

11/2011

Mod: E17/2ID4T-N

Production code: 373020

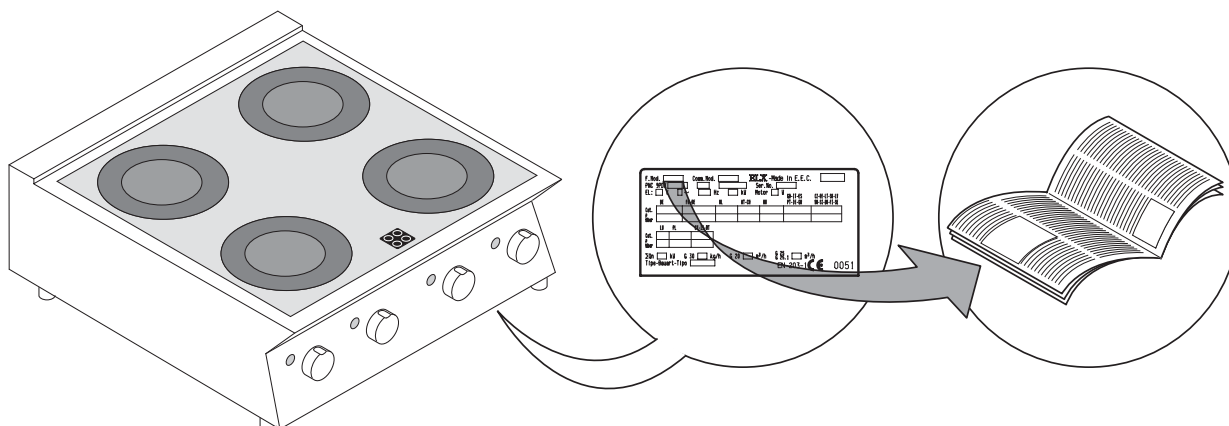


Diamond
catering equipment

ÍNDICE

I. UNIÃO DE APARELHOS / IMAGENS	2
II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS e DADOS TÉCNICOS	77
III. ADVERTÊNCIAS GERAIS	78
IV. CONSIDERAÇÕES ECOLÓGICAS IMPORTANTES	79
1. EMBALAGEM	79
2. UTILIZAÇÃO	79
3. LIMPEZA	79
4. ELIMINAÇÃO	79
5. INTERFERÊNCIAS RADIOELÉCTRICAS	79
V. INSTALAÇÃO	79
1. NORMAS DE REFERÊNCIA	79
2. DESEMBALAMENTO	79
3. POSICIONAMENTO	79
4. LIGAÇÕES	80
VI. INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR	80
1. UTILIZAÇÃO DA PLACA (N9E/N7E)	80
2. UTILIZAÇÃO DO FORNO ELÉCTRICO	82
VII. LIMPEZA	83
1. PARTES EXTERNAS	83
2. OUTRAS SUPERFÍCIES	83
3. FILTROS	83
4. PERÍODOS DE INACTIVIDADE	83
5. PARTES INTERNAS	83
VIII. MANUTENÇÃO	84
1. AVISOS	84
2. CÓDIGO DE ADVERTÊNCIAS	84
3. INEFICIÊNCIAS DETECTADAS DURANTE A COZEDURA	84

II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS e DADOS TÉCNICOS



Atenção

Este manual de instruções contém indicações relativas a diversos aparelhos. Identifique o aparelho adquirido na chapa de características situada por baixo do painel de comando (consulte fig. acima).

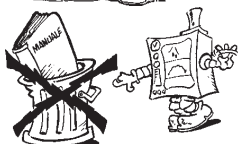
TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos a raios infravermelhos									
MODELOS DADOS TÉCNICOS		N9E			N7E				
		+9IRE2000 400mm	+9IREH4000 800mm	+9IREH400N 800mm	+7IRE2000 400mm	+7IREH4000 800mm	+7IREH40E0 800mm	+7IRE200N 400mm	+7IREH400N 800mm
Tensão de alimentação	V	400	400	230	400	400	230	230	230
Frequência	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Fases	N.º	3+N	3+N	3	3+N	3+N	3	3	3
Zonas de aquecimento	N.º	2	4	4	2	4	4	2	4
Zonas de aquecimento da placa	kW	6,8	13,6	13,6	4,4	8,8	8,8	4,4	8,8
Forno	kW	-	-	-	-	-	4,95	-	-
Potência máxima total	kW	6,8	13,6	13,6	4,4	8,8	13,75	4,4	8,8
Secção do cabo de alimentação	mm²	1,5	2,5	6	1,5	2,5	6	1,5	2,5

TABELA A - Dados técnicos dos aparelhos de indução												
MODELOS DADOS TÉCNICOS		N9E				N7E						
		+9INED2000 400mm	+9INEH4000 800mm	+9INED200N 800mm	+9INEH400N 800mm	+7INED2000 400mm	+7INEH4000 800mm	+7INEH2F00 800mm	+7INED200N 800mm	+7INEH400N 800mm	+7INED200P 400mm	+7INEH400P 800mm
Tensão de alimentação	V	400	400	230	230	400	800	400	230	230	400	400
Fases	N.º	3+N	3+N	3	3	3+N	3+N	3+N	3	3	3+N	3+N
Frequência	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Zonas de aquecimento	N.º	2	4	2	4	2	4	2	2	4	2	4
Potência máxima total	kW	10	20	10	20	7	14	10	7	14	10	20
Secção do cabo de alimentação	mm²	2,5	4	4	10	2,5	4	4	4	10	2,5	4

III. ADVERTÊNCIAS GERAIS



- Leia atentamente o manual de instruções do aparelho antes de o utilizar.



