

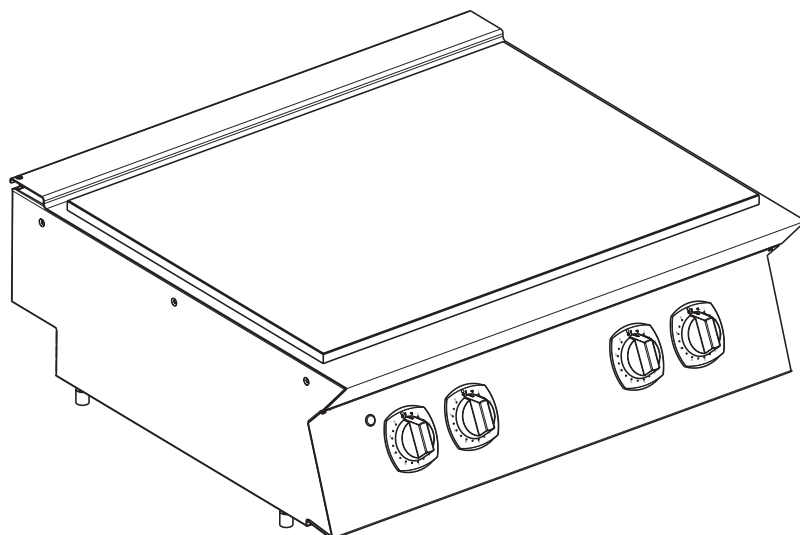
03/2012

Mod: E17/ST4T-N

Production code: 373027



Diamond
catering equipment



N7E

IT - PIASTRE DI COTTURA ELETTRICHE
INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Pag. 4

GB - IE - ELECTRIC HOB
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

Page 10

DE - ELEKTRISCHE KOCHMULDEN
INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Seite 16

FR - PLAQUE DE MIJOTAGE ELECTRIQUE
INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

Page 22

ES - PLACAS DE COCCIÓN ELÉCTRICAS
INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Pág. 28

NL - ELEKTRISCHE KOOKPLATEN
INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Pag. 34

SE - ELEKTRISKA KOKPLATTOR
INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

Sidan 40

DK - ELEKTRISKE KOGEPLADER
INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOELSE

Side 46

PT - PLACA DE COZEDURA ELÉCTRICA
INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

