

- ES** Instrucciones para el montaje y recomendaciones para el mantenimiento.
Manual de Instrucciones
- GB** Instructions for the installation and advice for the maintenance.
Instructions Manual
- GR** Οδηγίες για τη συναρμολόγηση και προειδοποιήσεις για τη συντήρηση.
Εγχειρίδιο οδηγιών
- PT** Instruções para a instalação e conselhos para a manutenção.
Manual de Instruções

IG 620 1G AI AL DR CI - IG 620 2G AI AL CI
IG 940 1G AI AL DR CI - IG 940 2G AI AL CI

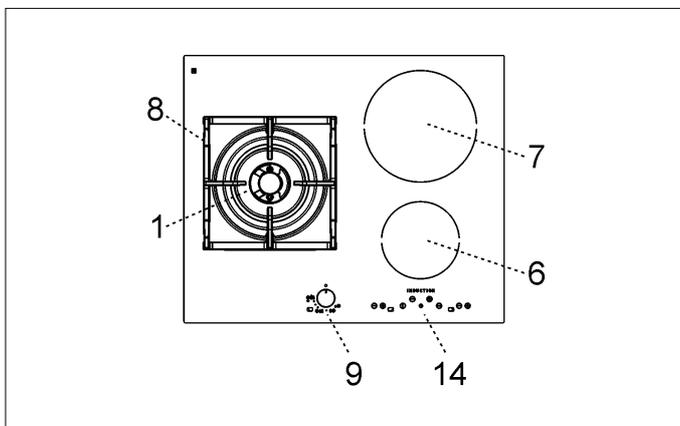


teka

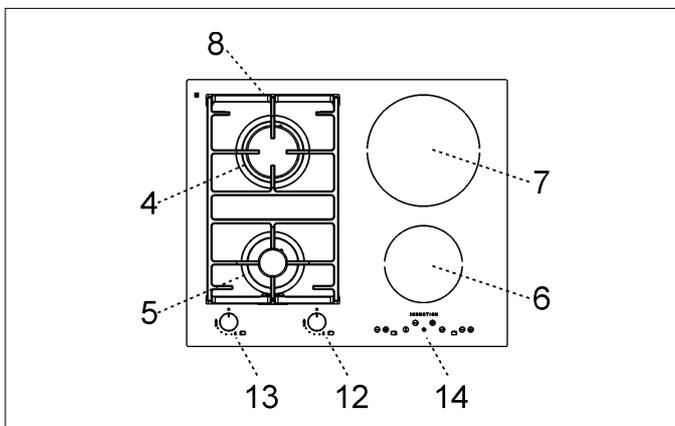
DESCRIÇÃO DO APARELHO

MODELO: PCZVB

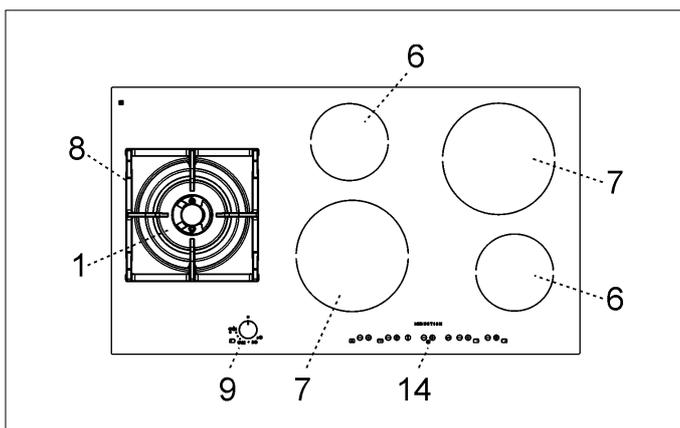
IG 620 1G AI AL DR CI



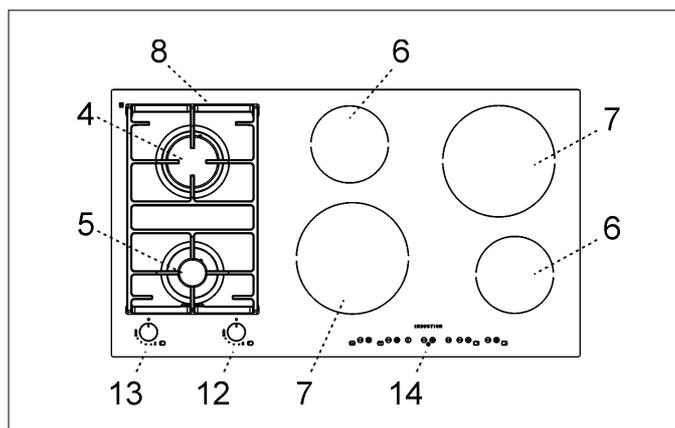
IG 620 2G AI AL CI



IG 940 1G AI AL DR CI



IG 940 2G AI AL CI



O aparelho tem 2/4 zonas de cozimento com diferentes tamanhos e níveis de potência. As resistências são do tipo indução magnética que acendem depois de seleccionar a zona e o calor pode ser regulado utilizando os comandos do painel frontal, desde o mínimo de 1 até um máximo de 9 (dependendo dos modelos). Existe também uma função de ebulição rápida (reforço) indicado pela letra **P** no visor. As zonas de cozimento têm discos com as seguintes medidas:

- 1 Queimador Duplo Anel
- 4 Queimador Rápido
- 5 Queimador Auxiliar
- 6 aquecimento eléctrico elemento indução Ø 14,5 cm
- 7 aquecimento eléctrico elemento indução Ø 21,0 cm
- 8 Grelha
- 9 Botão do Queimador 1
- 12 Botão do Queimador 4
- 13 Botão do Queimador 5
- 14 Touch control

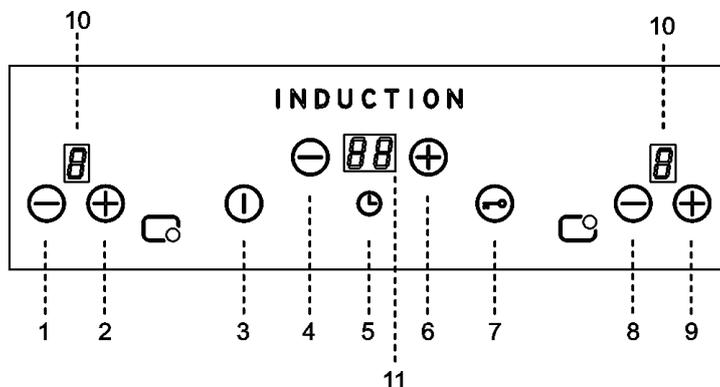
- de 5000 W
- de 2800 W
- de 1000 W
- de 1200 W (**função reforço 1600 W**)
- de 1500 W (**função reforço 2000 W**)

Atenção: este aparelho foi projectado e fabricado para uso doméstico, em ambientes e por sujeitos privados.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

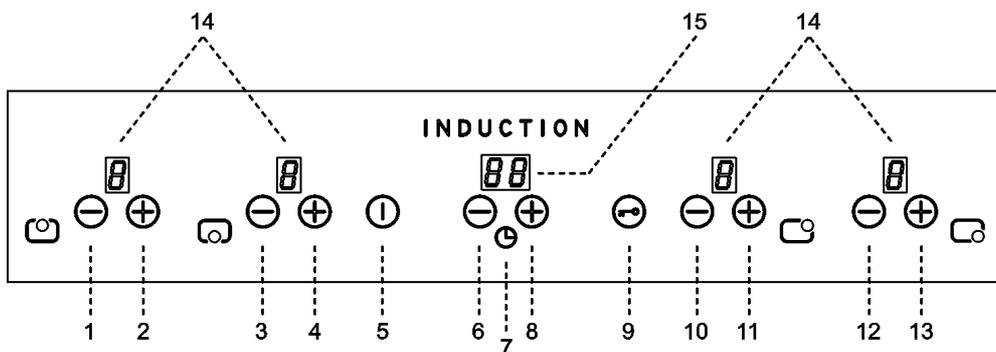
COMANDOS DO PAINEL FRONTAL

IG 620 1G AI AL DR CI - IG 620 2G AI AL CI



- | | |
|--|--|
| 1 - Indução elemento 6 – botão | 7 - Botão de segurança |
| 2 - Indução elemento 6 + botão | 8 - Indução elemento 7 – botão |
| 3 - ON/OFF botão | 9 - Indução elemento 7 + botão |
| 4 - Programação do TEMPORIZADOR – botão | 10 - Visor com os níveis de potência (0 - 9) |
| 5 - TEMPORIZADOR | 11 - Visor do temporizador |
| 6 - Programação do TEMPORIZADOR + botão | |

IG 940 1G AI AL DR CI - IG 940 2G AI AL CI



- | | |
|---|--|
| 1 - Indução elemento 7 – botão (esquerda) | 9 - Botão de segurança |
| 2 - Indução elemento 7 + botão (esquerda) | 10 - Indução elemento 7 – botão (direito) |
| 3 - Indução elemento 6 – botão (esquerda) | 11 - Indução elemento 7 + botão (direito) |
| 4 - Indução elemento 6 + botão (esquerda) | 12 - Indução elemento 6 – botão (direito) |
| 5 - ON/OFF botão | 13 - Indução elemento 6 + botão (direito) |
| 6 - Programação do temporizador – botão | 14 - Visor com os níveis de potência (0 - 9) |
| 7 - Temporizador | 15 - Visor do temporizador |
| 8 - Programação do temporizador + botão | |

UTILIZAÇÃO

1) QUEIMADORES

No painel de comandos e em cima de cada botão, há um esquema serigrafado onde se indica qual é o queimador comandado pelo botão em questão. Depois de ter aberto a torneira da rede ou da garrafa de gás, acenda os queimadores seguindo as instruções fornecidas abaixo:

- **acendimento manual**

Prima e gire o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda até à posição de Máximo (chama grande fig. 1) e aproxime um fósforo aceso perto do queimador.

