

08/2018

Mod: G9/BRI8

Production code: BBGBRVI98



Diamond
catering equipment



GRELHADOR BASCULANTE
INSTRUÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO

PT



GBR77
GBR177

GBR8
GBRVI8/98

GBRVI98T
GBRVC98T

04/2018 - Ed 10 - Cod. n° 177310



GAS
GAZ
GÁS
GAZOWY
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ



0. IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO

0.1 QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA

1. INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS

Prefácio - Objetivo do documento - Como ler o documento

Conservação do documento - Destinatários - Programa de treinamento dos operadores

Predisposições sob responsabilidade do cliente - Conteúdo do fornecimento - Destino de uso

Condições limite de funcionamento e ambientais permitidas

Teste e garantia

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Prefácio - Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

Indicações sobre os riscos residuais

Modalidade operativa para odor de gás no ambiente

3. INSTRUÇÕES PARA O USO - 700

Localização dos componentes principais

Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos

3. INSTRUÇÕES PARA O USO - 900-980

Localização dos componentes principais

Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos

3. INSTRUÇÕES PARA O USO

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

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

3. INSTRUÇÕES PARA O USO - 700

Inicialização para a produção

Carga do vão de cozimento/Ligar/Desligar

3. INSTRUÇÕES PARA O USO - 900-980

Inicialização para a produção

Carga do vão de cozimento/Ligar/Desligar

3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Descarga do produto /Colocação fora de serviço

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

Colocação fora de serviço e desmantelamento da aparelhagem/Eliminação dos resíduos

IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO - DOCUMENT IDENTIFICATION
IDENTIFICATION DU DOCUMENT - IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO
DOKUMENT-KENNDATEN - IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO - IDENITYFIKACJADOKUMENTU
DOCUMENTIDENTIFICATIE - ИДЕНТИФИКАЦИЯ ДОКУМЕНТА - DOKUMENT IDENTIFIERING

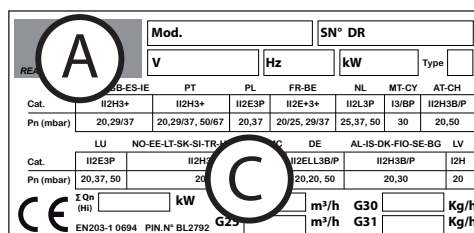
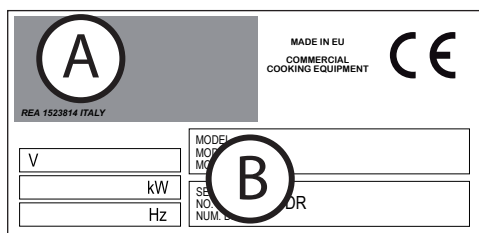
CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - код документа - DOKUMENTKOD:	N° 177310
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGÅVA:	2018 Rev. 10 - 04/2018
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENT-TYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - тип документа - TYP AV DOKUMENT:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель:	GAS - GAZ - GÁS - GAZOWY - ГАЗ
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОДИ ИЗГОТОВЛЕНИЯ - TILLVERKNINGSÅR:	2018
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - ПОСОВІДНИЙ ВИСНОВОК - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

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

B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk utrustning.

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gas utrustning.



QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO - STANDARDS OF REFERENCE TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE - MARCO REGLAMENTARIO DE REFERENCIA - REFERENZNORMEN - QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA - RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA - TABEL MET NORMREFERENTIES - СПРАВОЧНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ СТАНДАРТЫ - REGELVERK

	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 eletrônicas 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-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 437 EN 203-1 EN 203-2-1 EN 203-2-2 EN 203-2-9	EN 62233; EN 60335-1 EN 60335-2-36 + A1 + A2 + A11 EN 60335-2-42	EN 55014-1 + A1 + A2 EN55014-2 + A1+ A2 EN61000-3-2 + A1 + A2 EN61000-3-3	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE) IRÁNYELV 2012/19/EU

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/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 utilizar a churrasqueira 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 bloqueio 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.

Teste 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. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
	Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.
	Excluir todas as formas de alimentação (elétrica - gás - hídrica) a montante da aparelhagem quando for necessário operar em condições de segurança.
	Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. No tocante aos dispositivos de proteção individual, a Comunidade Europeia emanou as diretivas que os operadores devem seguir obrigatoriamente. Ruído ≤ 70 dB
	Não deixar objetos ou material inflamável nas proximidades da aparelhagem. Não obstruir as aberturas e/ou as entradas de exaustão ou dissipação do calor.
	Utilizar as normativas em vigor para a eliminação dos detritos especiais.
	Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem permanece o risco residual de queimaduras e, este risco, pode ocorrer em contacto acidental 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.

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Informação sobre 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 accidental com materiais com temperaturas elevadas.
	Risco residual de queimaduras devido a derramamento de materiais: Este risco existe em caso de contacto accidental com vazamentos de materiais com temperaturas elevadas. Recipientes demasiado cheios de líquidos ou de sólidos que, durante a fase de aquecimento mudam de estado físico (passam do estado sólido ao estado líquido), podem causar queimaduras se manipulados de forma incorrecta. Em fase de trabalho, os recipientes usados devem ser colocados em níveis facilmente visíveis.
	Risco residual de esmagamento dos membros: Tal risco subsiste em caso de contacto accidental entre as partes na fase de posicionamento, transporte, armazenamento, montagem e manutenção
	Risco residual de explosão Este risco existe com: • A presença de odor de gás no ambiente; • Utilização da aparelhagem em atmosfera que contenha substâncias a risco de explosão; • Utilização de alimentos com recipientes fechados (como, por exemplo, caixas e latas), se não forem adequadas para o objetivo; • Utilização com líquidos inflamáveis (como, por exemplo, álcool).
	Risco residual de incêndio Este risco existe com: • Utilização da churrasqueira para fritar.