- Guarde o manual de instruções para consultas futuras.



- **PERIGO DE INCÊNDIO** - Deixe a área em volta do aparelho livre e limpa de combustíveis. Não guarde materiais inflamáveis próximo deste aparelho.



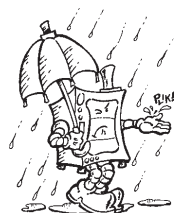
- Instale o aparelho num local bem ventilado para evitar a formação de misturas perigosas de gás não queimado no mesmo ambiente.
- A recirculação do ar deve ter em conta o ar necessário para a combustão 2 m³/h/kW de potência do gás, assim como, o “bem-estar” das pessoas que trabalham na cozinha.

- Uma ventilação inadequada provoca asfixia. Não obstrua o sistema de ventilação do ambiente em que está instalado este aparelho. Não obstrua os orifícios de ventilação e de descarga deste ou de outros aparelhos.



- Coloque os números de telefone de emergência num local visível.

- A instalação, a manutenção e a adaptação a outro tipo de gás só devem ser efectuadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante. Para obter assistência, dirija-se a um centro técnico autorizado pelo fabricante. Exija peças sobresselentes originais.
- Este aparelho foi concebido para a cozedura de alimentos. Destina-se a uso industrial. Qualquer outra utilização deve ser considerada **imprópria**.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que uma pessoa responsável pela sua segurança lhes forneça uma supervisão ou instruções relativamente à utilização do aparelho.
- O pessoal que utiliza o aparelho deve ser **formado**. Vigie o aparelho durante o seu funcionamento.
- Desactive o aparelho em caso de avaria ou mau funcionamento.



- Não use produtos (mesmo que diluídos) contendo cloro (hipoclorito de sódio, ácido clorídrico ou muriático, etc.) para limpar o aparelho ou o pavimento por baixo do aparelho. Não use instrumentos metálicos para limpar o aço (escovas ou palha-de-aço tipo Scotch Brite).

- Evite que o óleo ou a gordura entrem em contacto com partes de plástico.

- Não deixe que sujidade, gorduras, alimentos ou outras substâncias incrustem o aparelho.

- Não lave o aparelho com jactos de água directos.

- O símbolo **L** no produto indica que este **não** deve ser considerado como um resíduo doméstico normal, mas que deve ser eliminado correctamente, a fim de prevenir qualquer consequência negativa para o meio ambiente e para a saúde pública.

Para mais informações relativas à reciclagem deste produto, contacte o agente ou o revendedor local do produto, o serviço de assistência pós-venda ou o organismo local competente para o tratamento dos resíduos.

O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho. A garantia será anulada se estas indicações não forem respeitadas.

IV. CONSIDERAÇÕES ECOLÓGICAS IMPORTANTES

1. EMBALAGEM



Os materiais usados para a embalagem são compatíveis com o meio ambiente e podem ser conservados sem perigo ou queimados num sistema especial de combustão de resíduos.

Os componentes de plástico sujeitos a tratamento com reciclagem estão marcados com:



Polietileno: película externa da embalagem, saco do manual de instruções, saco para bicos de gás.



Polipropileno: painéis do tecto da embalagem, fitas.



Poliestireno expandido: cantoneiras de protecção.

2. UTILIZAÇÃO

Os nossos aparelhos têm prestações e rendimentos elevados. Para reduzir o consumo de energia eléctrica, água ou gás, não use o aparelho em vazio ou em condições que comprometam o rendimento máximo (por ex. portas ou tampas abertas, etc.); o aparelho deve ser utilizado num local bem ventilado, para evitar a criação de misturas perigosas de gás não queimado no mesmo local.

Se possível, efectue o pré-aquecimento somente antes da utilização.

3. LIMPEZA

A fim de reduzir a emissão de substâncias prejudiciais para o meio ambiente, é aconselhável efectuar a limpeza do aparelho (externamente e, se necessário, internamente) com produtos com uma biodegradabilidade superior a 90 % (para mais informações, consulte o capítulo V “LIMPEZA”).

4. ELIMINAÇÃO



Não abandone no meio ambiente. Os nossos aparelhos são fabricados em materiais metálicos recicláveis (aço inox, ferro, alumínio, chapa galvanizada, cobre, etc.) em percentagem superior a 90% do peso.

Para tornar inutilizável o aparelho para eliminação, retire o cabo de alimentação e qualquer dispositivo de fecho dos compartimentos ou cavidades (se existentes), para evitar que alguém possa ficar fechado no interior.

