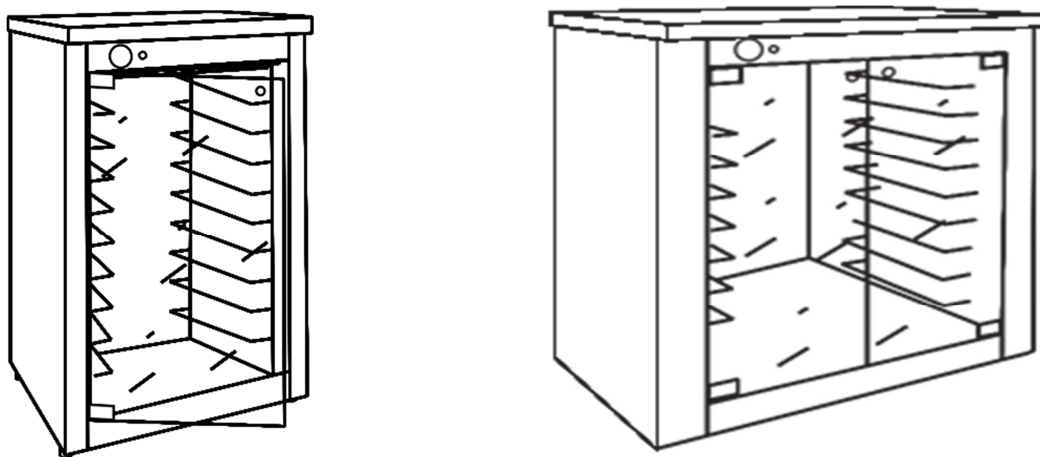


TRAMONTINA



CÂMARA DE FERMENTAÇÃO

MANUAL DE INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Leia atentamente as instruções a seguir antes de instalar e utilizar os equipamentos

ÍNDICE

CAPÍTULO I	3
1.1 Recomendações gerais	3
1.2 Garantia	4
1.3 Movimento, transporte e descarga	4
1.4 Regras e instalação	5
1.4.1 Antes da primeira utilização	6
1.5 Conexão ao sistema elétrico	6
1.6 Análise de algumas avarias	7
1.7 Características técnicas e etiqueta dos dados	7
CAPÍTULO II - INSTRUÇÕES DE USO	8
2.1 Recomendações preparatórias	8
2.2 Painel de controle	8
2.3 Limpeza da câmara de fermentação	9
CAPÍTULO III - ESQUEMAS GERAIS	10
3.1 Esquemas das conexões	10