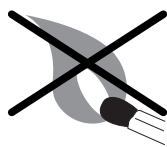
Procedimentos a adoptar em caso de cheiro a gás

	Na presença de cheiro de gás no ambiente é obrigatório implementar com a máxima urgência os procedimentos descritos abaixo.
---	--

- Interromper imediatamente o fornecimento de gás (fechar a torneira de rede, detalhe A).
- Arejar imediatamente o local.
- Não acionar nenhum dispositivo eletrônico no ambiente (detalhe B-C-D)
- Não acionar qualquer dispositivo que possa produzir faíscas ou chamas (detalhe B-C-D).
- Usar um meio de comunicação externo ao ambiente onde havia o cheiro de gás para alertar as autoridades propostas (companhia de energia elétrica e/ou bombeiros).



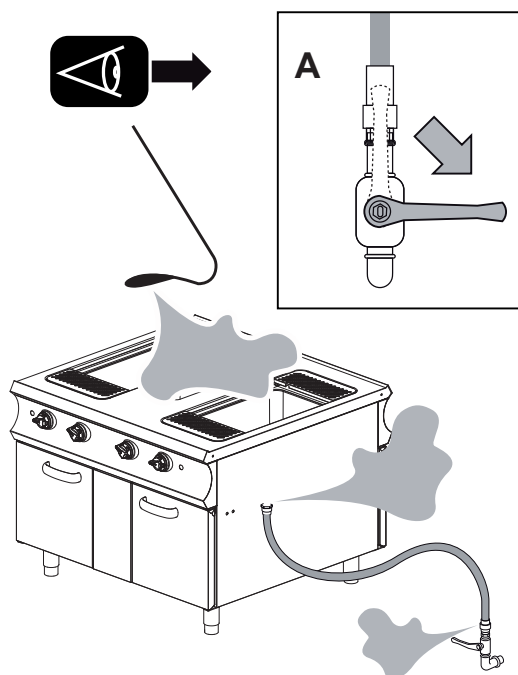
B



C



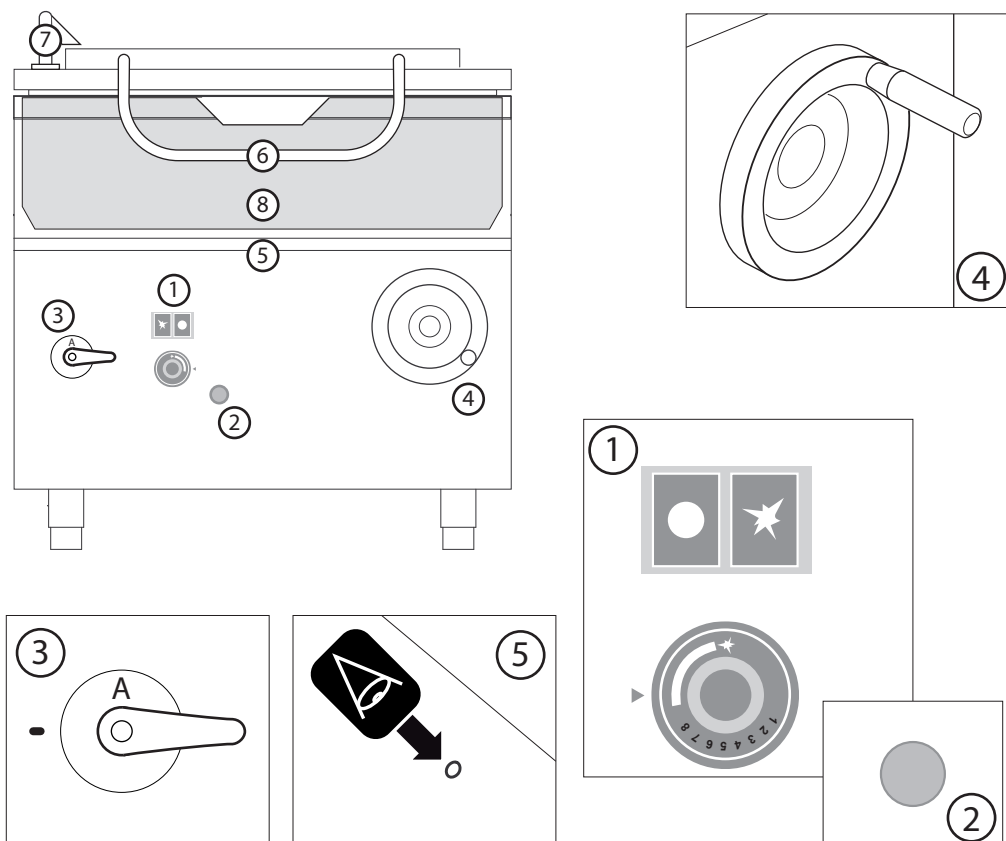
D



3. INSTRUÇÕES PARA O USO - 700

Localização dos componentes principais

1. Manípulo termóstato, válvula para o acendimento (ver Modalidades e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos).
2. Botão piezo.
3. Comporta de carga da água no interior do vão de cozimento.
4. Volante para a movimentação do vão de cozimento.
5. Fissura para o controlo da chama piloto.
6. Puxador de abertura/fechamento da tampa.
7. Direcionador para introduzir água no vão de cozimento.
8. Vão de cozimento.