5. INTERFERÊNCIAS RADIOELÉCTRICAS

Este aparelho está em conformidade com a directiva CEE 89/336 relativa à supressão das interferências radioeléctricas.

V. INSTALAÇÃO

1. NORMAS DE REFERÊNCIA

Advertência!

As operações tecnológicas e a instalação dos aparelhos **devem ser efectuadas por pessoal profissionalmente qualificado e autorizado a passar certificados de conformidade e garantir o cumprimento das leis em vigor.**

Atenção!

O aparelho vem marcado com a frequência ou o campo de frequências em kHz do gerador de indução.

Atenção campos magnéticos!



O símbolo  que figura no painel inferior do aparelho indica a presença de campos magnéticos gerados pelo mesmo (campo de frequência: 10-100 kHz).

Atenção!

Em caso de ruptura accidental da superfície em vitrocerâmica, desligue imediatamente o aparelho da corrente eléctrica.

2. DESEMBALAGEM

Retire a embalagem. Remova lentamente as películas protectoras das superfícies metálicas. Limpe resíduos de cola com solvente adequado.

ATENÇÃO! Verifique de imediato eventuais danos provocados durante o transporte.

- Examine as embalagens antes e depois da descarga.
- O despachante é responsável pela segurança da mercadoria durante o transporte e a entrega.
- Apresente uma reclamação junto do despachante em caso de danos aparentes ou ocultos. À entrega, assinale na guia de transporte eventuais danos ou faltas.
- O motorista deve assinar a guia de transporte: o despachante pode rejeitar a reclamação se a guia de transporte não estiver assinada (o despachante pode fornecer o formulário necessário).
- Solicite ao despachante, o mais tardar até 15 dias a partir da data de entrega, a inspecção da mercadoria no que diz respeito a danos ocultos ou faltas que sejam evidentes somente após a desembalagem.
- Guarde toda a documentação contida na embalagem.

3. POSICIONAMENTO

3.1. GENERALIDADES

- Movimente o aparelho com cuidado para evitar eventuais danos ou perigo para as pessoas. Utilize um porta-paletes para a sua movimentação e o posicionamento.
- O esquema de instalação presente neste manual de instruções indica as dimensões do aparelho e a posição das ligações (gás, electricidade, água). Verifique no local se estão disponíveis e prontas para a instalação todas as ligações necessárias.
- O aparelho pode ser instalado individualmente ou combinado com outros aparelhos da mesma gama.
- Os aparelhos não são adaptados para encastrar. Deixe pelo menos 10 cm entre o aparelho e as paredes laterais ou traseiras.
- Isole adequadamente do aparelho as superfícies a distâncias inferiores às indicadas.
- Mantenha uma distância adequada entre o aparelho e eventuais paredes combustíveis. Não armazene nem utilize materiais e líquidos inflamáveis junto do aparelho.
- Deixe um espaço adequado entre o aparelho e eventuais paredes laterais, de modo a permitir futuras operações de assistência ou manutenção.
- Verifique e, se necessário, nivele o aparelho depois de posicionado. Um nivelamento incorrecto pode afectar a combustão e provocar o mau funcionamento do aparelho.

3.2. UNIÃO DE APARELHOS

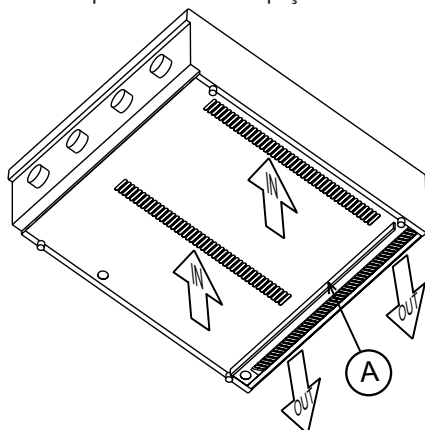
- (Fig.1A) Desmonte os painéis de comando dos aparelhos retirando os 4 parafusos de fixação.
- (Fig.1B) Remova do flanco de cada lado a unir o parafuso de fixação do flanco mais próximo do painel de comando.
- (Fig.1D) Encoste os aparelhos e nivele-os rodando os pés até fazer coincidir as prateleiras.
- (Fig.1F) Operando na parte traseira dos aparelhos, insira nos alojamentos laterais dos fundos a placa de união fornecida. Fixe a placa com dois parafusos M5 de cabeça escariada placa fornecidos.
- (Fig.C) Rode 180º uma das duas placas presentes no interior dos aparelhos.
- (Fig.E) Operando no interior do painel de comando do mesmo aparelho, una-as na parte da frente apertando um parafuso TE M5x40 (fornecido) no encaixe oposto.

NOTA: Para os aparelhos instalados individualmente ou para os aparelhos principais de uma instalação (onde não é utilizada a placa de acoplamento), insira nos alojamentos laterais da parte traseira o tampão "T" (Fig1G) fornecido. Aperte o tampão com o parafuso auto-roscado fornecido.

