

**Manual de uso
e manutenção** v 4.8



Doseador Manual
Nutella Ferrero

INSTRUÇÕES ORIGINAIS



Fabricado pela **Techfood by Sogabe srl**

Via Spallanzani, 8/c 42024 Castelnovo di Sotto (RE) Italy

Tel. +39/0522/683747 Fax +39/0522/688323 www.techfood.it

Tel. assistência técnica +39/0522/683634

As instruções originais estão disponíveis em formato digital (pdf) no site internet: www.techfood.it

Índice

Cap.	Descrição	Página
1.	ADVERTÊNCIAS / MONTAGEM	3
2.	PARTES PRINCIPAIS DA MÁQUINA	4
3.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E DIMENSÕES MÁXIMAS	5
4.	DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE	6
5.	UTILIZAÇÃO DO DOSEADOR	7
a.	Ligação	7
b.	Ventilação	7
c.	Primeira Utilização	7
6.	FUNCIONALIDADE	8
a.	Prefácio	8
b.	Descrição da introdução do balde (Food Service Ferrero)	9
7.	LIMPEZA	10
8.	ESQUEMA ELÉCTRICO 220-240 V 50/60 Hz	11
9.	DESMANTELAMENTO	12
10.	GARANTIA	13
11.	POSSÍVEIS AVARIAS	14

1. ADVERTÊNCIAS / MONTAGEM

Ler cuidadosamente as instruções antes de usar a máquina pela primeira vez. O manual contém informações importantes relacionadas com a montagem, a segurança, o uso e a manutenção para evitar acidentes e danos na máquina.

Guardar o presente manual, poderia tornar-se necessário consultá-lo ou útil para um outro usuário. Este manual deve ser guardado cuidadosamente em um lugar seguro, seco, protegido da luz solar, para futuras consultas até ao desmantelamento final da máquina.

O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos a coisas ou pessoas decorrentes de uma montagem não correcta do aparelho.

O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou, falta de experiência e conhecimento, a não ser que não tenham sido submetidas a supervisão, ou, treinamento.

As crianças devem ser controladas para evitar que elas joguem com o doseador.

Não montar o aparelho em uma área na qual é possível utilizar um jacto de água. O aparelho não deve ser limpo com um jacto de água.

Montar o aparelho apenas em lugares nos quais o uso e a manutenção são limitados a pessoal treinado.

Este aparelho, antes de deixar a fábrica, foi testado e ajustado por pessoal especializado, a fim de obter os melhores resultados de funcionamento.

Qualquer reparação, ou, ajuste que se tornassem eventualmente necessários em seguida, devem ser efectuados com o máximo cuidado e a máxima atenção por pessoal qualificado.

Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo específico serviço de assistência técnica, ou, por pessoal semelhante a fim de evitar um perigo.

Extrair a máquina da embalagem, remover todas as películas de protecção de material plástico, e colocá-la em uma mesa na posição horizontal.

O doseador não deve ser utilizado ao ar livre.