Pág. 52

GR - ÇEÄÊÕÑÊÄÓ ÁÓÊÄÓ
ÄÄÊÄÓÄÓÄÓÇ, ×ÑÇÓÇ ÊÄÊ ÓÖ Í ÔÇÑÇÓ

Óäë. 58

FI - SÄHKÖKEITTOTASOT
ASENNUS, KÄYTTÖ JA HUOLTO

Sivu 64

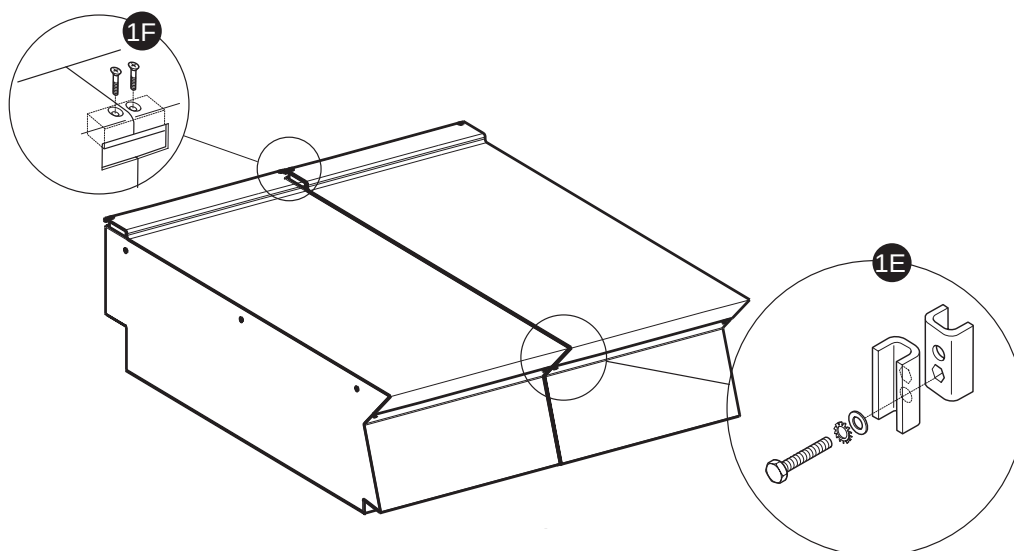
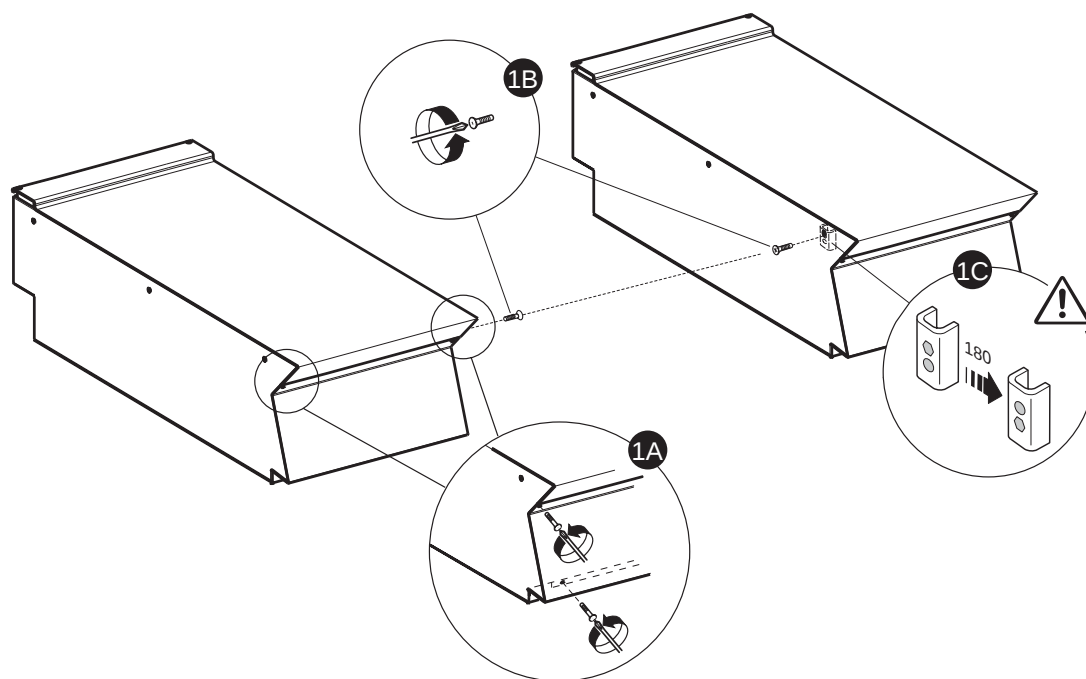
NO - ELEKTRISKE KOKEPLATER
INSTALLASJON, BRUK OG VEDLIKEHOLD