3.3 MONTAGEM E UNIÃO DE APARELHOS COM TAMPO NA BASE, FORNO, PONTE, SALIÊNCIA

Siga as instruções anexas ao produto opcional escolhido.

ATENÇÃO! Os aparelhos de indução não podem ser montados numa base higiénica, porque isso impossibilita o arrefecimento dos componentes, com um consequente mau funcionamento. Em caso de uma instalação sobre uma mesa, posicione um septo (A) para separar os fluxos de entrada (IN) e saída (OUT) do ar de arrefecimento. O septo deve fechar o espaço entre o fundo e a mesa.



3.4 VEDAÇÃO DE FUGAS ENTRE APARELHOS

Siga as instruções anexas à embalagem opcional de massa vedante.

4. LIGAÇÕES

4.1. APARELHOS COM ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA

4.1.1. LIGAÇÃO ELÉCTRICA (Fig. 2A - Tab. A)

AVISO! Antes de efectuar a ligação, verifique a compatibilidade dos dados indicados na chapa com a tensão e a frequência de rede.

- Para aceder à régua de terminais, desmonte o painel de comando do aparelho através dos parafusos de fixação (fig. 2A 1-2).
- Ligue o cabo de alimentação à régua de terminais como indicado no esquema eléctrico anexo ao aparelho.
- Fixe o cabo de alimentação através do prensa-cabo.

AVISO! O fabricante declina qualquer responsabilidade caso as normas de prevenção de acidentes não sejam respeitadas.

4.1.2. CABO DE ALIMENTAÇÃO

Salvo indicação em contrário, os nossos aparelhos não possuem cabo de alimentação. O responsável pela instalação deve usar um cabo flexível de características não inferiores ao tipo com isolamento em borracha H05RN-F. Proteja o troço de cabo externo ao aparelho com um tubo metálico ou em plástico rígido.

4.1.3. INTERRUPTOR DE PROTECÇÃO

Instale um interruptor de protecção a montante do aparelho. As características relativas à distância de abertura dos contactos e à corrente de dispersão máxima baseiam-se nas normas em vigor.

4.2. LIGAÇÃO À TERRA E NÓ EQUIPOTENCIAL

Verifique se o sistema eléctrico está em conformidade com as normas e certifique-se de que foram instalados os dispositivos adequados de segurança e de protecção do sistema. Ligue o aparelho a uma tomada de terra; inclua-o depois num nó equipotencial através do parafuso situado por baixo da armação na parte dianteira, do lado direito. O parafuso é identificado pelo símbolo .

VI INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

1. UTILIZAÇÃO DA PLACA (N9E/N7E)

1.1. MODELOS A INFRATERMELHOS

As placas de 1/2 módulo estão equipadas com duas zonas de aquecimento de 3,4kW. (N9E)/2,2 kW (N7E). As placas de 1 módulo estão equipadas com quatro zonas de aquecimento de 3,4kW. (N9E)/2,2 kW (N7E).

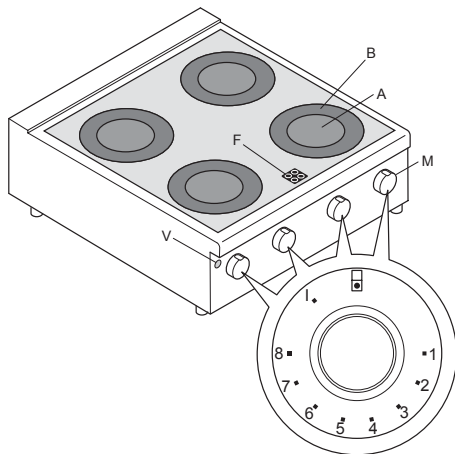
Todas as zonas de aquecimento estão equipadas com um limitador de temperatura que interrompe a alimentação eléctrica quando a temperatura atinge o valor máximo. O reinício do limitador ocorre automaticamente.

Para uma utilização correcta e para obter uma poupança de energia, observe o seguinte:

- ligue a placa só depois de colocar o recipiente;
- não deixe a placa ligada inutilmente sem recipiente em cima ou com o recipiente vazio;
- não derrame líquidos frios sobre a placa quente.

1.1.1 SELECÇÃO DOS RECIPIENTES

- Podem utilizar-se todos os tipos de recipientes metálicos com fundo não áspero, para evitar riscar a vitrocerâmica.
- O fundo dos recipientes deve estar limpo e seco antes da utilização.
- O diâmetro do fundo dos recipientes deve coincidir com o da zona de aquecimento. Para os recipientes em aço inox, a espessura ideal é de 4 - 6 mm.
- Os fundos dos recipientes devem ser perfeitamente planos, a fim de permitir uma melhor transmissão da energia durante a cozedura.



Activação

- Ligue o interruptor instalado a montante do aparelho.
- Para activar a zona central "A" relativa à placa de aquecimento em questão, rode o manípulo "M" para a potência desejada.

O manípulo tem as seguintes posições:

"0": zonas de aquecimento A-B desligadas;

"1"... "5": potência mínima;

"6"... "8": potência média;

"9": potência máxima.