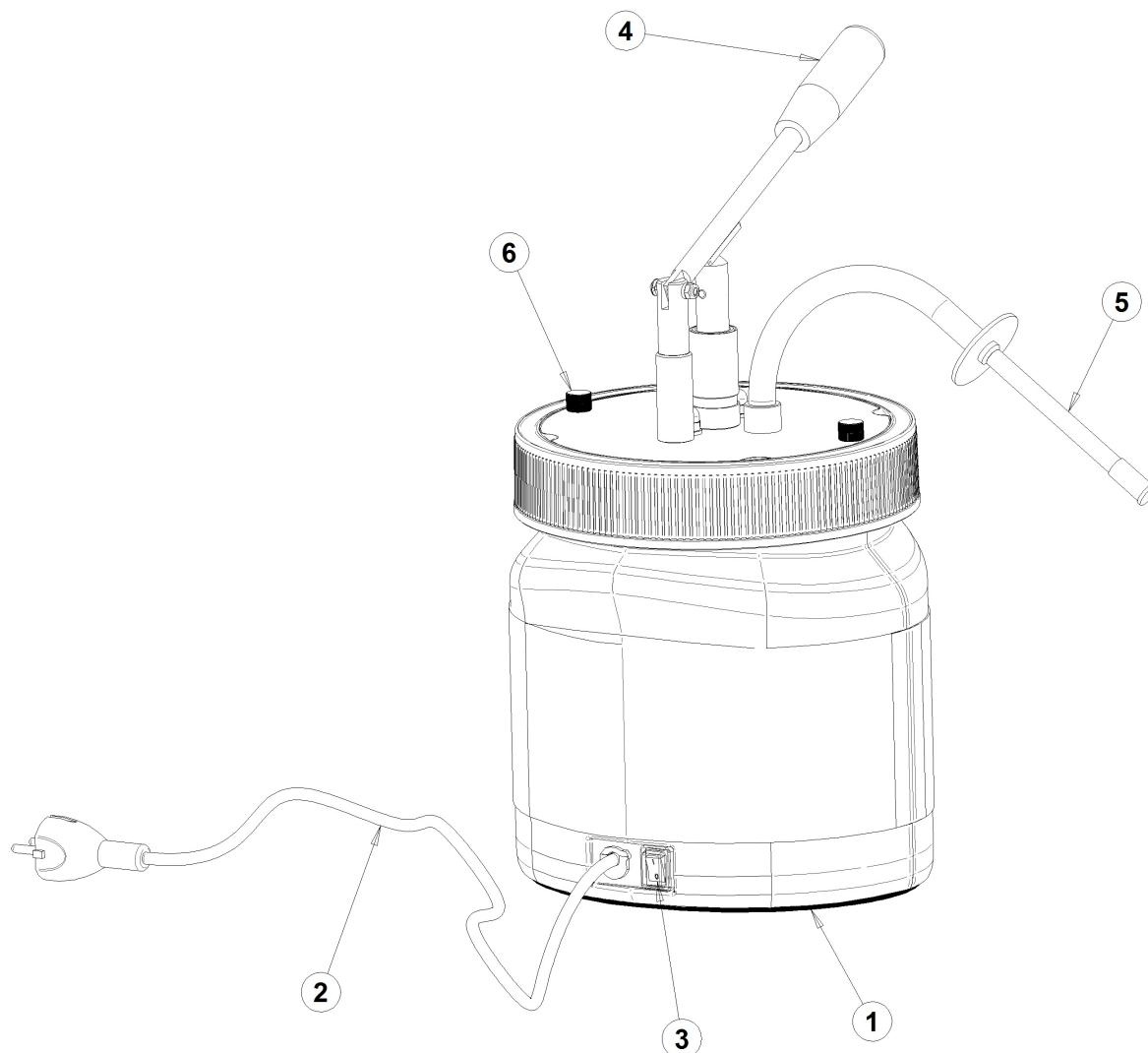
Posicionar sempre o aparelho em um ambiente seco e com uma suficiente troca de ar. Não expô-lo directamente às radiações solares.

Utilizar o doseador a uma temperatura ambiente mínima de 10°C e máxima de 40°C.

Ligar a máquina a uma tomada adequada (vejam-se os dados da placa na máquina) com um interruptor em conformidade com as normas.

Não utilizar para a ligação redutores, adaptadores ou derivadores de corrente, pois poderiam provocar falsos contactos com consequentes superaquecimentos perigosos.