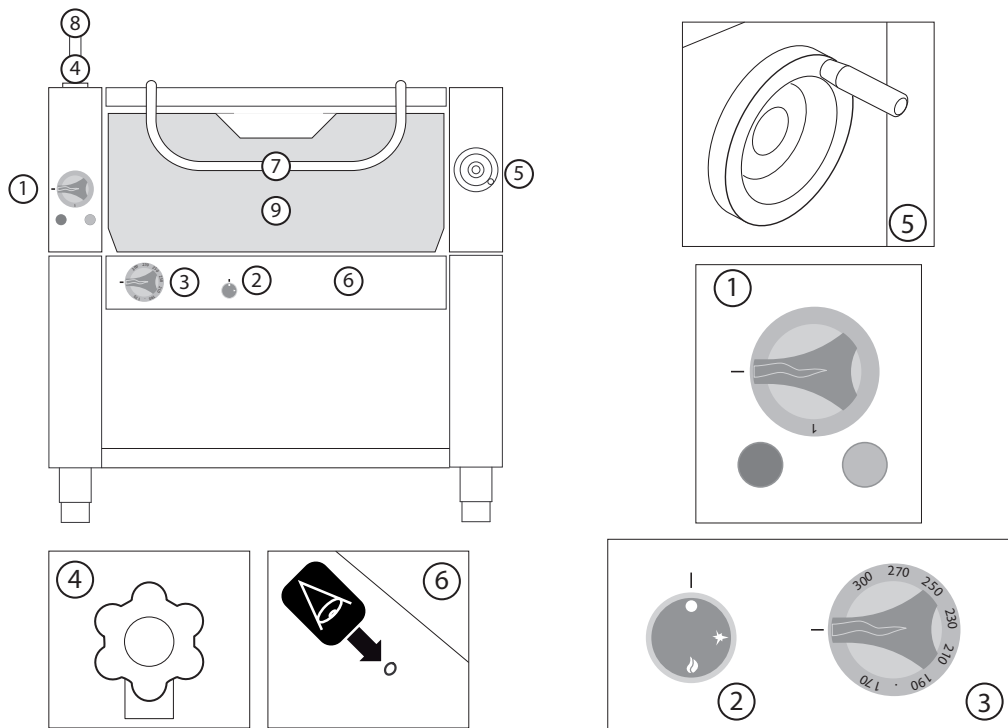
Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos

	Botão piezoelétrico (GÁS). Efetua somente uma função: 1. Quando pressionado, introduz a faísca de acendimento na chama piloto.
	Manípulo do termóstato (GÁS). Efetua duas diferentes funções: 1. Introduz gás no circuito de acendimento do queimador. 2. Regulação da temperatura.
	Tecla de desconexão geral (GÁS). Pressionado, para o fluxo de gás para a chama piloto. Tecla de imissão de gás da chama piloto. Pressionada, introduz gás no circuito de acendimento para a chama piloto.
	Comporta de enchimento de água (GÁS/ELÉTRICO). Funções: 1. Abertura do fluxo de água no interior do vão de cozimento. 2. Fechamento do fluxo de água no interior do vão de cozimento.

3. INSTRUÇÕES PARA O USO - 900-980

Localização dos componentes principais

1. Manípulo de acendimento elétrico (ver Modalidades e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos).
2. Eletroválvula
3. Manípulo do termóstato
4. Torneira de carga da água no interior do vão de cozimento
5. Volante para a movimentação do vão de cozimento
6. Fissura para o controlo da chama piloto
7. Puxador de abertura/fechamento da tampa.
8. Direcionador para introduzir água no vão de cozimento.
9. Vão de cozimento



Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos

	Manípulo de ligação (ELÉTRICO). Efetua uma função: 1. Ativação/Desativação da tensão elétrica no interior do circuito.
	Válvula para acender e apagar (GÁS). Efetua três diferentes funções: 1. Acendimento Piezoelétrico: Introduce o gás e produz a centelha de acendimento na chama piloto. 2. Acendimento Queimador: Introduce gás no circuito aquecedor. 3. Posição Zero: Para o fluxo de gás para a chama piloto.
	Manípulo do termóstato (ELÉTRICO). Efetua duas diferentes funções: 1. Regulação da temperatura de funcionamento. 2. Ativação/Parada da fase de aquecimento.
	Torneira de enchimento de água (GÁS/ELÉTRICO). Funções: 1. Abertura do fluxo de água no interior do vão de cozimento. 2. Fechamento do fluxo de água no interior do vão de cozimento.
	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.

3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Descrição das modalidades de parada

	Nas condições de parada por anomalia de funcionamento e de emergência é obrigatório, em caso de perigo iminente, fechar todos os dispositivos de bloqueio das linhas de alimentação a montante da aparelhagem (Elétrica-hídrica-gás).
	O esquema ilustra os vários posicionamentos dos manípulos durante a parada de emergência (A1-B1-C1-D1-E1) e a parada durante uma fase da elaboração (A2-B2-C2-D2-E2).

Paradas por anomalia de funcionamento

Termóstato de segurança

Fornecido de série nos seguintes modelos:

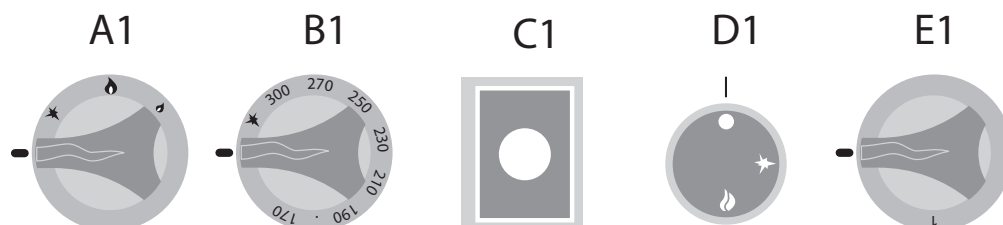
- Fritadeira (presente em todos os modelos)
- Churrasqueira (presente em todos os modelos)
- Marmita (presente em todos os modelos)
- Cozedor de massas (somente no modelo elétrico)
- Cozinha (presente em todos os modelos com forno elétrico)
- Grelhador de contacto presente em todos os modelos elétricos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