CAPÍTULO I

1.1 Recomendações gerais

- Leia atentamente as instruções contidas neste manual, a fim de tomar as precauções necessárias para a instalação e utilização do produto.
- Estes equipamentos devem ser destinados apenas ao uso para o qual foram expressamente projetados, ou seja, para cozinhar ou aquecer alimentos; qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.
- O equipamento e os acessórios destinam-se a uso profissional e devem ser operados por profissionais qualificados.
- Os equipamentos foram desenvolvidos e testados por profissionais capacitados, de modo a garantir os resultados operacionais ideais.
- A instalação e qualquer manutenção que sejam necessárias devem ser realizadas com o máximo cuidado e atenção por profissionais qualificados. Por este motivo recomendamos consultar a rede autorizada Tramontina, especificando o problema, o modelo e o n° de série do equipamento indicados na etiqueta.
- Em caso de manutenção e/ou substituição de componentes, avaria ou funcionamento anormal, contate exclusivamente assistência autorizada pelo fabricante. Use somente peças de reposição originais.
- Antes da instalação, verifique se as especificações solicitadas neste manual são compatíveis com os valores indicados na etiqueta técnica do equipamento.
- A segurança elétrica do produto é garantida contanto que haja conexão a um sistema de aterramento eficaz (o qual deve ser revisado periodicamente) e em conformidade com a NBR 5410 – seção aterramento.
- A utilização e o acompanhamento do produto durante a sua operação só devem ser confiados a pessoas treinadas.
- Evite instalar o produto próximo a fontes de calor, tais como: fritadeiras, chamas, etc.
- Nunca obstrua as passagens de ar do equipamento, não impeça a dissipação do calor.
- Antes de ligar o equipamento pela primeira vez, é necessário limpá-lo com cuidado: veja parágrafo 2.3 deste manual.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo relativo serviço de assistência técnica autorizada.
- Nunca suba ou sente na porta do equipamento quando ela se encontrar aberta.
- Para garantir a higiene e proteger os alimentos contra os fenômenos de contaminação, é necessário limpar cuidadosamente os elementos que entram em contato direta ou indiretamente com os alimentos e todas as áreas limítrofes. Efetue essas operações utilizando exclusivamente detergentes de uso alimentar, evitando produtos inflamáveis ou produtos que contenham substâncias nocivas para a saúde.
- Ao abrir a porta do equipamento, durante ou no final do processo, afaste-se um pouco do produto, a fim de evitar queimaduras pela liberação do vapor acumulado.
- Quando a câmara de fermentação não se encontrar em funcionamento, certifique-se de que o manípulo de temperatura se encontra na posição de “desligado”.
- Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) portadoras de necessidades especiais ou sem experiência e conhecimento sobre seu funcionamento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas pelo responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o produto.
- Se o equipamento apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, ele não deverá ser utilizado, pois poderá não ser seguro ao usuário.

ATENÇÃO

O não cumprimento destas regras básicas pode comprometer a segurança do equipamento e do usuário.

Declinamos de toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou componentes devidos à utilização de peças de reposição não originais e intervenções que possam modificar os requisitos de segurança, sem a permissão do fabricante.

1.2 Garantia

Os equipamentos têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando um ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador.

Independentemente da instalação efetiva ou do período de utilização do equipamento, o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da nota fiscal de venda.

A Tramontina conta com uma extensa e qualificada rede de assistência técnica. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.

Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos necessários para tal.

A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

A aplicação da garantia se dará por meio de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Tramontina, como objeto de análise.

Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia e troca do equipamento.

Entre as razões de exclusão da garantia estão:

- Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades. Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.

- Irregularidades na instalação predial.
- Uso ou instalação em desacordo com o manual de instalação e utilização que acompanha o produto.
- Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, etc.
- Mudança nas condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação, executada por técnicos não autorizados.
- Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza e que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.
- Danos e falhas operacionais decorrentes de fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.
- Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes de ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.
- Danos no equipamento ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus-tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o manual de instalação e operação que acompanha o produto.
- Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente de os danos ou defeitos terem sido provocados por esse fato.
- Componentes de consumo e desgaste, como lâmpadas, leds, vedações, correias, rolamentos, bem como vidros e plásticos, estão excluídos da garantia contratual.

1.3 Movimento, transporte e descarga

Efetue a movimentação e a instalação respeitando as informações do fabricante, indicadas diretamente na embalagem, no aparelho e no presente manual.

O sistema de elevação e transporte do produto embalado prevê a utilização de uma empilhadeira de garfos ou de um porta-

pallets, por conta do cliente. É necessário tomar particularmente cuidado para



equilibrar o peso, de modo a evitar o risco de tombamento (evite inclinações excessivas).

Atenção:

Ao introduzir o dispositivo de elevação, tenha cuidado com o cabo de alimentação e com a posição dos pés.

No ato da entrega verifique que a embalagem esteja inteira e que durante o transporte não tenha sofrido danos.

Qualquer dano deve ser imediatamente reportado ao transportador e à fabricante.

O equipamento deve ser desembalado o mais rapidamente possível, para verificar a sua integridade e a ausência de danos.

Não corte o papelão com ferramentas afiadas, para evitar danificar os painéis de aço que se encontram por baixo.

