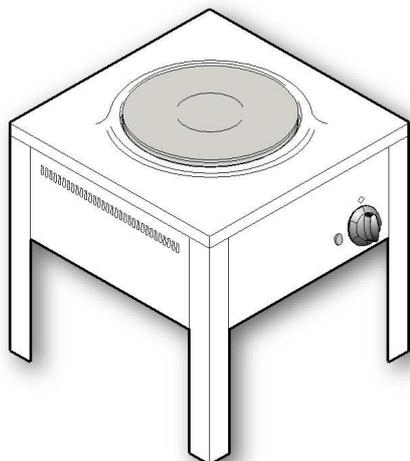


FOGÃO ELÉCTRICO

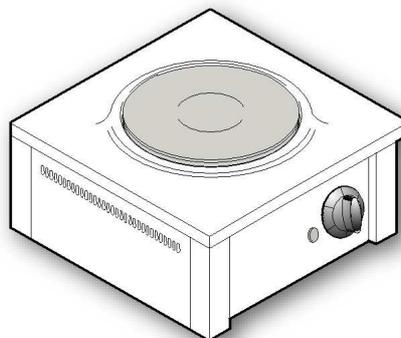
Linha 650

Modelo: FOE/30 , FOE/31 , FOE/32L , FOE/32C

Manual de instalação e operação



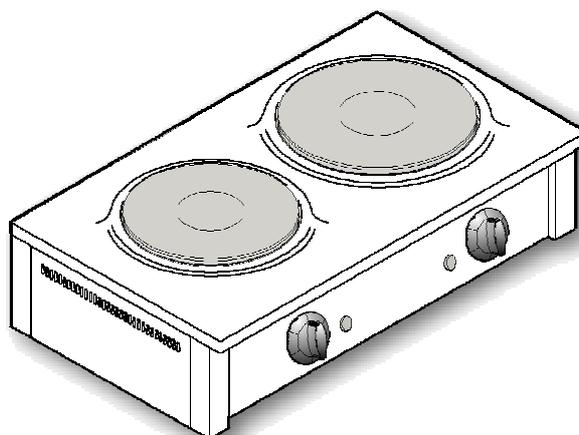
105343 / FOE 31



105321 / FOE 30



105323 / FOE 32C



105322 / FOE 32L

1. Assuntos gerais.....	1
1.1 Símbolos utilizados no manual	1
1.2 Símbolos colocados na máquina	1
1.3 Verificação da compatibilidade entre o manual e a máquina	2
2. Segurança	3
2.1 Precauções de segurança para o uso da máquina	3
2.2 Indicações ligadas a segurança em caso de falhas no funcionamento da maquina	3
2.3 Utilização da máquina	3
3. Descrição do funcionamento	4
3.1 Uso da máquina	4
3.1.1 Proibição de uso	4
3.2 Construção	4
3.3 Princípio de funcionamento	5
3.3.1 Interruptor de funcionamento e indicador luminoso	5
4. Modo de uso	6
4.1 Antes de movimentar a máquina	6
4.1.1 Preparação para uso	6
4.2 Uso da máquina	7
4.2.1 Ligar	7
4.2.2 Cozinhar	7
4.2.3 Desligar	7
4.3 Após o funcionamento	8
4.3.1 Limpeza	8
4.3.2 Limpeza normal	8
4.3.3 A manutenção regular	9

5. Instalação	10
5.1 Assuntos gerais	10
5.2 Armazenamento	10
5.3 Desempacotando da máquina	10
5.4 Utilização dos materiais de embalagem	10
5.5 Instalação	11
5.6 Ligação eléctrica	12
5.6.1 Conexão de cabo eléctrico com a faixa terminal da máquina	12
5.7 Ar condicionado	13
5.8 Formação do pessoal	13
6. Localização de falhas	14
7. Especificações técnicas	15

1. Assuntos Gerais

As orientações contidas neste manual devem ser lidas com muita atenção, pois contêm informações importantes sobre a forma correta e segura de instalação, uso e manutenção da máquina.

Este manual deve ser mantido em um lugar seguro, para que outros usuários possam fazer o uso dele se for necessário.