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

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

Parada de emergência

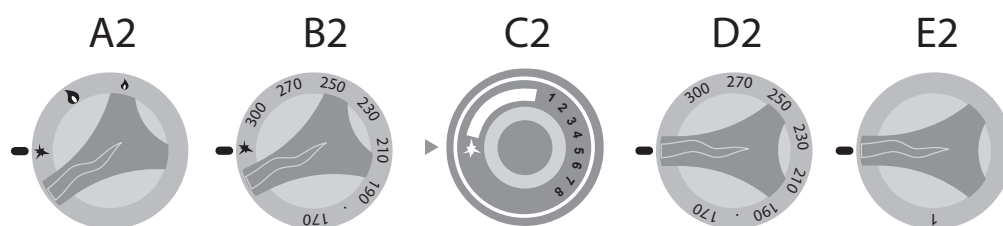
Em situações ou circunstâncias que podem ser perigosas, girar, de acordo com o modelo, o manípulo para a posição “Zero” (A-B-C-D-E-1). Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos



Parada durante uma fase da elaboração

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

- 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).



3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Preparação para a primeira inicialização

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

Ativação diária

Procedimento:

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

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

Desconexão diária e prolongada.

Procedimento:

1. Fechar os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
2. Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição "Fechado".
3. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem (Ver Manutenção Ordinária).

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

Inicialização para a produção

	É absolutamente proibido utilizar a churrasqueira como fritadeira.
	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: Plano de cozimento - vão do cozimento - recipientes ou material tratado.
	Adotar medidas adequadas de proteção individual. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.
	No primeiro acendimento aguardar que a possível formação de ar no interior do circuito de gás saia completamente da conduta.

Carga vão de cozimento

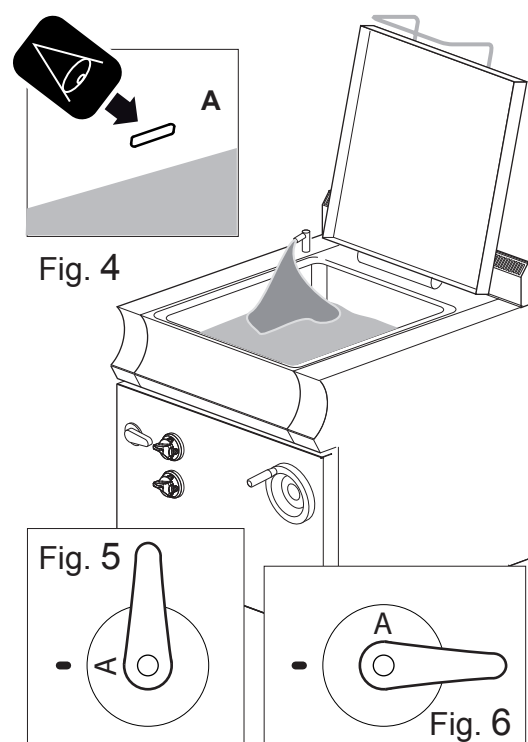
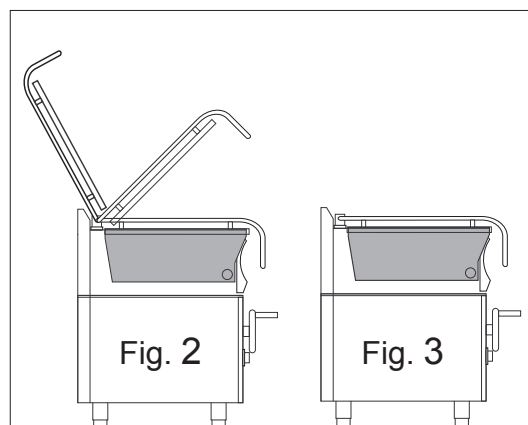
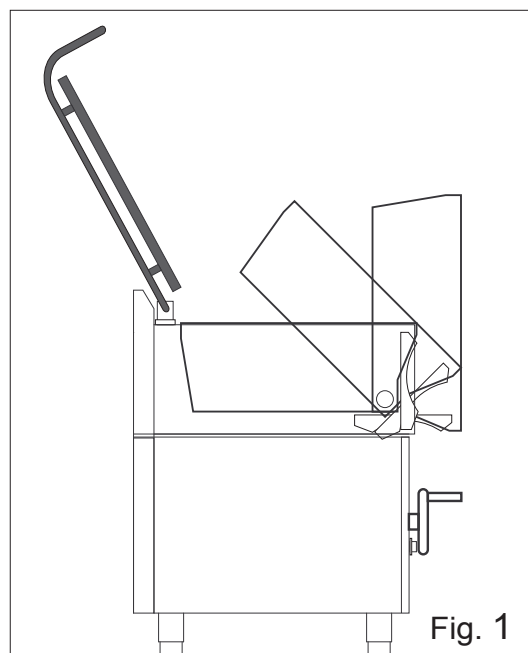
Verificar se o vão de cozimento está na posição horizontal (Fig.2-3).

Levantar a tampa da churrasqueira (Fig. 2)

	O vão de cozimento deve ser movimentado com a tampa em posição levantada (Aberto) Fig.1.
	No carregamento do vão de cozimento, respeitar a nível máximo de carga indicado dentro do próprio vão (Fig. 4 A).
	É possível inserir água no vão de cozimento através da comporta de carga de água: • Abrir, regular a quantidade de água desejada e fechar novamente.
	Para carregar a água diretamente no vão de cozimento é necessário: - Levantar a tampa do vão de cozimento; - Girar o direcionador de saída da água na direção do vão de cozimento; - Abrir a comporta de carga de água (Fig. 5 A); - Encher a cuba, de acordo com as exigências para a elaboração; - Fechar a comporta (Fig. 6 A); - Posicionar o direcionador de saída de água para que o curdo da tampa de fechamento não seja obstaculado. Abaixar a tampa do vão de cozimento, se necessário.
	Não utilizar sal de cozinha em grandes pedaços pois ao depositar-se no fundo das marmitas, não teria a possibilidade de desfazer-se completamente.
	O grelhador deve ser ligado após colocar o produto a cozer no vão de cozimento. Não ligar se estiver seco (com o vão de cozimento vazio).