A embalagem é feita de papelão, e o pallet, de madeira. Na embalagem em papelão está impressa uma série de símbolos que evidenciam, segundo as normas internacionais, as instruções às quais devem

ser submetidos os aparelhos durante as operações de carga e descarga, transporte e armazenamento.

A embalagem de papelão contém uma etiqueta de identificação na parte da frente, idêntica à etiqueta colada no próprio produto.

Após ter desembalado o aparelho, verifique que as características correspondam ao seu pedido de encomenda.

Em caso de eventuais anomalias, contate imediatamente a rede autorizada ou a fabricante do produto.

Os elementos da embalagem (sacos de nylon, poliestireno expandido, grampos...) não devem ser deixados ao alcance das crianças.

Retire o filme protetor em PVC das paredes internas e externas, evitando usar ferramentas metálicas.

1.4 Regras e instalação

Regras gerais

É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para a instalação do equipamento, o que inclui alvenaria, instalações elétricas, tomadas, disjuntor, disjuntor residual (DR), tubulações, móveis e outros acessórios que não acompanham o produto.

O local destinado à instalação do equipamento deve ser bem ventilado.

O equipamento só deve ser instalado ou reparado pela assistência técnica autorizada.

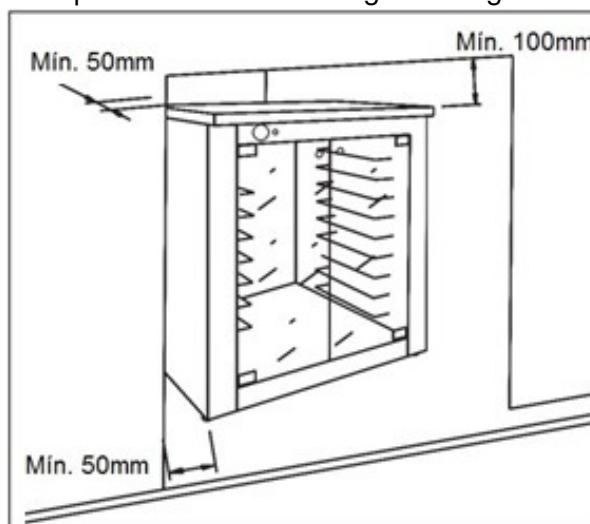
O equipamento deve ser colocado sobre superfície plana e nivelada. Usando os pés ajustáveis, nivele o equipamento.

Não posicione a parte traseira do equipamento contra a parede do local, e sim a uma distância mínima de 50 mm da mesma.

Para o bom funcionamento da câmara de fermentação, o móvel de cozinha, para o caso de ser embutido o produto, deverá ter as características expostas na imagem.

É indispensável garantir a circulação do ar ao redor da câmara, portanto as aberturas

do móvel deverão ser respeitadas. O espaço do móvel onde será instalado o equipamento tem que estar conforme a figura a seguir:



Importante

Antes de realizar qualquer operação de instalação, manutenção ou limpeza, é absolutamente obrigatório desconectar as fontes de alimentação conectadas ao equipamento.

Os componentes funcionais do produto têm uma emissão de ruído não superior a **70 dB**.

CUIDADO!

Não instale o equipamento sobre piso escorregadio.

1.4.1 Antes da primeira utilização

Remova todos os adesivos presentes na frente do produto, porta e painel, menos as etiquetas de identificação localizadas na parte inferior do lado esquerdo da lateral do produto.

Ligue a câmara de fermentação vazia e selecione a temperatura máxima. Deixe-a funcionando nessas condições por aproximadamente 45 minutos, a fim de eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante, graxas protetoras e resíduos de fabricação.

Durante esse primeiro aquecimento poderão ser notados um pouco de fumaça e odor desagradável, porém isto é normal. Por isso, abra uma janela do ambiente para ventilação durante esse primeiro aquecimento.

No final desse procedimento, quando o forno esfriar, limpe o interior e acessórios do forno com um pano macio umedecido com água e detergente neutro.

1.5 Conexão ao sistema elétrico

Uma instalação incorreta ou fora dos padrões determinados neste manual poderá provocar sérios danos ao produto e levar até à perda da garantia.