A máquina deve ser instalada de acordo com as instruções fornecidas pelo fabricante e regulamentos locais. A máquina pode ser ligada a uma fonte de energia somente por pessoal qualificado.

O pessoal autorizado para operar a máquina deve ser treinado no seu uso.

Se ocorrer algum problema, desligue o aparelho. As ações regulares de inspeção mencionadas neste manual devem ser realizadas de acordo com as instruções anexas. A manutenção da máquina deve ser terceirizada, a quem esteja tecnicamente qualificado, que possua a autorização do fabricante e que use peças de reposição originais.

O não cumprimento destas diretrizes leva a uma redução da segurança de uso da máquina.

1.1 Símbolos utilizados neste manual



Este símbolo indica uma situação em que pode ocorrer um perigo directo. Esta informação deve ser considerada como obrigatória, a fim de evitar ferimentos.



Este símbolo indica a forma correta de reação, a fim de evitar efeitos negativos, de danos a máquina ou situações de emergência.



Este símbolo das propostas e medidas ajudam a alcançar o melhor desempenho possível da máquina.

1.2 Símbolos colocados na máquina



Este símbolo indica, que por detrás do item no qual foi colocado estão blocos de terminais eléctricos. Por isso o dado elemento pode ser desmontado apenas pelo pessoal especializado.

1.3 Verificação da compatibilidade entre o manual e a máquina

O número de série do dispositivo é colocado na placa de identificação. Caso perca o manual, um adicional pode ser encomendado a partir do fabricante ou do distribuidor local. Ao encomendar um novo manual deverá fornecer o número de série da placa de identificação.

2. Segurança

2.1 Precauções de segurança no uso da máquina



Uma vez que a máquina foi projetada somente para uso profissional , pode ser operada apenas por pessoal autorizado.

Nunca deixe a máquina ligada sem vigilância!

Não ajuste as maquinas quentes!



CASO O OLEO SE INCENDA NUNCA UTILIZE ÁGUA PARA SUA EXTINÇÃO.

2.2 Indicações ligadas a segurança em caso de avarias

Caso o óleo se incênda deve eliminar o fogo com ajuda de um extintor de incêndio ou cobertor anti-fogo.

Em caso de avaria da máquina deve desligar a fonte de alimentação eléctrica. Chame o serviço tecnico.

Em caso de emergência desligue a alimentação eléctrica usando o interruptor de alimentação.

2.3 Utilização da máquina

A máquina foi feita de materiais que podem ser reciclados e não contêm materiais perigosos ou tóxicos. No caso da sua utilização deverá ser cumprida a lei local. Os materiais devem ser classificados por tipo e enviados para o ponto de coleta apropriado. Cumprir com a legislação ambiental .

3. Descrição do funcionamento

3.1 Uso da máquina

O fogão eléctrico está projetado para cozinhar e fritar alimentos colocados nas panelas e frigideiras.

3.1.1 Uso proibido

Fogão eléctrico não pode ser usado para colocar o alimento directamente sobre as placas de aquecimento.

3.2 Construção

A estrutura de suporte feita de aço inoxidável de 4 pés com altura regulável. Caixa externa em aço inoxidável (AISI 304) .

Descrição do funcionamento

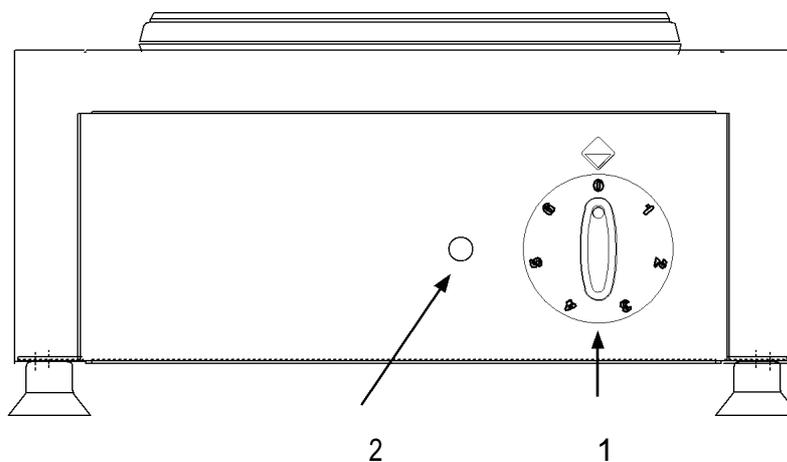
3.3 Princípio de funcionamento

As resistências localizadas sob as placas dos aquecedores fornecem aquecimento da superfície de aquecimento até à temperatura desejada .