2. PARTES PRINCIPAIS DA MÁQUINA



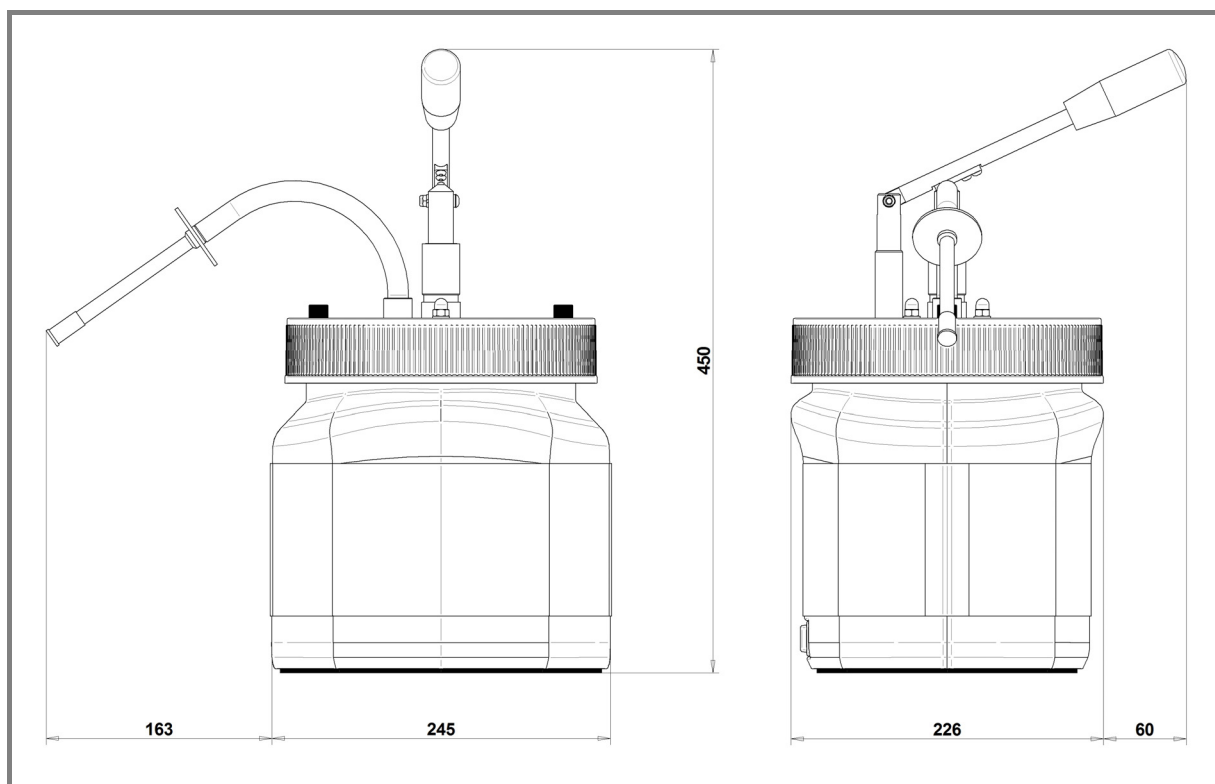
Pos.	Descrição
1	Base anti-deslizamento
2	Cabo de alimentação com plugue
3	Interruptor geral 0-1
4	Manopla grupo alavanca de bombagem
5	Bico desmontável
6	Pino serrilhado fixação grupo de bombagem

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E DIMENSÕES MÁXIMAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Doseador manual de Nutella	
Alimentação eléctrica	220-240 V	50/60 Hz
Absorções eléctricas	P = 0,20 kW	I = 0,87 A
Peso	Kg 4,2	

DIMENSÕES



4. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

5. UTILIZAÇÃO DO DOSEADOR

a. Ligação

Quando for utilizado pela primeira vez, ligar o doseador a uma tomada eléctrica, em seguida carregar no botão «I» (pos.3 – cap.2), posicionado ao lado da entrada do cabo de alimentação.

b. Ventilação

Uma vez ligado, deixar o doseador a tomar ar durante uma hora, sem inserir o frasco de Nutella e sem tampa, de maneira que o sistema esteja pronto para a primeira utilização. Desligar o doseador e deixar descansar por 30 minutos.

c. Primeira Utilização

Quando for utilizado pela primeira vez, inserir a embalagem de 3kg de Nutella no vão específico, fechar o doseador com a parte superior, apertando os dois fechos. Uma vez que a Nutella atingir a temperatura correcta, iniciem a utilizar a alavanca: durante a primeira utilização é necessário accionar a alavanca por várias vezes a fim de começar a bombear. Esta operação pode demorar vários minutos.

Para facilitar a operação aconselha-se efectuar as primeiras bombagens com um movimento lento e tapar o furo de saída do bico com um dedo.