O material do móvel no qual a câmara de fermentação será instalada deverá resistir ao calor mínimo de 100°C.

No caso de conexão direta à rede (sem tomada), é necessário instalar um dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contatos que permita a desconexão completa nas condições da categoria III de sobretensão, de acordo com as regras de instalação.

A segurança elétrica dos equipamentos é garantida somente se estiverem conectados a um sistema de aterramento efetivo realizado de acordo com a regulamentação em vigor e periodicamente revisado por pessoal qualificado. O fio terra amarelo /verde não deve ser interrompido.

De qualquer maneira, o cabo de alimentação deve ser posicionado de forma que nenhum ponto dele entre em contato com o equipamento.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo relativo serviço de assistência técnica, ou por um profissional que possua qualificação análoga, a fim de evitar qualquer risco.

Certifique-se de que a tensão da rede corresponde ao mostrado na etiqueta técnica do equipamento.

Não use tomadas múltiplas, adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o equipamento e a tomada, pois podem provocar curto-circuito ou incêndio.

Em hipótese alguma conecte outros equipamentos na mesma tomada.

O forno deve ser incluído em um sistema equipotencial cuja conexão deve ser realizada com um condutor de seção transversal mínima, conforme orientação da tabela abaixo, conectado ao terminal com o símbolo posicionado na parte traseira do forno. Nesse contexto é permitida uma variação de tensão máxima de $\pm 10\%$.

A tabela abaixo mostra a seção mínima do condutor para os diversos quadros citados na mesma.

Distância até o quadro de distribuição	Até 25 metros	Até 40 metros	Até 70 metros
---	---------------	---------------	---------------

Seção mínima do condutor	2,5 mm ²	4,0 mm ²	6,0 mm ²
--------------------------	---------------------	---------------------	---------------------

Aterramento

O equipamento deve ser conectado a um efetivo sistema de aterramento.

O fio amarelo/verde do cabo de alimentação deve ser fixado ao terminal marcado com o símbolo terra.

Recomenda-se que o cabo de alimentação seja conectado ao produto por meio de um tubo de metal sem partes afiadas ou de um tubo de adequado material plástico rígido.

Proceda da seguinte maneira para conectar ou substituir o cabo da fonte de alimentação à placa do terminal do equipamento:

- Conecte os fios do cabo elétrico à placa de terminais que se encontra na parte traseira do equipamento, conforme mostrado no esquema elétrico.
- Certifique-se de que o fio terra amarelo /verde seja maior do que os outros em cerca de 3 cm, para que, em caso de tração, seja o último a destacar-se, garantindo assim a segurança da proteção contra choques elétricos.
- Trave o cabo e feche a tampa da placa de terminais.

Importante

O instalador deve:

- Remontar qualquer peça que tenha sido removida do equipamento;
- Verificar que a alimentação elétrica seja regular;
- Verificar que não existam perigos para o usuário e para o equipamento;
- Instruir o usuário do equipamento com demonstrações práticas e esclarecer sobre todas as precauções necessárias para o cumprimento das normas de segurança;
- Entregar este manual com a recomendação de mantê-lo para qualquer assistência futura ao equipamento e aos relativos sistemas de alimentação.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo relativo serviço de assistência técnica ou por uma pessoa que possua qualificação análoga, a fim de evitar qualquer risco.

O equipamento é fornecido com o terminal equipotencial, que se situa na parte superior traseira do mesmo.

Em correspondência com o terminal é fornecida uma etiqueta específica de

equipotencialidade 

1.6 Análise de algumas avarias

A câmara de fermentação não aquece	<ul style="list-style-type: none"> • Resistência interrompida. • Termostato de temperatura com defeito.
Leitura da temperatura incorreta	<ul style="list-style-type: none"> • Termostato de temperatura com defeito. • Bulbo do termostato com defeito ou fora do local.