Side 70

DOC. NO. **593807501**
EDITION 2 03 2012

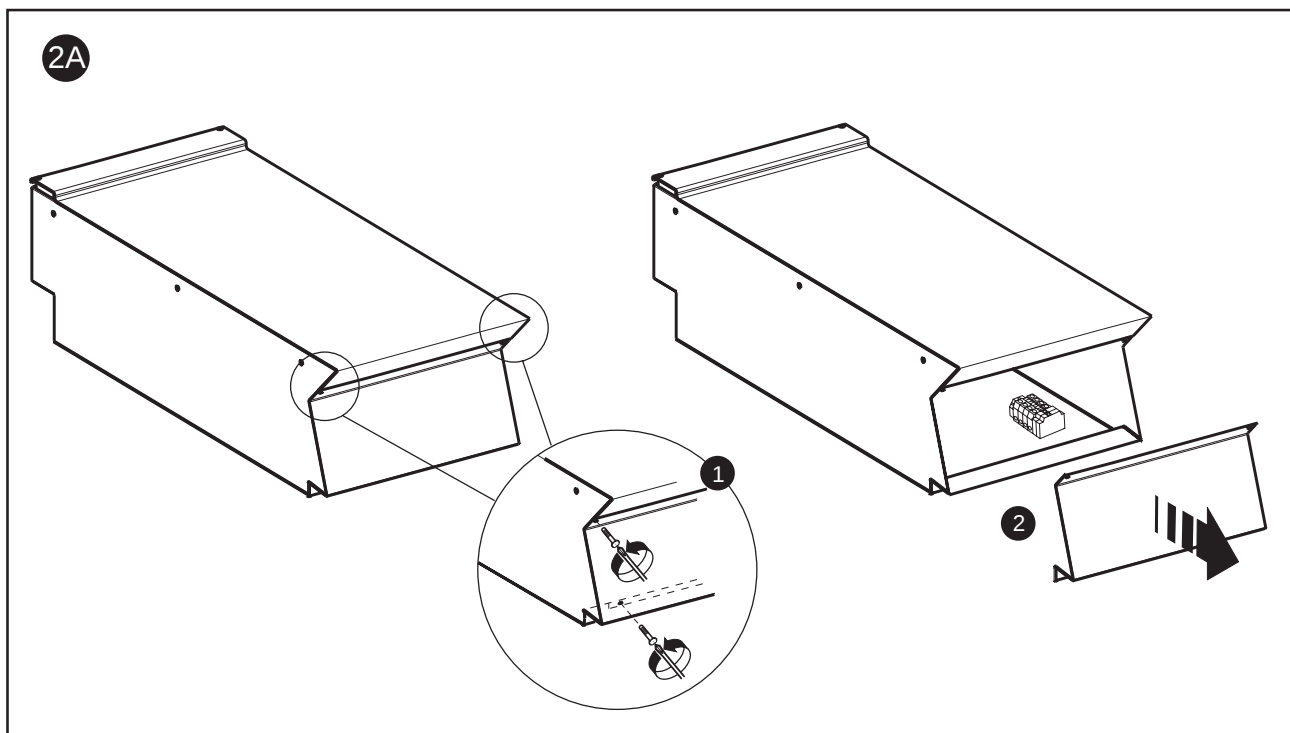
1.

UNIONE APPARECCHIATURE - JOINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ὁλοκλήρωση ἑνῶσεως - LAITTEIDEN LIITTÄMINEN - SAMMENKOBLING AV APPARATER



2.

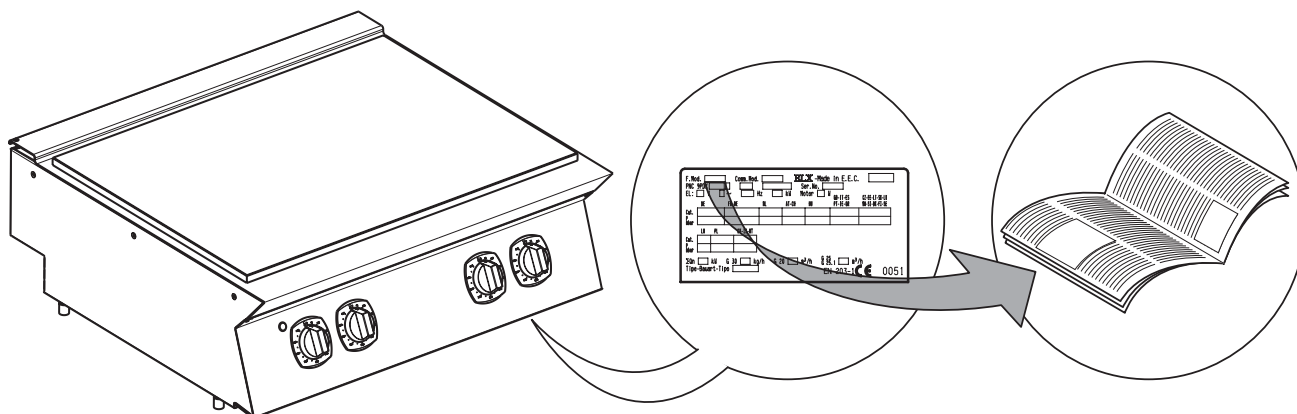
PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS STROMANSCHLÜSSE - TABLEAU DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - ESQUEMA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - ÖVERSIKT OVER ELEKTRISKE FORBINDELSER - PROSPECTO DAS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ÖZGÖRÜŞ ÇİZİMİ - SÄHKÖLIITÄNNÄT - ÖVERSIKT OVER ELEKTRISKE TILKOBLINGER