Carregar o produto a cozer dentro do vão de cozimento.

Ao terminar a fase de carga, abaixar a tampa (Fig. 3) e ligar a aparelhagem.



Ligar/Desligar



No primeiro acendimento aguardar que a possível formação de ar no interior do circuito de gás saia completamente da conduta.

Depois de concluir com êxito positivo as operações descritas na página anterior, seguir as instruções abaixo para iniciar o procedimento de cozimento:

Pressionar e manter pressionado o botão (Fig. 7A) por, cerca, 20 segundos e, contemporaneamente, pressionar mais vezes o botão piezoelétrico (Fig. 8) até que a chama piloto acenda-se.

Após 20 segundos, aproximadamente, verificar se a chama piloto (Fig. 9) está acesa e liberar o botão.

A chama piloto é visível através da perfuração situada no painel.



Se após 20 segundos a chama piloto desligar-se, repetir a operação. Se a chama piloto não permanecer acesa, contactar o serviço de assistência técnica.

Ao concluir-se o procedimento para acender a chama piloto, girar o manípulo termóstato para a posição de acendimento (Fig. 7B) e, a seguir, regular a temperatura (Fig. 7C) utilizando as 8 posições do termóstato; ver esquema abaixo ilustrado.

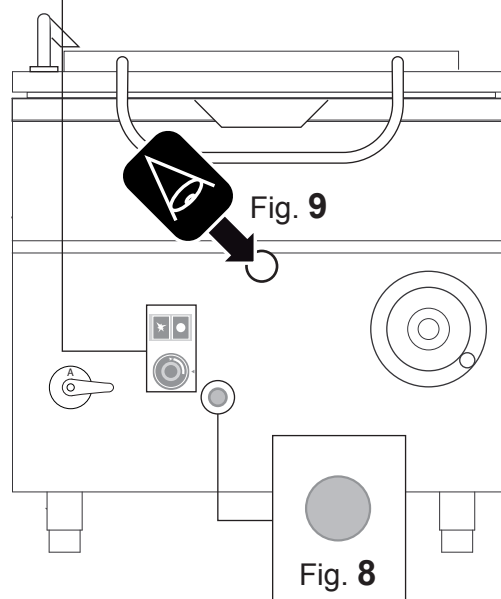
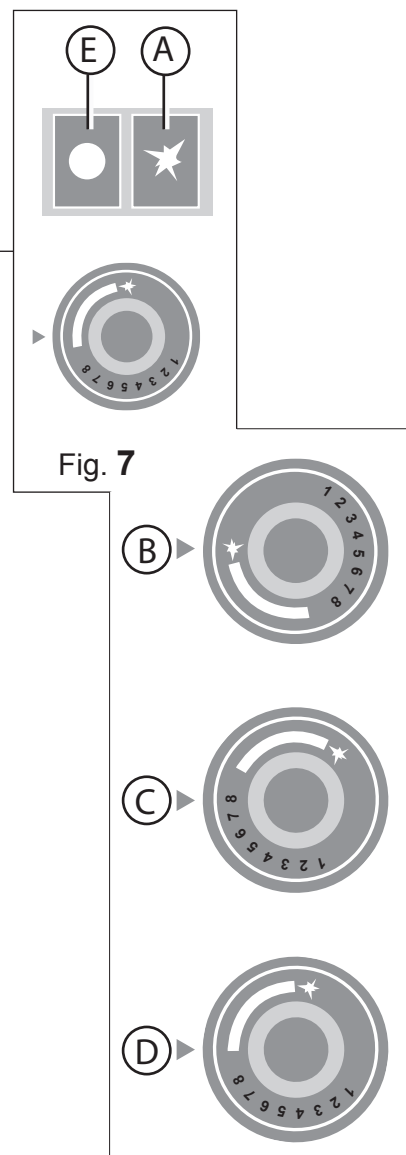
POSIÇÃO MANÍPULO	TEMPERATURA
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	300°C

Girar para a posição “Zero” (Fig. 7D) o manípulo termóstato para desligar o queimador.



Ao terminar a fase de elaboração para acelerar um novo ciclo de produção, é possível desligar o queimador, mantendo a chama piloto ativa.

Pressionar o botão “0” (Fig. 7E) para bloquear a distribuição de gás na chama piloto e parar completamente a aparelhagem.



Inicialização para a produção

	É absolutamente proibido utilizar a churrasqueira como fritadeira.
	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: Plano de cozimento - vão do cozimento - recipientes ou material tratado.
	Adotar medidas adequadas de proteção individual. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.
	No primeiro acendimento aguardar que a possível formação de ar no interior do circuito de gás saia completamente da conduta.

Carga vão de cozimento

Verificar se o vão de cozimento está na posição horizontal (Fig.2-3).

Levantar a tampa da churrasqueira (Fig. 2)

	O vão de cozimento deve ser movimentado com a tampa em posição levantada (Aberto) Fig.1.
	No carregamento do vão de cozimento, respeitar a nível máximo de carga indicado dentro do próprio vão (Fig. 4 A).
	É possível inserir água no vão de cozimento através da comporta de carga de água: • Abrir, regular a quantidade de água desejada e fechar novamente.
	Para carregar a água diretamente no vão de cozimento é necessário: - Levantar a tampa do vão de cozimento; - Girar o direcionador de saída da água na direção do vão de cozimento; - Abrir a comporta de carga de água (Fig. 5 A); - Encher a cuba, de acordo com as exigências para a elaboração; - Fechar a comporta (Fig. 6 A); - Posicionar o direcionador de saída de água para que o curdo da tampa de fechamento não seja obstaculado. Abaixar a tampa do vão de cozimento, se necessário.
	Não utilizar sal de cozinha em grandes pedaços pois ao depositar-se no fundo das marmitas, não teria a possibilidade de desfazer-se completamente.
	O grelhador deve ser ligado após colocar o produto a cozer no vão de cozimento. Não ligar se estiver seco (com o vão de cozimento vazio).