Quando a máquina nova for utilizada pela primeira vez, aconselha-se fazer sair, sem consumir, o produto das primeiras 8/10 distribuições para uma maior precaução higiénica.

CUIDADO: A utilização correcta do doseador precisa que a Nutella seja guardada e inserida no doseador à temperatura ambiente (20-24°C). Não utilizar a Nutella a uma baixa temperatura e excessivamente sólida.

CUIDADO: Quando abrirem o doseador, não tocar nas peças internas de aquecimento.

CUIDADO: para evitar possíveis danificações no grupo de bombagem, o doseador NÃO deve ser transportado nem levantado, pegando na alavanca de extracção, mas no corpo do grupo frasco.

6. FUNCIONALIDADE

a. Prefácio

Os aparelhos Techfood são máquinas realizadas para uso alimentar.

A Techfood opera no campo da restauração profissional, cuidando da produção e da comercialização de pequenos aparelhos para cervejarias, cafés, snack bar, fast food, especialmente concebidos e fabricados para facilitar e otimizar ao máximo as actividades neste sector.

A Techfood fabrica também produtos semi-acabados desidratados, também destinados à restauração, e que, em termos de utilização, foram concebidos para se poderem adaptar perfeitamente aos aparelhos fornecidos pela empresa.

Não utilizar a máquina para um uso geral.

A utilização da máquina refere-se à extracção da Nutella de 1 balde de plástico de 3 Kg e é destinada apenas a um operador, que deve assegurar-se de que não haja outras pessoas no raio de acção da máquina.

Qualquer utilização diferente daquela indicada no presente manual deve ser considerada não autorizada: a TECHFOOD declina toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou coisas decorrentes de um uso impróprio da máquina.

Utilizar a máquina sempre em condições de iluminação adequada.

Durante longos períodos de inactividade, não deixar a máquina ligada e sem vigilância, mas tirar a alimentação eléctrica.

Eventuais peças defeituosas devem ser substituídas exclusivamente com peças sobressalentes originais da TECHFOOD. Apenas as peças sobressalentes da TECHFOOD são capazes de cumprir completamente as normas de segurança e de garantir a funcionalidade da máquina.

Em caso de avaria de peças não utilizar a máquina e comunicar o seu estado de desactivação. Para a substituição contactar a TECHFOOD.

Antes de proceder à fase de utilização, é preciso efectuar alguns controlos.

- Controlar a presença de corrente na rede (CUIDADO: veja-se a placa CE).
- Controlar a eficiência dos accionamentos.
- Não trabalhar em ambientes ATEX (áreas onde houver perigos de explosão).

Para um funcionamento melhor e uma durabilidade maior é necessário cumprir as instruções contidas no seguinte manual de uso e manutenção.

Não deixar que os componentes da máquina se tornem desgastados devido ao uso, antes de proceder à sua substituição.

Substituir um componente no momento oportuno significa melhor funcionamento e economia (evitam-se, assim, danos mais graves).

USAR PEÇAS SOBRESSALENTES ORIGINAIS.

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais imprecisões, imputáveis a erros de impressão, ou, de transcrição contidas no seguinte manual.

Mesmo o aspecto estético das imagens indicadas é meramente ilustrativo.

O fabricante reserva-se o direito de fazer nos produtos aquelas alterações eventualmente necessárias, ou, úteis, sem prejudicar as características essenciais de segurança e funcionalidade.