Durante o processo de cozedura a poupança de energia depende da qualidade dos utensílios, especialmente a sua parte inferior.

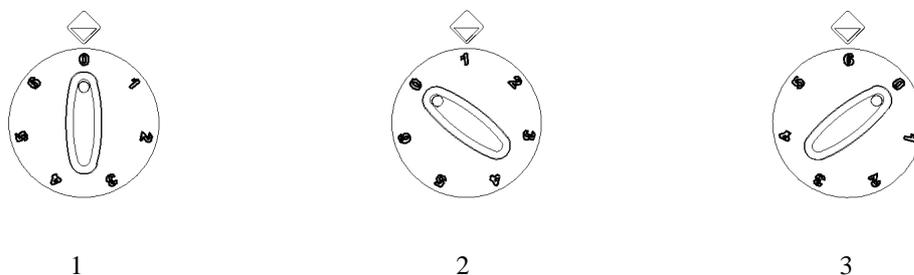
O recipiente deve ter um diâmetro ligeiramente maior do que a placa , na qual está e adaptado para ser usado em placas de aquecimento.

3.3.1 Interruptor de funcionamento e indicador luminoso



1. Botão do interruptor
2. Luz da rede

Na momento da programação do interruptor na posição desejada tem lugar a ligação da lampada indicadora e começa o aquecimento da placa de aquecimento. O aquecimento da placa de aquecimento tem lugar graças ao calor gerado pelas resistências do aquecedor ligadas ao sistema elétrico e transferidas para as placas de ferro fundido. A temperatura da placa pode ser ajustada através do interruptor de seis posições.



1. Posição DESLIGADO
2. A temperatura mais baixa
3. A temperatura mais alta

4. Instruções de uso

4.1 Antes do movimento da máquina

4.1.1 Preparação para uso

Retire cuidadosamente da máquina todos os materiais de embalagem e folhas adesivas . Das paredes remova a folha de plástico de protecção prestando atenção para o facto de que na superfície do aço não devem permanecer restos de cola, se necessário, remova os resíduos de cola com ajuda de um solvente não inflamável.

Antes da primeira cozedura , é recomendada uma limpeza completa da máquina, especialmente as placas de aquecimento.

Antes de limpar as peças de aço inoxidável, certifique-se se os produtos destinados ao uso não contém partículas abrasivas e está projetado para superfícies de aço inoxidável.

Após a limpeza da maquina, deve-se enxagua-a com água e secar com ajuda de um pano.

No caso do uso pela primeira vez das placas de aquecimento é recomendável que se aqueca-os durante cerca de 4 minutos até a mais elevada temperatura, sem colocar nelas utensilios de cozinha. Durante esta fase inicial tem lugar o endurecimento da camada de protecção e o alcance da resistência máxima.



A fim de enxaguar a máquina não deve ser colocada debaixo de um fluxo de água.

4.2 Uso da máquina

4.2.1 Ligação

Ligue a corrente com ajuda de um interruptor externo de segurança.

No momento da programação do interruptor na posição desejada tem lugar a ligação do indicador e começa o aquecimento da placa de aquecimento. O aquecimento da placa de aquecimento tem lugar graças, ao calor gerado pelo aquecedor ligado ao sistema elétrico e transmitido as placas de ferro fundido.

4.2.2 Cozinhar

1. Com ajuda do interruptor de temperatura ajuste a temperatura de cozimento.
2. Durante o processo de cozedura a poupança de energia depende da qualidade dos utensílios de cozinha, especialmente da sua parte inferior .
3. Os utensílios devem ter um diâmetro ligeiramente maior do que a placa , na qual estão colocados e estar adaptados para serem usados em placas de aquecimento electrico.
4. Durante a cozinha , use sempre uma tampa.
5. A fim de atingir a temperatura de cozedura ajuste a temperatura mais alta, e em seguida reduza, de modo que a temperatura reduzida seja suficiente para continuar o cozimento.