- O acendimento da luz verde "V" indica que a máquina está ligada.
- Para accionar ao mesmo tempo as duas áreas concêntricas de cada zona de cozedura, "A" e "B", é necessário rodar o manípulo até à posição "6", depois rodá-lo novamente no sentido inverso para a potência desejada.
- Para ter novamente uma única zona aquecida (área central A), coloque a marca do manípulo em "0" e depois rode-o para o nível de potência desejado.
- Quando a temperatura da zona de aquecimento desejada exceder os 50° C, a luz vermelha "F" correspondente acende-se. O apagamento da mesma ocorre apenas quando a temperatura da zona volta a descer abaixo do valor de 50° C.

Desactivação

- Coloque os manípulos de comando "M" na posição "0".

1.2. MODELOS DE INDUÇÃO

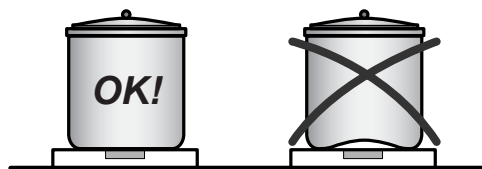
A cozinha por indução dispõe de 2 ou 4 zonas de aquecimento circulares independentes uma da outra, que podem ser reguladas separadamente. A potência eléctrica de cada zona de aquecimento é de 5 kW.

NOTA: A placa de indução (em vitrocerâmica) está pronta a usar, não é necessária qualquer fase de pré-aquecimento.

1.2.1 SELECÇÃO DOS RECIPIENTES

O sistema de cozedura por indução dispõe de um sistema de reconhecimento de recipientes. Se o recipiente for retirado da zona de cozedura activada, esta desactiva-se automaticamente. Assim que se volta a colocar o recipiente na zona, esta liga-se novamente.

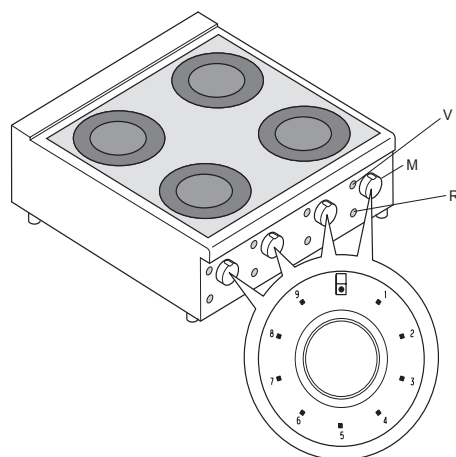
- Recomenda-se a utilização de recipientes especificamente concebidos para a indução, em particular recipientes com múltiplas camadas.
- Use recipientes com fundo em: ferro, chapa de ferro, ferro esmaltado, ferro fundido, metais especiais com várias camadas.
- Não use recipientes de metal estratificado com corpo de alumínio e borda aberta.
- Com materiais impróprios, este sistema de aquecimento não funciona; estes são: aços inoxidáveis de níquel-cromo, alumínio, cobre, latão, vidro, porcelana.
- Recipientes de diâmetro inferior a cerca de 12 cm não são reconhecidos pelo sistema; o aquecimento permanece desactivado.
- Aconselha-se ainda o uso de recipientes com diâmetro MÁXIMO de 28 cm, a fim de obter a máxima eficácia de aquecimento.
- Para não comprometer a funcionalidade do indutor, evite **absolutamente a utilização de recipientes com fundo não perfeitamente plano**: a temperatura poderia não ser correctamente detectada, danificando o aparelho.



- Não utilize no aparelho tachos ou panelas vazios, pois podem atingir temperaturas muito elevadas num curto espaço de tempo.

1.2.3 FUNCIONAMENTO COM MANÍPULO

Cada zona de aquecimento é comandada por um manípulo "M":



- Ligue o interruptor instalado a montante do aparelho.
- Para activar a zona de aquecimento em questão, rode o manípulo "M" para a potência desejada.

O manípulo tem as seguintes posições:

"0": zonas desligadas;

"1"... "4": potência mínima;

"5"... "8": potência média;

"9": potência máxima.

Quando o interruptor é ligado e no aparelho é colocado um recipiente apropriado, a luz verde “V” que indica o funcionamento acende-se. Se no aparelho não for colocado nenhum recipiente ou um recipiente impróprio, a luz começa a piscar em intervalos de 2 segundos.

O acendimento da luz vermelha “R” indica um problema grave no indutor. Neste caso, contacte um técnico autorizado.

1.3. SUGESTÕES PARA A COZEDURA

- A uniformidade ideal de aquecimento é atingida com recipientes bem centrados na serigrafia circular.
- Nunca coloque mais de um recipiente na mesma área circular.
- Nunca coloque dois ou mais recipientes juntos entre si sobre uma placa em funcionamento.
- A indução tem uma inércia muito baixa no que concerne à transferência de energia eléctrica da fonte para os alimentos: variando o valor de energia, a reacção nos alimentos ocorre imediatamente.
- O aquecimento é muito rápido: à potência máxima, os fundos de frigideiras ou panelas vazias atingem cerca de 200°C.
- Movimentos vários do recipiente na placa vitrocerâmica provocam uma adução de calor irregular no fundo e, assim, o agarrar dos alimentos a uma parte do mesmo: o recipiente deve permanecer sempre no meio da zona de cozedura.
- Quando aquecer óleo ou gordura, vigie continuamente o recipiente, uma vez que estas substâncias podem sobreaquecer rapidamente e queimar.