ÍNDICE

I. UNIÃO DE APARELHOS / IMAGENS	2
II. CHAPA DE CARACTERÍSTICAS e DADOS TÉCNICOS	53
III. ADVERTÊNCIAS GERAIS	54
IV. CONSIDERAÇÕES ECOLÓGICAS IMPORTANTES	55
1. EMBALAGEM	55
2. UTILIZAÇÃO	55
3. LIMPEZA	55
4. ELIMINAÇÃO	55
V. INSTALAÇÃO	55
1. NORMAS DE REFERÊNCIA	55
2. DESEMBALAMENTO	55
3. POSICIONAMENTO	55
4. LIGAÇÕES	56
VI. INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR	56
1. UTILIZAÇÃO DA PLACA ELÉCTRICA	56
VII. LIMPEZA	57
1. PARTES EXTERNAS	57
2. PERÍODOS DE INACTIVIDADE	57
3. PECAS INTERNAS	57
VIII. MANUTENÇÃO	57
1. PROGRAMA DE MANUTENÇÃO	57

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			
MODELOS		+7HOED2000 400m m	+7HOEH4000 800m m
DADOS TÉCNICOS			
Tensão de alimentação	V	400	400
Frequência	Hz	50/60	50/60
Fases	N.º	3+N	3+N
Zonas de aquecimento da placa 2.5Kw	N.º	2	4
Potência máxima total	kW	5	10
Secção do cabo de alimentação	m m ²	1,5	2,5

F.Mod.	Comm.Mod.	Ser.No.	999999999	ELX	Made in EU	99-9999
PNC	99	A99AAA	EL:		Hz	kW
EL:				AB	N	
MW freq BU						
L						
I						
CE						
F.Mod.	PNC	SPECIAL No.	A99AAA	Ser.No.	999999999	
F.Mod.	PNC	SPECIAL No.	A99AAA	Ser.No.	999999999	

Listamos de seguida o significado das várias informações nela contidas:

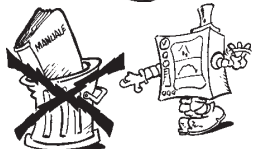
F.Mod. descrição de fábrica do produto
 Comm.Model descrição comercial
 PNC código de fabrico
 Ser.No número de série
 EL:.....~. tensão de alimentação + fase
 Hz: frequência de alimentação
 kW: potência máxima consumida
 A corrente consumida
 Power unit EL: potência
 I grau de protecção ao pó e à água
 CE marcação CE
 AB número certificado segurança gás
 N grupo de certificação
 0051 entidade notificada
 EN 203-1 Norma EU
 L Logótipo IMQ/GS

Electrolux Professional SPA
 Viale Treviso, 15
 33170 Pordenone
 (Italy) Fabricante

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.

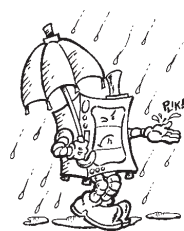


- Instale o aparelho num local bem ventilado para evitar a formação de misturas perigosas de gás não queimado no mesmo ambiente.
- A recirculação do ar deve ter em conta o ar necessário para a combustão 2 m³/h/kW de potência do gás, assim como, o “bem-estar” das pessoas que trabalham na cozinha.
- Uma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

V. INSTALAÇÃO

- Leia atentamente os procedimentos de instalação e manutenção indicados neste manual de instruções antes de instalar o aparelho.



- A instalação, a manutenção e a adaptação a outro tipo de gás só devem ser efectuadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante.
- O não cumprimento destes procedimentos de instalação, adaptação e modificação pode provocar danos no aparelho, perigo para as pessoas e a anulação da garantia do fabricante.

1. NORMAS DE REFERÊNCIA

- Instale o aparelho de acordo com as normas de segurança e a legislação local.

2. DESEMBALAMENTO

ATENÇÃO!

Verifique de imediato eventuais danos provocados durante o transporte.

