo da comporta de descarga (Fig. 8).
2. Abrir a comporta com moderação e controlar visualmente o enchimento do recipiente (Fig. 9).
3. Fechar a comporta, esvaziar o recipiente na descarga (água utilizada) Fig. 10 - Fig. 10 A.
4. Repetir as operações 1-2-3 até que o vão de cozimento esteja completamente vazio.

Após terminar as operações de esvaziamento do vão de cozimento, fechar a comporta de descarga de água.



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. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
 	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 plano 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 plano 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 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 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). Ver Descarga de água para a aparelhagem "Banho-Maria". Fazer com que a água deflúa do vão de cozimento utilizando a comporta de descarga. Abrir a comporta de descarga somente depois de verificar que a conduta não está obstruída. Secar o vão de cozimento com cuidado e com um pano não abrasivo. Se necessário, repetir as operações acima descritas para o novo ciclo de limpeza. Ao terminar as operações acima descritas, fechar a comporta de descarga.
	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 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 um véu 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.

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
	Controlo do termóstato	Anual

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

	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 manutentor 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

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. • Disparou o diferencial ou o termomagnético.	• Inserir o interruptor principal. • Restabelecer o diferencial ou o termomagnético.
A água do vão de cozimento não descarrega.	• A descarga está obstruída.	• Limpar o filtro da descarga. • Liberar a descarga dos 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 de baixa qualidade. • Enxague insuficiente.	• Filtrar a água (ver suavizador). • Utilizar o detergente aconselhado. • Repetir o enxague.
A aparelhagem não liga.	• O interruptor principal não está conectado. • Disparou o diferencial ou o termomagnético.	• Inserir o interruptor principal. • Restabelecer o diferencial ou o termomagnético.
Os indicadores luminosos permanecem desligados.	• O interruptor principal não está conectado. • Disparou o diferencial ou o termomagnético.	• Inserir o interruptor principal. • Restabelecer o diferencial ou o termomagnético.

	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.