Carregar o produto a cozer dentro do vão de cozimento.

Ao terminar a fase de carga, abaixar a tampa (Fig. 3) e ligar a aparelhagem.

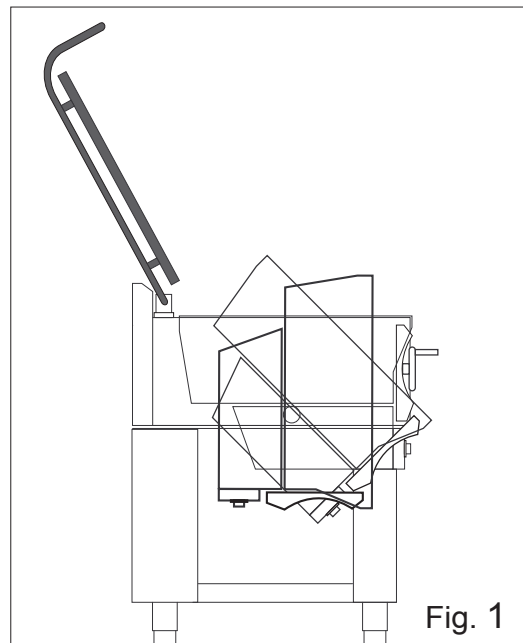


Fig. 1

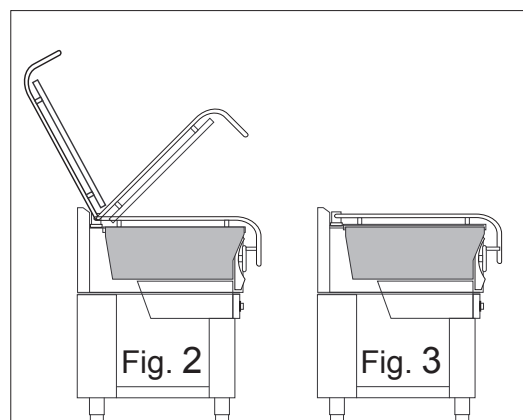


Fig. 2

Fig. 3

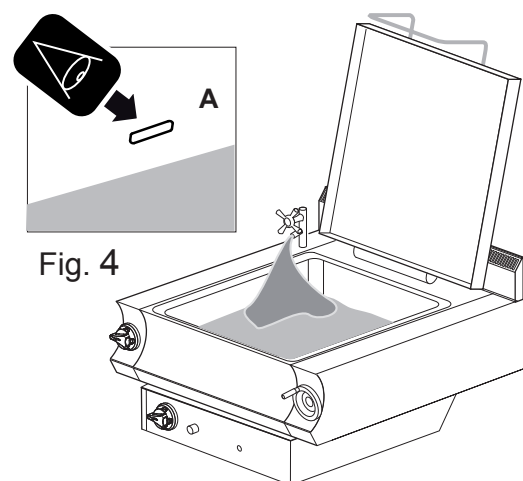


Fig. 4

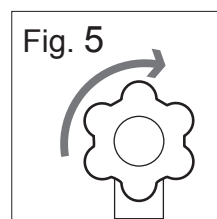


Fig. 5

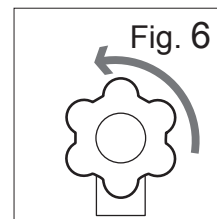


Fig. 6

Ligar/Desligar



No primeiro acendimento aguardar que a possível formação de ar no interior do circuito de gás saia completamente da conduta.

Depois de concluir com êxito positivo as operações descritas na página anterior, seguir as instruções abaixo para iniciar o procedimento de cozimento:

Girar o manípulo (Fig. 7 A) na posição “1”. A iluminação do indicador verde (Fig. 7 B) confirma a fase de funcionamento elétrico.

Girar mantendo pressionado manípulo na posição piezoelétrica (Fig. 8 E) até o acendimento da chama piloto.

Após 20 segundos, aproximadamente, verificar se a chama piloto (Fig. 9) está acesa e liberar o botão.

A chama piloto é visível através da perfuração situada no painel.

A seguir, girá-lo na posição de acendimento do queimador (Figura 8 F). Verificar visualmente a manutenção de acendimento da chama piloto (Fig. 9).



Se após 20 segundos a chama piloto desligar-se, repetir a operação. Se a chama piloto não permanecer acesa, contactar o serviço de assistência técnica.

Quando terminar o procedimento para acender a chama piloto, girar o manípulo do termostato na posição desejada Fig. 8 D) para definir a temperatura de funcionamento.

A iluminação do indicador amarelo indica que está em andamento a fase de aquecimento (Fig. 7 C).

Girar para a posição “Zero” (Fig. 8D) o manípulo termostato para desligar o queimador.



Ao terminar a fase de elaboração para acelerar um novo ciclo de produção, é possível desligar o queimador, mantendo a chama piloto ativa.

Girar na posição “0” a válvula (Fig. 8 G) e o manípulo (Fig. 7 A) na posição “0” para parar completamente a aparelhagem.