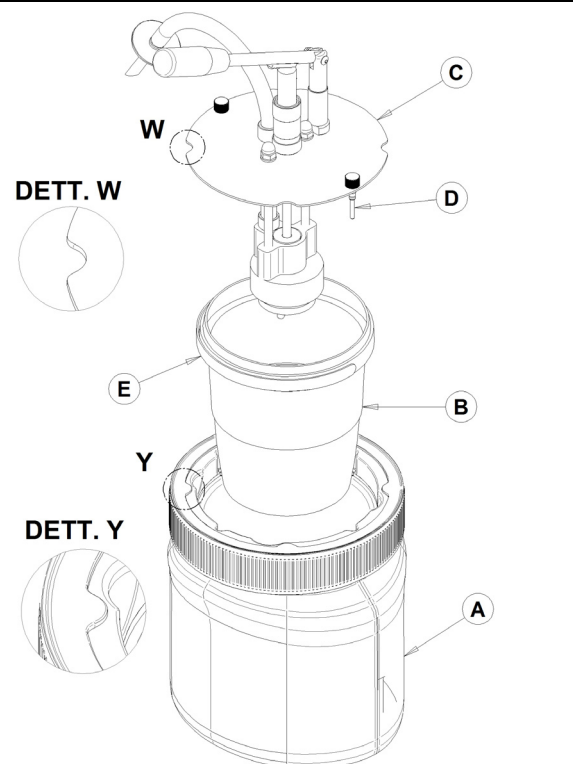
Para a vossa segurança

O uso da máquina é fácil.

Contudo, é importante ler inteiramente este manual, antes de usar a máquina pela primeira vez. Assim, poderão obter as melhores performances, evitar comportamentos errados, usar o aparelho em absoluta segurança e respeitar o meio ambiente.

- Remover as eventuais películas de protecção.
- Não tentar alterar os circuitos de segurança e as protecções.
- Evitar acumular comida nas superfícies.
- Prestar atenção para não danificar o cabo de alimentação: não imergir o cabo de alimentação ou o plugue na água.
- Se a máquina for danificada, evitar utilizá-la até quando a avaria não for reparada.
- **Antes de qualquer intervenção, verificar que o aparelho seja DESINSERIDO da rede eléctrica.**

b. Descrição da introdução do balde (Food Service Ferrero)

	<ul style="list-style-type: none">• Remover do balde de 3 Kg Food Service (ref.B) a tampa e a película de protecção.• Utilizando o punho (ref.E), inserir o balde (ref.B) para dentro do frasco recipiente (ref. A).• Baixar o punho (ref.E) na posição horizontal.• Inserir o grupo de bombagem (ref.C) e posicionar de maneira correcta (fazer corresponder os 4 entalhes PORM. W com os quatro entalhes PORM.Y).• Enfim, fixar o grupo de bombagem com os dois pinos serrilhados (ref.D).
---	--

7. LIMPEZA

Antes de qualquer intervenção de manutenção ou limpeza, verificar que o aparelho seja **desinserido** da rede eléctrica. **(Tirar o plugue de alimentação da máquina)**

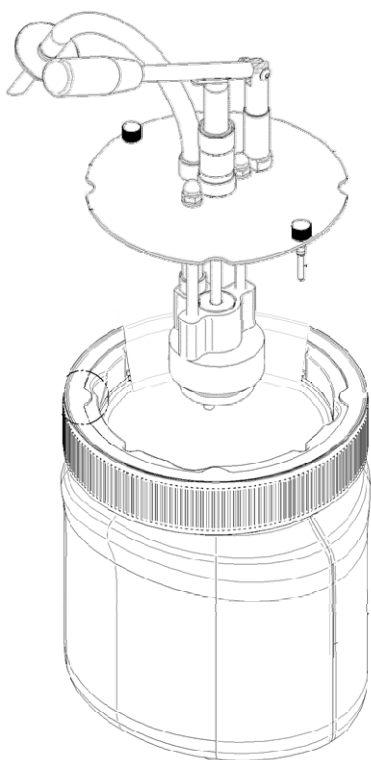
Não usar detergentes e ferramentas que possam riscar as superfícies. Não utilizar esponjas abrasivas nem produtos detergentes agressivos e/ou corrosivos.

Só se estritamente necessário, usar produtos químicos de limpeza.

Não limpar a parte inferior do doseador (vão de aquecimento – REF. B na imagem) com água corrente ou jactos de vapor sob pressão, dado que poderiam provocar danos na instalação eléctrica. Não deitar água nas eventuais aberturas de ventilação.