- O despachante é responsável pela segurança da mercadoria durante o transporte e a entrega.
- Examine as embalagens antes e após a descarga.
- Apresente uma reclamação junto do despachante em caso de danos aparentes ou ocultos assinalando, no acto de recepção, eventuais danos ou faltas na guia de transporte.
- 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).
- Retire a embalagem tendo o cuidado de não danificar o aparelho. Use luvas de protecção.
- Remova lentamente as películas protectoras das superfícies metálicas e limpe eventuais resíduos de cola com um solvente adequado.
- Solicite ao despachante, o mais tardar até 15 dias após a data de entrega, a inspecção da mercadoria no que diz respeito a danos ocultos ou faltas que sejam evidentes somente após a remoção da embalagem.
- Guarde toda a documentação contida na embalagem.



3. POSICIONAMENTO

- 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 adequados para encastrar. Deixar pelo menos 10 cm entre o aparelho e as paredes laterais ou traseiras, sejam elas divisórias, móveis de cozinha, elementos decorativos ou outros; recomenda-se que estes sejam em material não combustível, caso contrário devem ser revestidos com material termoisolante; além disso, prestar a máxima atenção às normas sobre a prevenção de incêndios.
- 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 provocar um funcionamento irregular do aparelho.

3.1. 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. 1C) Rode 180° uma das duas placas presentes no interior dos aparelhos.
- (Fig. 1E) 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.
- (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 escareada placa fornecidos.

3.2. INSTALAÇÃO EM PONTE, SALIÊNCIA OU RODAPÉ DE CIMENTO

Siga atentamente as instruções que acompanham o respectivo acessório. Siga as instruções anexas ao produto opcional escolhido.

3.3. 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

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 ELÉCTRICA

- As placas de cozedura de 1/2 módulo (400mm) possuem duas zonas radiadoras de 2500 W. As placas de cozedura de um 1 módulo (800mm) possuem quatro zonas radiadoras de 2500 W.
- O próprio campo de temperaturas da placa eléctrica (de cerca de 120°C a cerca de 440°C) permite uma ampla flexibilidade de utilização do sistema:
 - Manutenção: a baixas temperaturas 120-140°C;
 - Cozedura (em depósitos tais como tachos e panelas): a temperaturas que podem chegar aos 440°C.
- **ATENÇÃO:** Não utilizar o aparelho para a cozedura do alimento em contacto directo (ex: carne);
- Para uma utilização correcta e para poupar energia, efectuar o seguinte:
 - inserir a placa unicamente após ter posicionado a panela;
 - não deixar inutilmente a placa acesa sem panela em cima ou com a panela vazia;
 - não deixar cair líquidos frios em cima da placa quente.

NOTA: Todas as zonas radiadoras possuem um limitador de temperatura que interrompe automaticamente a alimentação eléctrica quando a temperatura chega ao valor máximo e volta a activá-la quando a temperatura diminui.

1.1. SELECÇÃO DA PANELA

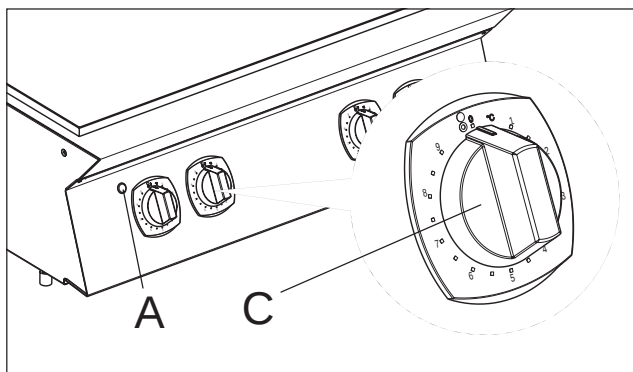
- Os fundos dos recipientes devem ser limpos e secos antes da utilização.
- Para os recipientes em aço inoxidável, a espessura ideal é de 4 - 6 mm.
- Os fundos dos recipientes durante a cozedura devem ser perfeitamente planos a fim de permitir uma melhor transmissão da energia e do calor.