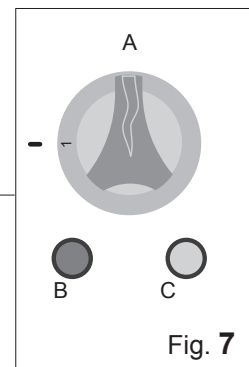


Fig. 7

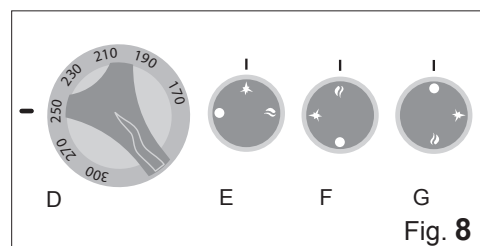


Fig. 8

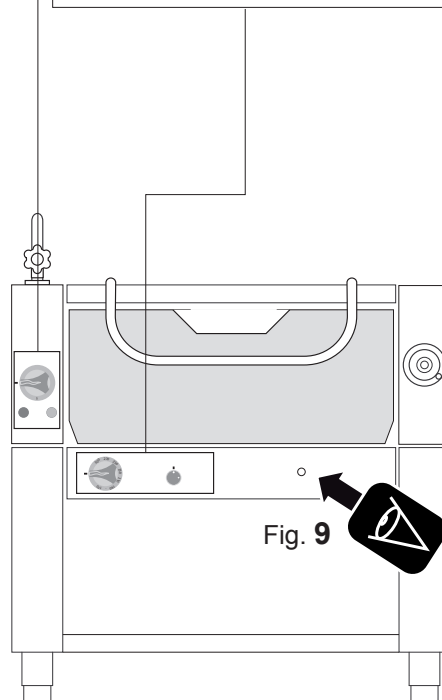


Fig. 9

3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Descarga do produto

	Efetuar a movimentação do vão de cozimento somente depois de posicionar um recipiente (adequado no material e na capacidade) embaixo da saída do produto.
	Nas operações de descarga do produto, encher até à metade da capacidade total do contentor de recolha para movimentá-lo com segurança.
	Adotar medidas adequadas de proteção individual. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.

No final do processo de cozimento, posicionar e bloquear um recipiente (adequado no material e na capacidade) embaixo do vão de cozimento (Fig. 10 A-B).

Procedimento de descarga do produto do vão de cozimento:

- Levantar até o final a tampa do vão de cozimento (Fig. 11).
- O recipiente adequado a receber o produto (Fig. 10A-B) não deve criar obstáculos para a rotação do volante (Fig. 12).
- Iniciar, mantendo-se ao lado da aparelhagem, a rotação do volante (Fig. 12); o vão de cozimento, movimentando-se, permite que o produto deslize na direção do contentor.
- Atuar no volante para aumentar ou diminuir a inclinação do vão de cozimento e, de consequência, da velocidade de descarga.
- Controlar visualmente o enchimento do recipiente.

	O material no interior do contentor de recolha não deve transbordar durante a movimentação.
---	---

- Após terminar as operações de descarga do vão de cozimento, posicionar em local previamente predisposto para deixar o produto elaborado.
- Repetir, se necessário, as operações acima descritas até que o vão de cozimento esteja completamente vazio.
- Após terminar as operações de descarga do produto, carregar novamente (ver "Carga do vão de cozimento") ou efetuar as operações descritas em "Desativação".

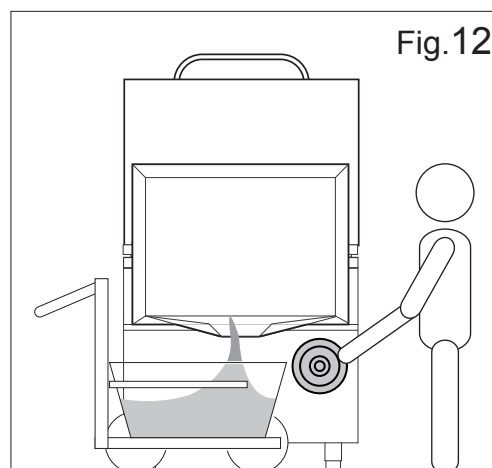
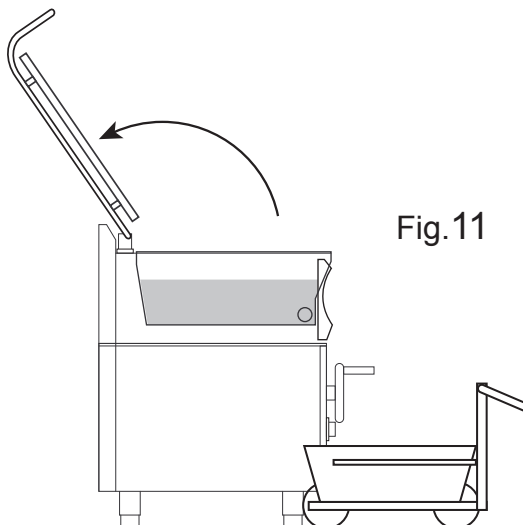
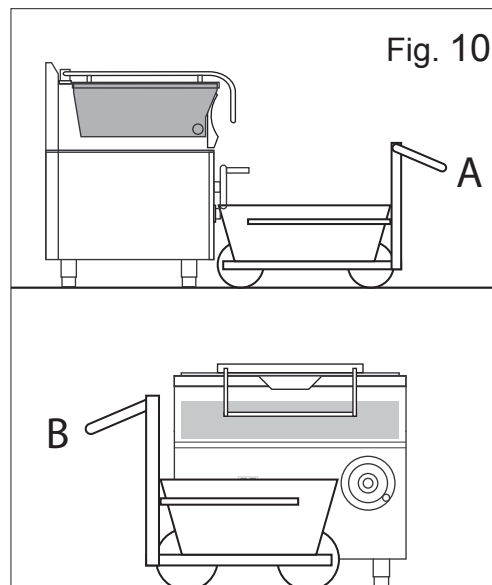
Desativação