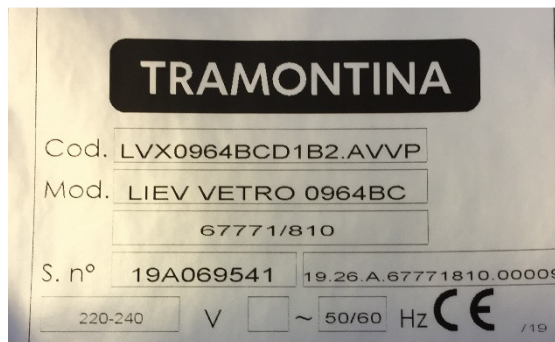
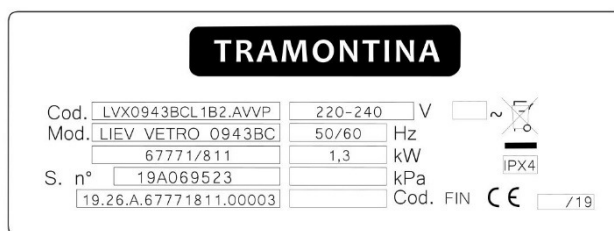
1.7 Características técnicas e etiqueta dos dados

	LIEV...0943 67771/811; 67771/813	LIEV...0964 67771/810; 67771/812
Medidas	595×530×910	860×590×910
Potência	1,3 kW	
Alimentação	220 V ~ 60 Hz	
Cabo elétrico	3x1,5mm ²	
Peso	27 kg	38 kg
Carga máx.	6 KG POR NÍVEL (ALIMENTO + RECIPIENTE)	
N° de bandejas	9	
Classe isol.	I	
Proteção IP	IPX4	

O produto acompanha:

Uma etiqueta na parte inferior do lado esquerdo da porta, como mostra a figura ao lado;

Uma etiqueta na parte da frente da caixa de papelão conforme imagem ao lado;

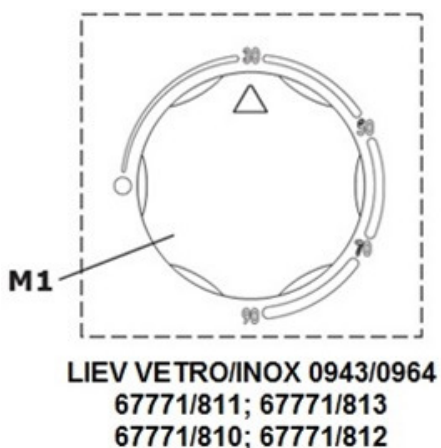


CAPÍTULO II - INSTRUÇÕES DE USO

2.1 Recomendações preparatórias

- O equipamento destina-se ao uso profissional.
- A câmara de fermentação deve ser usada exclusivamente para manter alimentos aquecidos, qualquer outro uso deve ser considerado impróprio.
- A instalação e todas as operações de manutenção corretiva devem ser realizadas exclusivamente por pessoal autorizado.
- Em caso de avaria ou funcionamento anormal, desligue o interruptor de corrente principal localizado no equipamento. Contate os Pontos de Assistência técnica autorizados para a reparação. O usuário final deve executar somente a manutenção de rotina da câmara de fermentação, ou seja, verificar a eficiência geral do produto e realizar a limpeza diária.
- Antes de acender a câmara fermentadora, limpe cuidadosamente as superfícies que podem entrar em contato com os alimentos.
- É proibido lavar a câmara de cozimento ou os vidros das portas com água fria quando ainda estiverem aquecidos. **O equipamento não deve ser limpo com jatos d'água direto ou com um limpador a vapor.**
- O não cumprimento dessas obrigações resultará na exclusão de qualquer responsabilidade do fabricante.

2.2 Painel de controle



M1 - Manípulo de comando

Ligar a câmara de fermentação

Para ligar a câmara de fermentação, gire o manípulo (**M1**) no sentido horário.

O manípulo (**M1**) também permite ajustar a temperatura de trabalho desejada (máx. 90 °C).