Nunca deixe a máquina ligada sem vigilância!



No uso diário use apenas utensílios completamente secos. Na placa de aquecimento não coloque nenhum utensílio ou objetos , tais como tampas , que são húmidos.

4.2.3 Desligar

O fogão elétrico desliga-se mudando o termostato para "0". Uma vez feito isso desliga-se a iluminação indicadora verde.



Placas se aquecimento podem ainda estar quentes!

4.3 Após funcionamento

4.3.1 Limpeza



Antes começar a limpeza ou manutenção desligue a máquina e desligue o interruptor de alimentação detras da máquina.



A principal causa de danos ou corrosão do aço inoxidável :

- A utilização produtos abrasivos ou ácidos, principalmente com base no cloro, tal como o ácido clorídrico ou o hipoclorito de sódio. Portanto, antes de comprar produtos de limpeza, certifique-se que não irão causar a corrosão do aço inoxidável;
- Depósitos que contenham ferro (tais como a ferrugem originaria da água que flui através das canalizações , especialmente depois de um longo tempo de inactividade) . por isso deve-se evitar o surgimento de tais depósitos , não use fibras de aço para remover resíduos secos, é melhor usar almofadas ou colher de aço inoxidável ou materiais mais macios , mas que não contenham ferro ;
- Manchas de substâncias ácidas , como vinagre , suco de limão , molhos , sal, etc Por este motivo, deve-se evitar o contato prolongado desses elementos com peças de aço da máquina. Os fumos das soluções salinas são especialmente prejudiciais para a superfície.

Limpeza diária cuidadosa, (desligue a alimentação electrica!) ajuda a manter estado adequado da máquina e prolonga sua vida útil.



Para limpar a máquina, não coloque-a sob um fluxo de água.

4.3.2 Limpeza normal

Lavar a máquina com ajuda de água e sabão ou detergente e um pano humido, evitando produtos de limpeza abrasivos e materiais ácidos de acordo com as recomendações anteriores. Tais detergentes não podem também ser usados para lavar o chão próximo da maquina, porque o seu vapor pode causar danos nas superfícies de aço. Enxágüe com água limpa e seca , a máquina não deve ser colocada diretamente sob o fluxo de água para evitar problemas devido à prejudicial penetração de água no interior da máquina.

Para a limpeza regular utilizar um pano húmido. Para a sujeira mais difícil , aplique no pano uma pequena quantidade de detergente de uso comum. Em seguida, remova da placa qualquer líquido remanescente, e seque-o aquecendo durante alguns segundos. Após terminar o processo aplique uma fina camada de óleo vegetal.

Arranhões e manchas de cor castanho

Arranhões e manchas de cor castanho podem ser suavizadas ou removidos com ajuda de almofadas de aço inoxidável ou esponjas de plástico afiadas, que devem ser movidas direção de cetim.

Ferrugem

Se precisa remover manchas de ferrugem, é necessário perguntar ao fabricante de produtos de limpeza industrial sobre o produto de limpeza adequado. Tais produtos podem também ser os produtos industriais de limpeza de depósitos, que contem cálcio. Depois de usar esses produtos, e enxágüar com água limpa, pode ser preciso usar um limpador alcalino para neutralizar compostos ácidos que são deixados na superfície.



Para evitar focos de ferrugem ou odores provenientes de restos de comida queimada, antes de cada início de cozinha, deve certificar-se de que as placas foram cuidadosamente limpas .

Tempo de inatividade

Se a máquina não tiver que ser utilizado durante um determinado período de tempo, deve ser desligada da fonte de alimentação eléctrica. O mesmo se aplica a situações de emergência. Em seguida, deve lava-la e seca-la e na superfície assim preparada, aplicar uma camada de material de protecção adequado (tal como óleo branco, ou semelhantes)

No caso de um mau funcionamento , ligue para o serviço de apoio ao cliente.

4.3.3 A manutenção regular

As acções de manutenção apresentadas abaixo devem ser realizada pelo menos uma vez por ano.