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

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

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

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



4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

	Se a aparelhagem for conectada a uma chaminé, o tubo de descarga deve ser limpo, de acordo com o que foi previsto pelas disposições das normativas específicas do país (para ulteriores informações sobre o assunto, contactar o próprio instalador).
	Para que a aparelhagem esteja em condições técnicas perfeitas, é necessário que um técnico autorizado pelo serviço de assistência efetue, pelo menos uma vez por ano, a manutenção.
	Proibido a pessoas não autorizadas (inclusive crianças, portadores de deficiência e pessoas com capacidade física, sensorial e mental reduzida) efetuar qualquer intervenção. Proibido efetuar qualquer intervenção sem antes ler toda a documentação.
 	Sempre que for necessário ter acesso à área de cozimento é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas.
 	Excluir a alimentação elétrica a montante da aparelhagem sempre que for necessário operar em condições de segurança para efetuar operações ou intervenções de limpeza e de manutenção.
	Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. No tocante aos dispositivos de proteção individual, a Comunidade Europeia emanou as diretivas que os operadores devem seguir obrigatoriamente.
	A aparelhagem é utilizada para preparar produtos de uso alimentar portanto, manter a aparelhagem constantemente limpa, assim como todo o ambiente circunstante. A deterioração precoce da aparelhagem pode ser o resultado da falta de condições ideais e pode criar situações de perigo.
	Os resíduos de sujeira em acúmulo, nas proximidades das fontes de calor, podem incendiar-se durante o uso normal da aparelhagem e criar situações de perigo. A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos.
	Com o decorrer do tempo, o efeito químico do sal e ou vinagre, ou outras substâncias ácidas durante o cozimento, podem gerar fenómenos de corrosão dentro do vão de cozimento. Após o ciclo de cozimento destas substâncias, lavar cuidadosamente a aparelhagem com detergente, enxaguá-la abundantemente e secar com cuidado.
	Prestar atenção para não danificar as superfícies de aço inox e, especialmente, evitar o uso de produtos corrosivos; não utilizar material abrasivo ou utensílios cortantes.
	O líquido detergente para a limpeza do vão para o cozimento deve possuir determinadas características químicas: pH superior a 12, sem cloro/amoníaco, viscosidade e densidade semelhante à água. Usar produtos não agressivos para a limpeza externa e interna da aparelhagem (utilizar detergentes que normalmente são encontrados no comércio para a limpeza do aço, vidro e esmaltes).
	Ler 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

	Antes de efetuar as operações acima ilustradas, consultar: Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições, descritos na página anterior.
	Limpeza diária Retirar qualquer objeto do vão de cozimento. Aplicar o líquido detergente em toda a superfície (vão de cozimento, tampa e todas as superfícies expostas) através de um vaporizador normal e, manualmente, utilizando uma esponja não abrasiva, limpar cuidadosamente toda a aparelhagem. Após terminar as operações, enxaguar abundantemente com água potável (não utilizar jatos de água de pressão e ou diretos). Fazer com que a água deflua através do sistema de movimentação do vão de cozimento. Efetuar a movimentação do vão de cozimento para efetuar a descarga somente depois de posicionar um recipiente (adequado no material e na capacidade) embaixo da comporta de descarga. Encher o recipiente até a metade da capacidade para movimentá-lo com segurança. Esvaziar o recipiente, seguindo os procedimentos para a eliminação em vigor no país de utilização, e reposicionar o recipiente vazio no respectivo local. Repetir as operações acima descritas até que o vão de cozimento esteja completamente vazio. Quando terminarem as operações descritas anteriormente, secar com cuidado o vão de cozimento com um pano não abrasivo. 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 2/3 minutos, aproximadamente, antes de desligá-lo (ver o procedimento parte 3, Instruções para o uso: Ligar/Desligar). Se necessário, repetir as operações acima descritas para o novo ciclo de limpeza.
	Limpeza para a desativação prolongada Em caso de inatividade prolongada, é necessário efetuar todos os procedimentos descritos sobre a "Limpeza diária". No final das operações, proteger as partes 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.

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 da válvula de segurança	Semestral
	Lubrificação das torneiras de gás	Conforme necessário

	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

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Troubleshooting



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

ANOMALIA	POSSÍVEL CAUSA	INTERVENÇÃO
A aparelhagem a gás não liga	- Torneira do gás fechada - Presença de ar na tubagem	- Abrir a torneira do gás - Repetir as operações de acendimento
Há manchas no vão de cozimento	- Qualidade da água - Detergente escassa - Enxague insuficiente	- Utilize o detergente específico - Repetir o enxague.
O piloto não liga	- Verificar o circuito do acendedor piezoelétrico - O piloto está obstruído - Torneira do gás fechada. - Torneira do gás ou termostato avariados	- Substitua o cabo, a ficha ou o disco piezoelétrico - Substituir/limpar o bico piloto - Abrir a torneira do gás - Substituir a torneira o termostato (ver cap. 7)
O piloto acende mas a chama não permanece acesa	- Termopar avariado - Intervenção do termostato de segurança - Válvula do gás danificada.	- Substituir o termopar - Rearmar o termostato de segurança - Substituir a válvula de gás
O aparelho não coze corretamente	- Problemas de pressões do gás - Posicionamento do bolbo do termostato da válvula de gás - Válvula de gás - Verifique o tipo de depósito (ferro, aço inox, compound)	- Verifique a pressão do gás no bico - Coloque o bolbo na posição correta - Contacte o serviço de assistência técnica autorizado
A chama do queimador apaga durante o funcionamento	- Problemas com a pressão do gás - Ar primário não adequado - Bicos incorretos	- Controlar a pressão dinâmica do gás (todas as máquinas ligadas) - Regular o ar primário - Substituir os bicos
Não chega água ao interior do depósito	A válvula da rede de água está fechada.	Abra a válvula da rede de água.
Viragem do depósito bloqueada	Sistema de viragem danificado	Contacte o serviço de assistência técnica autorizado
Os indicadores luminosos permanecem desligados.	- O interruptor principal não está conectado. - Disparou o diferencial eo / ou o termomagnético.	- Inserir o interruptor principal. - Restabelecer o diferencial eo / 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.