Para a umidificação, encha manualmente com água o recipiente posicionado na parte inferior da câmara de fermentação.

- Para ligar a câmara de fermentação, gire o manípulo **(M1)** no sentido horário.

- O manípulo **(M1)** permite ajustar a temperatura de trabalho (máx. 90 °C).

2.3 Limpeza da câmara de fermentação

É necessário limpar as câmaras de fermentação diariamente para garantir a sua funcionalidade ideal, higiene e eficiência.

ATENÇÃO!

Antes de qualquer operação, desconecte o equipamento da corrente elétrica.

❖ Procedimento diário:

- A limpeza diária e cuidadosa dos fornos é importante tanto no que diz respeito a higiene alimentar como na economia de energia. Manter as paredes internas da câmara de cozimento limpas ajuda na conservação do calor. Eis algumas observações e cuidados na preservação de seu equipamento:
- Nunca utilize pós, esponjas de aço, facas, espátulas ou qualquer objeto perfurante. Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova.
- Não jogue água fria sobre o vidro quente.
- Nunca jogue água na superfície externa do forno, pois pode comprometer o painel de controle e componentes elétricos.
- A superfície externa, painel de controle e o vidro podem ser limpos usando a sequência: pano úmido, pano com detergente, pano

úmido, pano seco.

❖ Procedimento semanal para limpeza da câmara interna:

- Usar óculos de proteção e luva impermeável que alcance até o antebraço.
- Baixar a temperatura do forno para menos de 60°C.
- Aplicar desengordurante com pulverizador ou pincel em toda a superfície interna.
- Fechar o equipamento e deixar agir de 5 a 10 minutos com o forno desligado.
- Enxaguar o interior do equipamento até a remoção total do desengordurante com pano úmido, e após, um pano seco.
- Secar o equipamento ligando-o a 150°C por 5 minutos.
- Fora do uso, manter a porta do forno entreaberta.

Limpeza do vidro da porta

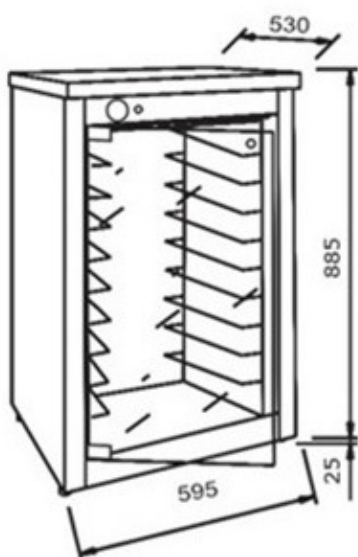
Para limpar os vidros, use apenas água morna, evitando o uso de substâncias ásperas.

Não limpe os vidros quando ainda estiverem quentes.

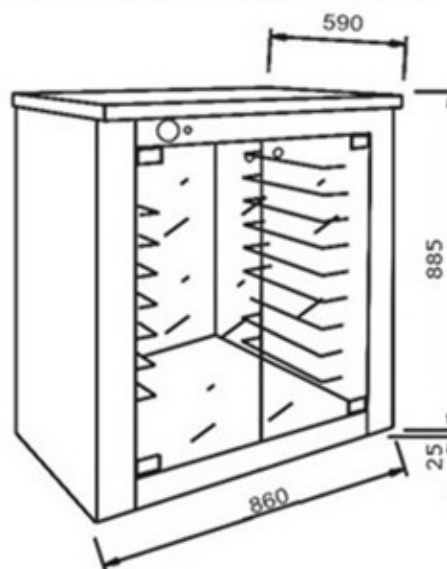
CAPÍTULO III - ESQUEMAS GERAIS

3.1 Esquemas das conexões

LIEV VETRO/INOX 0943
67771/811;
67771/813



LIEV VETRO/INOX 0964
67771/810;
67771/812



PT

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO.



CE

V e r s ã o 0 0
R e v i s ã o 0 4