A parte de bombagem (aparelho superior – REF. A na imagem), para uma utilização contínua e regular do doseador, não necessita de uma limpeza frequente, devido às características específicas do produto. Contudo, em caso de períodos prolongados de não utilização e, em todo o caso, aproximadamente uma vez a cada duas semanas, aconselha-se lavar APENAS O BLOCO de bombagem (REF. A) com um jacto de água quente. É necessário especialmente remover o produto resíduo do grupo de bombagem e do tubo de distribuição com o auxílio da escova flexível fornecida.

CUIDADO: Após a lavagem, recomenda-se efectuar uma **SECAGEM CUIDADOSA**, especialmente das peças em contacto com o produto, e remontar todas as peças eventualmente removidas.



→ PARTE SUPERIOR:
DISPOSITIVO DE BOMBAGEM
REF. A

→ PARTE INFERIOR:
VÃO DE AQUECIMENTO
REF. B

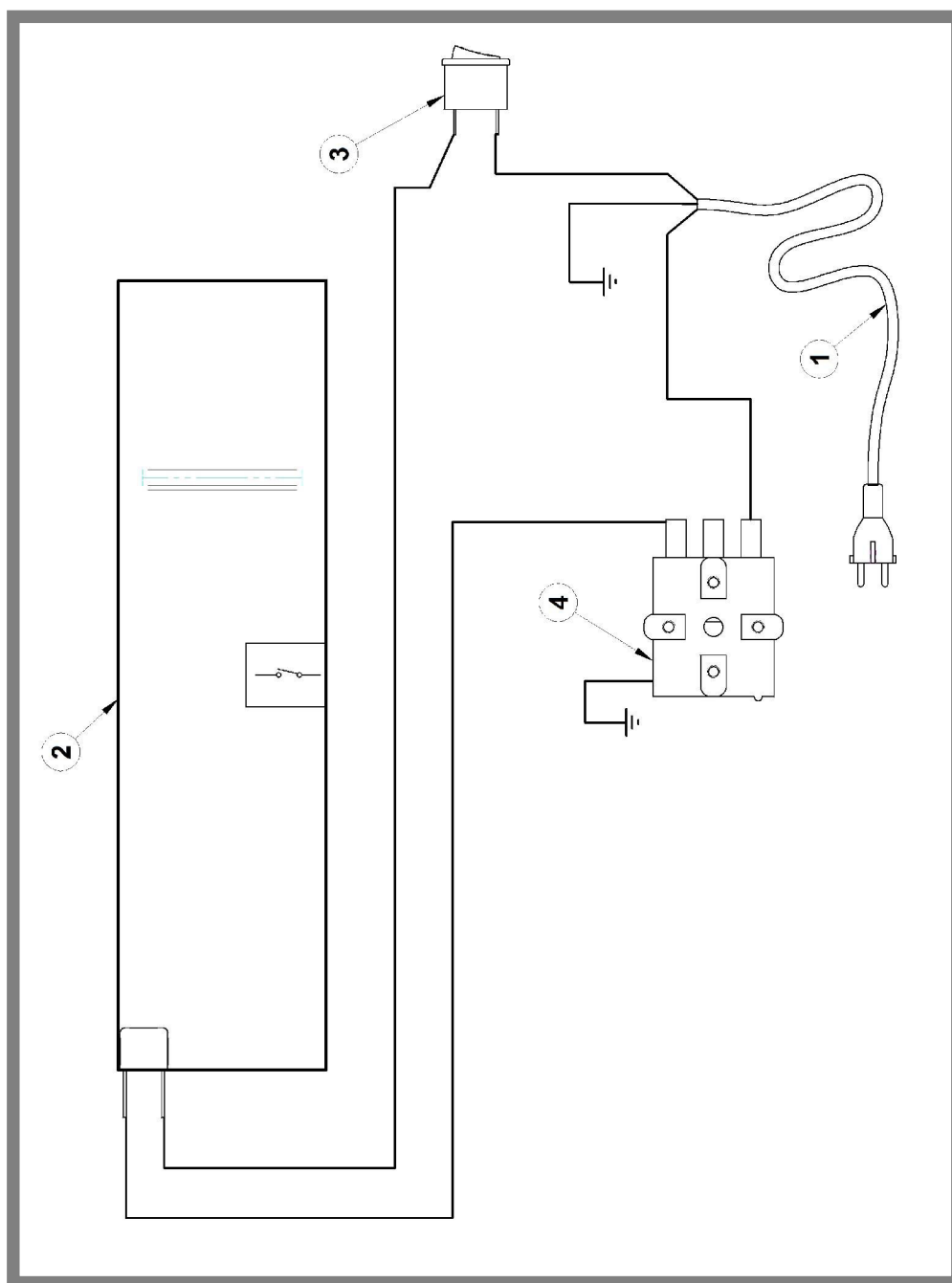
A máquina deve ser limpa periodicamente e os eventuais resíduos de comida devem ser removidos imediatamente.