Verificação do funcionamento dos elementos de controlos

Recomenda-se a assinatura de um contrato de manutenção entre o instalador e o cliente , que oferece pelo menos uma revisão por ano.

Atividades relacionadas ao atendimento técnico ao cliente e trabalho de manutenção devem ser realizadas somente por pessoal especializado.

5. Instalação

5.1 Assuntos gerais



O fabricante não se responsabiliza por danos ou lesões que resultem de erros de instalação ou uso inadequado da máquina.

Verifique se a máquina está adaptada a tensão de alimentação do lugar de conexão. Se as tensões são diferentes, a máquina não pode ser instalada.

5.2 Armazenamento

Se a máquina foi armazenada a uma temperatura inferior a 0 ° C, antes da sua utilização deve ser aquecida até a uma temperatura de 10 °C.

5.3 Desembalagem da máquina

Antes da instalação do fogão, deve remover completamente o material de embalagem. Algumas partes são protegidas com folha autocolante, que tem de ser cuidadosamente removidas. Qualquer resíduo de adesivo restante na máquina deve ser removido por um agente adequado, não inflamável. É proibida a utilização de produtos de limpeza abrasivos.

5.4 Utilização dos materiais de embalagem

No caso de utilização deverá cumprir-se com as leis locais vigentes. Os materiais devem ser classificados por tipo e enviados para os pontos de coleta apropriado. Cumprir com a legislação ambiental.

5.5 Instalação



Antes de realizar qualquer operação na máquina , deve desliga-la da fonte de alimentação eléctrica.



Se a máquina for instalada nas imediações de outros equipamentos eléctricos , deve certificar-se de que eles não interferem uns com os outros. A alimentação eléctrica deve ser mutuamente independente. Antes de ligar qualquer aquecedor, deve se certificar de que todas as partes da embalagem e folha de protecção foram removidas.

A máquina deve ser alinhada usando um nível de bolha. A altura da máquina pode ser ajustada utilizando os pés ajustáveis (altura é ajustável entre 860 milímetros e 900 mm, enquanto que a gama de ajuste para equipamento de cozinha é menor). Isto permite que a máquina seja estável.



Durante o funcionamento deve levar em conta todas as disposições contra incendios e de Saúde e Segurança Laboral .

A instalação, manutenção, interruptores de gás (em aparelhos a gás), conexão elétrica e movimentação de máquinas devem ser realizadas por um técnico qualificado. Deve seguir rigorosamente as normas de Saude e Segurança Laboral em vigor no lugar de utilização da máquina.



Para informação chamamos a atenção para o fato de que a máquina localizada em lugares públicos deve atender aos seguintes requisitos.

A instalação e manutenção devem ser realizadas de acordo com os regulamentos e normas em vigor:

- Precauções de segurança contra incêndio e pânico em edifícios públicos ;
- As disposições gerais aplicáveis a todos os equipamentos:
- Aquecimento, ventilação, refrigeração, ar condicionado e produção de vapor e água quente para fins sanitários.
- Instalação de equipamentos para cozinhar alimentos
- Regras específicas para cada tipo de edifícios públicos (hospitais, lojas comerciais , etc)



Se a parede lateral da máquina depois da instalação vai entrar em contacto com a parede de matérias inflamáveis (madeira ou similar) ou vai ser adjacente à parede sensível à temperatura (de cartão de gesso, ou semelhantes), deve-se aplicar uma protecção adequada, para que não tenha lugar a danificação das paredes. Por isso, deve ser instalada uma barreira para proteger contra a radiação de calor ou manter uma distância de pelo menos 50 mm a partir da parede lateral da máquina .



O fabricante não se responsabiliza por danos ou lesões que resultem de erros de instalação ou uso inadequado do aparelho.

5.6 Ligação eléctrica



A conexão do cabo.

O cabo de rede pode ser instalado ou substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou pessoa que tem habilidades semelhantes (a máquina pode ser fornecida com ou sem cabo).



A máquina pode ser operada somente com a condição de bom funcionamento do aterramento.

A instalação do aterramento deve ser eficaz.

As máquinas são projetados para uma conexão permanente.

Antes de ligar a máquina à rede, deve verificar o seguinte: o valor de tensão na rede elétrica deve ser consistente com o valor indicado na placa de identificação.