1.4. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

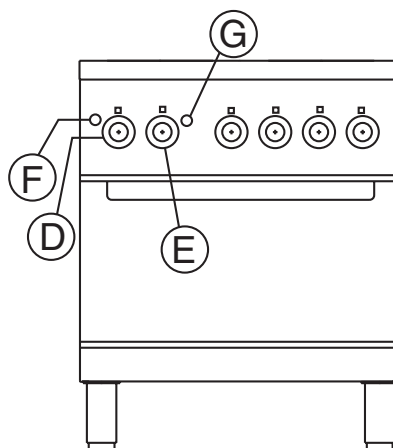
- **A placa quente não pode ser arrefecida com água.** Evite o derrame dos recipientes na placa quente, por exemplo quando estes forem enchidos de água por um distribuidor lateral.
- Por razões de resistência, é utilizada uma superfície vitrocerâmica com 6 mm de espessura. Assim, o aparelho está adaptado a um funcionamento normal em cozinhas industriais. É inevitável um risco residual de ruptura devido a choques puntiformes, por ex. pela queda de objectos.
- **ATENÇÃO! Tenha cuidado na movimentação dos recipientes. Eventuais choques excessivos podem danificar a superfície em vitrocerâmica.**
- Se a placa vitrocerâmica apresentar fissuras ou estiver partida, a cozinha por indução não deve mais ser ligada. Isto seria perigoso.
- No seguimento da transmissão de calor do recipiente, a placa vitrocerâmica fica muito quente após cada processo de cozedura e, por isso, não deve ser tocada (evitar queimaduras).
- Devido ao perigo de sobreaquecimento, não aqueça recipientes vazios sem vigilância.
- Entre o recipiente e a placa de fogão não devem existir papéis, cartão, panos etc., pois isto poderia provocar um incêndio.
- Dado que, em objectos metálicos, a transmissão de calor ocorre de forma rápida e irregular, não devem estar colocados no plano de cozedura objectos que não recipientes adequados. O forte aquecimento poderiam provocar queimaduras ao pessoal.
- Não coloque conservas fechadas, folhas de alumínio, talheres ou outros objectos metálicos na zona de cozedura.
- Se, para a cozedura, se usar um dispositivo anti-salpicos, este não deve ter uma superfície metálica.
- É de notar que, durante o funcionamento dos aparelhos, os objectos que o utilizador estiver a usar, como por ex. anéis, relógios, etc., podem ficar muito quentes se estiverem próximo da superfície dos aparelhos.
- As pessoas com pacemaker devem consultar o médico para saber se a sua segurança está garantida junto deste tipo de placa.

- Cartões de crédito, cartões telefónicos, cassetes de fita magnética ou outros objectos que reagem à magnetização não devem ser colocados sobre a placa de vidro.
- A cozinha por indução dispõe de um sistema interno de arrefecimento de ar. As fissuras de aspiração e de emissão não devem ser obstruídas com objectos ou panos pois, de outra forma, o aparelho pode ficar danificado devido a um sobreaquecimento excessivo.
- Esta placa não deve ser limpa com jactos de água.
- Eventuais reparações só podem ser efectuadas por pessoal devidamente autorizado pelo fabricante.
- Certifique-se de que os recipientes não se tocam entre si e que estão sempre colocados a uma certa distância um do outro.

2. UTILIZAÇÃO DO FORNO ELÉCTRICO

O sistema de funcionamento das resistências é controlado por um selector de quatro posições “D”, enquanto que a temperatura no interior da câmara é controlada por um termóstato “E”. O selector permite escolher o tipo de aquecimento mais adequado, ligando as resistências de forma apropriada:

- posição de desligado
- 1 posição “aparelho ligado”
- resistências superior e inferior
- aquecimento superior
- aquecimento inferior



Nota! Todas as cozeduras devem ser efectuadas com a porta do forno fechada.

2.1. ACTIVAÇÃO DO FORNO

Rode o manípulo “D” do selector de comando das resistências para uma das posições de utilização. O acendimento da luz verde “F” indica que a máquina está ligada. Rode o manípulo “E” do termóstato até à gradação correspondente à temperatura de cozedura desejada compreendida entre 140 e 320 °C. O acendimento da luz amarela “G” indica o funcionamento das resistências de aquecimento; o apagamento da mesma indica que se atingiu a temperatura predefinida.

2.2. APAGAR

Coloque os manípulos de comando na posição de desactivação “0”. Desligue o interruptor eléctrico instalado a montante do aparelho.

VII LIMPEZA

ADVERTÊNCIA!

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, retire a ficha do aparelho da tomada.

Para a limpeza, não use substâncias inflamáveis e não deixe recipientes com estas substâncias próximo dos aparelhos.