N.B: O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos eventuais danos provocados por uma limpeza errada.

Após ter efectuado a limpeza, remontar todas as peças eventualmente removidas.

Manter sempre muito limpa a máquina.

8. ESQUEMA ELÉCTRICO 220-240 V 50/60 Hz



Pos.	Descrição
1	Cabo eléctrico com plugue
2	Resistência eléctrica adesiva de silicone
3	Interruptor geral
4	Termóstato de controlo temperatura balde

9. DESMANTELAMENTO

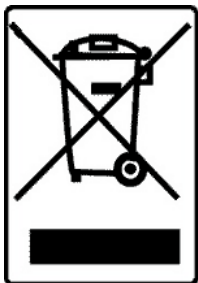
Indicações para um tratamento adequado do resíduo de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE)

A máquina ou os seus componentes não devem ser eliminados entre os resíduos urbanos ou semelhantes, mas devem ser encaminhados para a recolha selectiva no respeito das normas vigentes.

Com o Decreto Legislativo de 25 de julho de 2005 n.151, o Governo italiano adoptou as directivas do Parlamento Europeu em relação à eliminação de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE) (Directiva 2002/95/CE e 2003/108/CE). As medidas: O decreto estabelece especialmente medidas e procedimentos finalizados a:

- a) prevenir a produção de RAEE;
- b) promover a reutilização, a reciclagem e as outras formas de recuperação dos RAEE, para reduzir a sua quantidade a ser encaminhada para a eliminação;
- c) melhorar, sob o ponto de vista ambiental, a intervenção das pessoas que tomam parte no ciclo de vida destes aparelhos (os fabricantes, os distribuidores, os consumidores e os operadores directamente envolvidos no tratamento dos RAEE);
- d) reduzir o uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e electrónicos.

O decreto impõe a limitação e a eliminação de algumas substâncias presentes nos RAEE: são proibidos chumbo, mercúrio, cádmio, cromo hexavalente, bifenilos polibromados e éter difenil-polibromado. A máquina foi projectada e construída em conformidade com esta directiva. Respeitar as informações indicadas a seguir. O presente símbolo, que representa um caixote com rodas para o lixo barrado, indica a recolha selectiva dos aparelhos eléctricos e electrónicos da máquina. O utilizador da máquina poderá contactar os centros de recolha estabelecidos pelos Municípios, ou, pedir a recolha pelo vendedor, para efectuar uma correcta eliminação da mesma.



10. GARANTIA

A empresa vendedora garante a mercadoria fornecida por um período de doze meses, durante os quais compromete-se a reparar ou substituir gratuitamente as peças reconhecidas como defeituosas devido ao material ou à fabricação, salvo aquelas que resultarem alteradas pelo comprador ou por terceiros.

Não estão sujeitas a garantias avarias e maus funcionamentos decorrentes de qualquer causa independente da nossa empresa, como, por exemplo: capacidade insuficiente ou anómala das instalações eléctricas, hídricas, do vapor e da tensão irregular das linhas eléctricas de alimentação.

O cliente tem direito somente à substituição das peças defeituosas, salvo as despesas de transporte e embalagem e eventual intervenção para a substituição. Portanto, são excluídos da garantia os danos decorrentes de quedas, alterações, ou, da utilização imprópria da máquina, do não cumprimento das normas de manutenção indicadas no manual de uso e manutenção, de manobras erradas do operador, componentes sujeitos a desgaste (inclusive as peças revestidas de teflon), bem como da utilização de peças sobressalentes não originais da TECHFOOD.