O cabo de alimentação deve ser de borracha isolada e ter a qualidade não inferior do que o tipo H07RN- F, e também ter um corte transversal correspondente ao pico de carga (ver dados técnicos) .



No momento da instalação, atrás da máquina deve ser instalado um interruptor multi- pólo eficiente, com um intervalo de pelo menos 3 mm entre os contatos. Para este efeito, podem ser usados disjuntores termo-magnéticos automáticas. O interruptor multi- pólo deve estar nas imediações da máquina e facilmente acessível.

Recomenda-se o uso de um disjuntor térmico magnético de protecção integrado por um fusível.

O cabo de alimentação não deve ser exposto diretamente a fontes de calor.

5.6.1 Conexão do cabo eléctrico com a faixa terminal da máquina

A fim de obter acesso a faixa terminal, faça o seguinte:

- desligar a fonte de alimentação;
- remover o botão do painel frontal;
- desparafusar os quatro parafusos que prendem o painel frontal;
- a faixa terminal está atrás dele

O cabo de alimentação deve ser ligado ao bueiro junto a máquina, a fim de evitar a interrupção .

O cabo de aterramento deve ser de maior comprimento do que os outros, para que as tensões mecânicas possam ser suportados por ele no final

5.7 Ar condicionado

O aparelho deve ser instalado em uma área bem ventilada (se possível sob o capô), de acordo com os regulamentos em vigor.

5.8 A formação do pessoal

As pessoas autorizadas devem ser treinadas com base nas instruções de operação no âmbito da operação da máquina e dos princípios de seu funcionamento. Ao pessoal treinado devem ser fornecidas instruções de operação.

6. Localização de falhas

Se a máquina não funciona, verifique a caixa de fusíveis para determinar se os fusíveis (proteção contra sobrecarga) não causaram a desconexão. Encomende a um técnico especializado a verificação do mecanismo de proteção contra sobrecarga.



O usuário não pode executar qualquer tipo de serviço de manutenção em qualquer parte da máquina. A manutenção pode ser realizada por um técnico autorizado.

PROBLEMA	POSSIVEL CAUSA	SOLUÇÃO	
		PARA O USUARIO	PARA O INSTALADOR ESPECIALISTA
SUPERFICIE DE AQUECIMENTO			
A placa de aquecimento não aquece-se	Falta de fonte de alimentação		
	Placa do circuito do aquecedor esta cortada	Verificar, se a máquina tem alimentação electrica	Mudar a resistencia (Consulte a seção "Substituição da placa de aquecimento Electrico. Placasde aquecimento ").
	Disjuntor defeituoso		Substitua o disjuntor (Consulte a seção "Substituição do disjuntor da placa de aquecimento") .

7. Especificações Técnicas

Ponto	Modelo	Especificações
N ° e potência da placa	FOE 30	1 x 2 kw
N ° e potência da placa	FOE 31 (400V)	1 x 3,5 kw
N ° e potência da placa	FOE 32/L FOE 32/C (230V)	1 x 2 kw / 1 x 2,6 kw
N ° e potência da placa	FOE 32/L FOE 32/C (400V)	1 x 2 kw / 1 x 2,6 kw
Potência nominal	FOE 30	2 kw
Potência nominal	FOE 31 (400V)	3,5 kw
Potência nominal	FOE 32/L FOE 32/C (230V)	4,6 kw
Potência nominal	FOE 32/L FOE 32/C (400V)	4,6 kw
Fonte de alimentação eléctrica	FOE 30	1/N/PE 50-60Hz
Fonte de alimentação eléctrica	FOE 31 (400V)	3/N/PE 50-60Hz
Fonte de alimentação eléctrica	FOE 32/L FOE 32/C (230V)	1/N/PE 50-60Hz
Fonte de alimentação eléctrica	FOE 32/L FOE 32/C (400V)	3/N/PE 50-60Hz
Fusível	FOE 30	8,7 A
Fusível	FOE 31 (400V)	
Fusível	FOE 32/L FOE 32/C (230V)	11,5 A
Fusível	FOE 32/L FOE 32/C (400V)	17,3 A