1.2. LIGAR

- Inserir o interruptor instalado a montante do sistema.
- Para activar a zona de cozedura interessada, rodar o respectivo manípulo "C" para a temperatura desejada. O manípulo possui as seguintes posições (regulação da temperatura in em °C):
 - "0" = zonas radiadoras desligadas
 - "1" = 120°C.
 - "2" = 160°C.
 - "3" = 200°C.
 - "4" = 240°C.
 - "5" = 280°C.
 - "6" = 320°C.
 - "7" = 360°C.
 - "8" = 400°C.
 - "9" = 440°C.

NOTA: Se a lâmpada verde indicadora "A" acender, a máquina está sob tensão.



1.3. APAGAR

- Colocar o manípulo de comando "C" na posição "0".
- Retirar o interruptor instalado a montante do sistema após a utilização da máquina.

NOTA: tomar atenção à inércia térmica da placa que pode permanecer quente durante um determinado período após desligar a máquina

VII LIMPEZA

ATENÇÃO!

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligar o sistema da corrente eléctrica.

Não use gelo ou água para arrefecer bruscamente a placa: é proibido utilizar gelo ou água para a limpeza a quente, já que esta aplicação provoca a deformação permanente da placa, comprometendo o funcionamento do aparelho. A garantia é automaticamente anulada no caso de uma limpeza imprópria.

1. PARTES EXTERNAS

SUPERFÍCIES LACADAS EM AÇO (todos os dias)

- Limpar todas as superfícies em aço: a sujidade é facilmente eliminada e sem esforço.
- Eliminar a sujidade, gorduras, resíduos de cozedura das superfícies em aço a baixa temperatura utilizando água com sabão, com ou sem detergente, aplicada com um pano ou uma esponja. Seque bem todas as superfícies limpas após a operação.

- Se a sujidade, gorduras ou resíduos de alimentos estiverem incrustados, passar um pano/espuma no verso da parte acetinada e lavar a seguir: o lavado no verso circular e as partículas de sujidade depositadas no pano/esponja podem destruir a lacagem do aço.
- Os objectos de ferro podem destruir ou danificar o aço: as superfícies destruídas sujam-se mais facilmente e estão mais sujeitas à corrosão.
- Renove a lacagem, se necessário.

SUPERFÍCIES ENEGRECIDAS PELO CALOR (quando ocorre)
A exposição a altas temperaturas pode provocar a aparência de halos escuros. Estes não representam um dano e podem ser eliminados seguindo as instruções do parágrafo anterior.

PLACA EM AÇO

Remover a sujidade utilizando um pano húmido. Após a limpeza colocar o aparelho a funcionar para secar rapidamente a superfície, de seguida lubrificar a superfície com uma fina camada de óleo alimentar.

Atenção: não utilizar raspadores ou objectos que possam danificar a superfície. A presença de riscos na placa não compromete irremediavelmente a funcionalidade e a limpeza.

2. PERÍODOS DE INACTIVIDADE

Quando estiverem previstos períodos de inactividade, tomar as seguintes precauções:

- Fechar as torneiras ou interruptores gerais a montante do aparelho.
- Passar energicamente em todas as superfícies em aço inoxidável um pano acabado de humedecer em óleo de vaselina, de forma estender um véu de protecção.
- Arejar periodicamente os locais.
- Submeter o aparelho a controlo antes de voltar a utilizá-lo.
- Voltar a ligar electricamente durante pelo menos 45 minutos o aparelho para evitar a evaporação demasiado veloz da humidade acumulada e a consequente quebra do elemento.

3. PEÇAS INTERNAS (a cada 6 meses)

AVISO! Operações a seguir exclusivamente por técnicos especializados.

- Verificar o estado das partes internas.
- Remover os eventuais depósitos de sujidade do interior do aparelho.
- Verificar e limpar o sistema de descarga.

NOTA ! Em condições ambientais particulares (ex.: utilização intensiva do aparelho, ambiente salobro, etc.) aconselha-se que aumente a frequência da limpeza acima indicada.

VIII MANUTENÇÃO

1. PROGRAMA DE MANUTENÇÃO

- É aconselhável mandar inspeccionar o aparelho, recorrendo a uma pessoa autorizada, pelo menos a cada 12 meses. Para tal, é aconselhável estipular um contrato de manutenção.