1. PARTES EXTERNAS

SUPERFÍCIES POLIDAS EM AÇO (todos os dias)

- Limpe todas as superfícies em aço: a sujidade pode ser facilmente eliminada enquanto recente.
- Elimine sujidade, gordura, restos de comida das superfícies em aço a baixa temperatura, usando água e sabão, com ou sem detergente, aplicada com um pano ou uma esponja. No final da operação, seque bem todas as superfícies limpas.
- Se sujidade, gordura ou restos de comida estiverem incrustados, passe um pano/uma esponja pela superfície polida e enxagúe com frequência: os movimentos circulares e as partículas de sujidade depositadas no pano/esponja poderiam riscar o aço polido.
- Objectos em ferro poderiam riscar ou danificar o aço: superfícies estragadas sujam-se mais facilmente e estão mais sujeitas à corrosão.
- Se necessário, refaça o polimento.

SUPERFÍCIES ENEGRECIDAS PELO CALOR (quando necessário)

A exposição a altas temperaturas pode conduzir ao aparecimento de manchas escuras. Estas não constituem um dano e podem ser eliminadas seguindo as instruções do parágrafo anterior.

2. OUTRAS SUPERFÍCIES

MATERIAIS EM VITROCERÂMICA

- Limpe a superfície vitrocerâmica com um guardanapo de papel embebido em detergente específico para o vidro; enxagúe a superfície, depois seque com um pano seco e limpo.
- Não limpe a superfície enquanto estiver quente.

Infravermelhos:

Para limpar a superfície, utilize um raspador (fornecido);

- Elimine imediatamente da zona de cozedura com o raspador qualquer pedaço de plástico ou restos de comida contendo açúcar: ao derreterem-se devido à alta temperatura, estes danificam a vitrocerâmica.

Indução

- Elimine imediatamente da zona de cozedura qualquer pedaço de folha de alumínio, para evitar danificar o dispositivo de indução.

3. FILTROS

FILTROS DE AR

Para evitar rupturas e danos da aplicação, **verifique e limpe o filtro pelo menos uma vez por mês**. Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado (o filtro encontra-

se no interior da máquina).

Para a limpeza: retire o filtro da sua sede e bata-o com força para eliminar o pó. Se o filtro estiver sujo de gordura, lave-o com sabão desengordurante, de seguida enxagúe e seque. No final da operação, volte a colocar o filtro na sua sede.

De três em três meses, é aconselhável substituir o filtro, caso esteja deteriorado.

4. PERÍODOS DE INATIVIDADE

Se estiverem previstos longos períodos de inatividade, observe as seguintes precauções:

- Feche as torneiras ou os interruptores gerais a montante dos aparelhos.
- Passe energicamente por todas as superfícies de aço inox um pano embebido em óleo de vaselina, de modo a estender uma camada protectora.
- Areje periodicamente os locais.
- Inspeccione o aparelho antes de voltar a usá-lo.
- Ligue durante pelo menos 45 min os aparelhos com alimentação eléctrica, para evitar uma evaporação demasiado rápida da humidade acumulada e a consequente ruptura do elemento.

5. PARTES INTERNAS (de 6 em 6 meses)

AVISO! Operações a efectuar exclusivamente por técnicos especializados.

- Verifique o estado das partes internas.
- Remova eventuais acumulações de sujidade no interior do aparelho.
- Inspeccione e limpe o sistema de descarga.

NOTA ! Em condições ambientais particulares (por ex.: uso **intensivo** do aparelho, ambiente salobre, etc.), é aconselhável aumentar a frequência de limpeza acima indicada.

VIII. MANUTENÇÃO

NOTA: É aconselhável efectuar um contrato de manutenção.

1. ADVERTÊNCIAS

A condição da lâmpada vermelha acesa e a lâmpada verde intermitente entre duas fases de iluminação mais longas requer uma primeira intervenção do utilizador ou eventualmente uma examinação mais aprofundada por parte da assistência técnica, segundo o quadro a seguir reportado:

2. CÓDIGO DE ADVERTÊNCIAS

N.º LAMP. LED VERDE	AVISO	CAUSA	MEDIDA CORRECTIVA (UTILIZADOR)	MEDIDA CORRECTIVA (ASSISTÊNCIA)
1	Sobretensão no hardw are.	Material da panela inadequado.	Utilize uma panela de material adequado.	-
2	Falta de corrente no indutor.	Indutor não ligado ao gerador.	Desligue o aparelho da rede e chame a assistência técnica.	Ligue correctamente o indutor.
3	Temperatura IGBT (finais de potência) demasiado alta.	Filtros de ar sujos.	Desligue o aparelho da rede e chame a assistência técnica.	Limpe os filtros de ar.
		Tubo de arrefecimento obstruído.		Certifique-se de que a entrada e a saída do ar de arrefecimento não estão obstruídas.
		Entrada de ar quente pelas tomadas de arrefecimento.		Verifique o percurso do ar de arrefecimento.
		Ventoinha de arrefecimento bloqueada ou avariada.		Limpe ou substitua a ventoinha de arrefecimento.
		Sensor de temperatura dos finais de potência avariado.		Substitua o sensor de temperatura.
4	Temperatura do indutor demasiado alta ou demasiado baixa.	A panela está vazia.	Retire a panela, desligue a unidade e aguarde que a zona de cozedura arrefeça.	-
		Sensor de temperatura do indutor avariado.	-	Substitua o sensor de temperatura do indutor.
5	Interrupção da interface de comando.	Interface de comando avariada.	Desligue o aparelho da rede e chame a assistência técnica.	Verifique ou substitua a interface de comando.
6	Temperatura electrónica de potência demasiado alta ou demasiado baixa.	Filtros de ar sujos.	Desligue o aparelho da rede e chame a assistência técnica.	Limpe os filtros de ar.
		Tubo de arrefecimento obstruído.		Certifique-se de que a entrada e a saída do ar de arrefecimento não estão obstruídas.
		Entrada de ar quente pelas tomadas de arrefecimento.		Verifique o percurso do ar de arrefecimento.
		Ventoinha de arrefecimento bloqueada ou avariada.		Limpe ou substitua a ventoinha de arrefecimento.
		Sensor de temperatura da electrónica de potência.		Substitua o sensor de temperatura.
7	Sensor de temperatura da zona de cozedura	O sensor de temperatura da zona de cozedura está danificado.	Desligue o aparelho da rede e chame a assistência técnica.	Verifique ou substitua o sensor de temperatura do indutor.
8	Avaria nas fases de rede.	Falta de uma fase ou fases não sincronizadas.	Desligue o aparelho da rede e chame a assistência técnica.	Verifique a alimentação principal.
9	Temperatura externa.	Temperatura demasiado elevada/baixa; sensor avariado	Desligue o aparelho da rede e chame a assistência técnica.	Verifique/substitua o sensor.
10	Erro de comunicação.	Erro na linha LIN ou CAN-Bus.	Desligue o aparelho da rede e chame a assistência técnica.	Verifique as ligações internas.
		Desconexão entre o gerador e os comandos.		
11	Erro de inicialização.	Erro durante a inicialização do hardw are.	Desligue o aparelho da rede e chame a assistência técnica.	Aguarde que o gerador reinicie após 30 s.
12	Erro na corrente de rede.	Erro na medição da corrente de rede.	Desligue o aparelho da rede e chame a assistência técnica.	Verifique a alimentação principal.
13	Erro na tensão de rede.	Tensão de rede demasiado alta ou demasiado baixa.	Desligue o aparelho da rede e chame a assistência técnica.	Verifique a alimentação principal.
14	Erro de tensão de uma fase.	Tensão de uma fase demasiado alta ou demasiado baixa.	Desligue o aparelho da rede e chame a assistência técnica.	Verifique a alimentação principal.
15	Protecção panela vazia.	Erro de rede.	Desligue o aparelho da rede e chame a assistência técnica.	Desligue o aparelho, aguarde alguns segundos e volte a activá-lo.
		Panela vazia.		Desligue o aparelho, retire a panela e aguarde alguns minutos até que a placa esteja completamente fria.
		Funcionamento incorrecto do sensor da bobina.		Substitua o sensor.

3. INEFICIÊNCIAS DETECTADAS DURANTE A COZEDURA

	INEFICIÊNCIA	CAUSA	MEDIDA DE CORRECÇÃO
	Insuficiente aquecimento da zona de cozedura.	Material da panela inadequado	Utilize uma panela de material adequado.
		Falta uma fase da rede.	Verifique as ligações directas.
	Aquecimento contínuo da zona de cozedura na potência máxima.	Interface de comando com defeito.	Verifique ou substitua a interface de comando.
	Uma zona de cozedura vazia começa a funcionar.	Sensor de detecção da panela com defeito.	Repare ou substitua o gerador.
	Pequenos objectos de metal são aquecidos.	Sensor de detecção da panela com defeito.	Repare ou substitua o gerador.
	Nenhum aquecimento da zona de cozedura.	Diâmetro do fundo da panela inferior a 12 cm.	Utilize uma panela de dimensões adequadas.
		Falta de uma fase.	Verifique as ligações de rede.
	O aparelho não responde.	Fusível principal queimado.	Verifique as ligações directas.
		Linha de alimentação com defeito.	
	Os fusíveis queimam-se activando o aparelho.	Curto-circuito no gerador.	Repare ou substitua o gerador.
	Falha de aquecimento numa zona de cozedura única.	Gerador com defeito.	Repare ou substitua o gerador.

Cada zona de cozedura dispõe de um dispositivo interno de controlo da temperatura, que se activa antes de um eventual sobreaquecimento, reduzindo em 30% a potência da zona de cozedura. Se o sobreaquecimento perdurar, a zona de cozedura é temporariamente desactivada. O arrefecimento é mais rápido se o recipiente for removido da placa vitrocerâmica. É aconselhável desligar a zona com o manípulo de comando e aguardar algum tempo. Após o arrefecimento, a zona de cozedura pode ser novamente ligada rodando o manípulo de comando do “0” para o grau desejado.