Peças sobressalentes não originais podem também causar uma falha estrutural com consequente risco de acidentes e lesões graves. Nenhuma indemnização é devida por uma eventual inactividade da máquina. A garantia não será válida, se não forem respeitadas as condições de pagamento. As despesas de assistência técnica, juntamente ao custo das peças sobressalentes utilizadas, que não são incluídas nas cláusulas de garantia, devem ser regularizadas directamente com o técnico que efectuará a intervenção, o qual emitirá uma ficha de assistência e em seguida uma factura regular. As tarifas de intervenção técnica e o custo das peças sobressalentes utilizadas são indicados na lista de preços em vigor.

Todas as intervenções de reparação ou substituição, seja em garantia seja após vencido o prazo da mesma, serão efectuadas na sede da empresa vendedora.

As manoplas, as lâmpadas e qualquer outro acessório extraível são excluídos da garantia.

No período de garantia as peças defeituosas devem ser devolvidas para a nossa sede isentas de despesas de porte, enquanto a nova expedição será efectuada frete a cobrar.

Em nenhum caso o cliente poderá pedir ao vendedor uma indemnização mesmo parcial, dos danos sofridos em caso de avarias ou maus funcionamentos do aparelho, mesmo durante o eventual teste.

11. POSSÍVEIS AVARIAS

IMPORTANTE: o doseador foi realizado para um uso interno e, portanto, não deve ser utilizado ao ar livre.

O grupo frasco do doseador não aquece	<ul style="list-style-type: none">• Verificar que o plugue seja ligado à tomada eléctrica.• Assegurar-se de ter carregado no botão I/O.• O doseador está posicionado em um lugar onde a temperatura ambiente é maior do que a temperatura de aquecimento do próprio doseador.• Accionou-se o limitador de temperatura; eventualmente desligar e ligar novamente o aparelho, desconectando e conectando de novo o plugue eléctrico. Se o problema persistir, contactar a assistência técnica.
O grupo de bombagem não extrai a Nutella	<p>Controlar a quantidade disponível de Nutella no balde da Ferrero.</p> <ul style="list-style-type: none">• O grupo de bombagem está descarregado: é necessário efectuar o procedimento inicial de enchimento da bomba, conforme indicado no manual no ponto 5c (primeira utilização).• A Nutella está demasiada fria e, portanto, bastante densa para ser extraída: aguardar que se aqueça e proceder com a extracção. CUIDADO: a utilização correcta do doseador necessita que a Nutella seja guardada e inserida no doseador à temperatura ambiente (20-24°C) e não a uma baixa temperatura ou excessivamente sólida (conforme indicado no manual no ponto 5C).• Não foi efectuada correctamente a introdução do balde da Ferrero: seguir cuidadosamente a sequência no ponto 6b (descrição da introdução do balde).
O grupo de bombagem não extrai facilmente a Nutella porque o movimento das alavancas é endurecido/bloqueado	<ul style="list-style-type: none">• A Nutella está demasiada fria e, portanto, bastante densa para ser extraída facilmente: aguardar que se aqueça e proceder com a extracção. CUIDADO: a utilização correcta do doseador necessita que a Nutella seja guardada e inserida no doseador à temperatura ambiente (20-24°C) e não a uma baixa temperatura ou excessivamente sólida (conforme indicado no manual no ponto 5C).• Não foi efectuada correctamente a introdução do balde: seguir cuidadosamente a sequência no ponto 6b (descrição da introdução do balde).• O grupo de bombagem precisa de um ciclo de limpeza conforme indicado no manual no ponto 7.

NOTAS:

NOTAS:

Fabricado pela **Techfood by Sogabe srl**

Via Spallanzani, 8/c 42024 Castelnovo di Sotto (RE) Italy

Tel. +39/0522/683747 Fax +39/0522/688323 www.techfood.it

Tel. assistência técnica +39/0522/683634

As instruções originais estão disponíveis em formato digital (pdf) no site internet: www.techfood.it