- **Acendimento eléctrico automático**

Prima e gire o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda levando-o até à posição de Máximo (chama grande fig. 1) e prima o botão a fundo.

- **Acendimento de queimadores equipados com termopar de segurança**

No caso de queimadores equipados com termopar de segurança, deve-se girar o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda até à posição de Máximo (chama grande fig. 1) e até se aperceber uma ligeira paragem; nesta altura prima o botão e repita as operações indicadas anteriormente.

Uma vez efectuado o acendimento mantenha premido o botão por cerca de 10 segundos.

COMO UTILIZAR OS QUEIMADORES

A fim de obter o rendimento máximo consumindo o mínimo de gás, lembrámos que:

- é preciso utilizar recipientes adequados a cada tipo de queimador (veja a tabela abaixo e a fig. 2).
- Quando entre em ebulição, colocar o botão no Mínimo (chama pequena fig. 1).
- Utilize sempre recipientes com tampa.
- Utilize sempre recipientes com base plan.

Queimadores	Potência W	Ø Recipientes cm
Duplo coroa	5000	24 ÷ 26
Rápido	2800	20 ÷ 22
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

AVISOS:

- **o acendimento dos queimadores com termopar de segurança só pode ser feito quando o botão estiver na posição de Máximo (chama grande fig. 1).**
- **Em caso de corte de energia, os queimadores podem ser acesos com fósforos.**
- **Durante o uso dos queimadores, certifique-se de que os cabos dos recipientes estejam colocados da maneira correcta. É preciso manter as crianças afastadas do aparelho. Durante a cozedura de alimentos com óleo e gordura, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve afastar-se do aparelho.**
- **Não utilize nebulizadores perto do aparelho quando este estiver a funcionar.**
- **Desaconselha-se o uso de recipientes que ultrapassem as bordas da placa.**

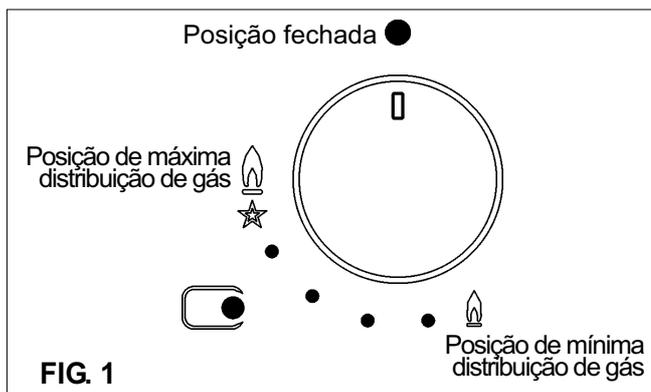


FIG. 1

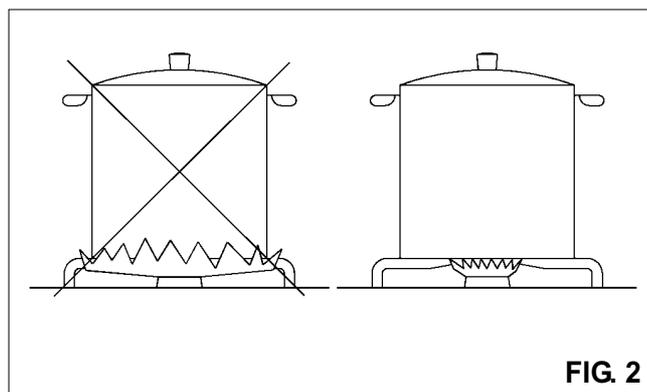


FIG. 2

UTILIZAÇÃO

AVISOS E RECOMENDAÇÕES PARA O UTILIZADOR:

- a utilização dum aparelho de cozinhar a gás produz calor e humidade no local onde está instalado, portanto, é necessário garantir uma boa ventilação do local, mantendo as aberturas da ventilação natural desobstruídas (fig. 3) e activando o dispositivo de ventilação mecânica (ver. fig. 4 e fig. 5).
- No caso de utilização intensa e prolongada do aparelho, poderá ser necessário uma ventilação suplementar, como por exemplo a abertura duma janela ou uma ventilação mais eficaz, com o aumento da potência da aspiração mecânica, se esta existir.
- Depois de usar o aparelho de cozedura, verifique se o botão está na posição fechada e fechar o tubo de alimentação principal de gás ou a válvula do tanque.
- Em caso de mau funcionamento do gás torneiras para chamar o serviço ao cliente.

Logo após a utilização algumas zonas do aparelho estão muito quentes: evite tocar-lhes.

Durante a vida útil do aparelho, mantenha o Certificado de Garantia ou a ficha de dados técnicos junto com o manual de instruções. Esse contém dados técnicos importantes.

(*) ENTRADA DE AR DE 100 cm² DE SECÇÃO MÍNIMA (PARÁGRAFOS 7 E 8)

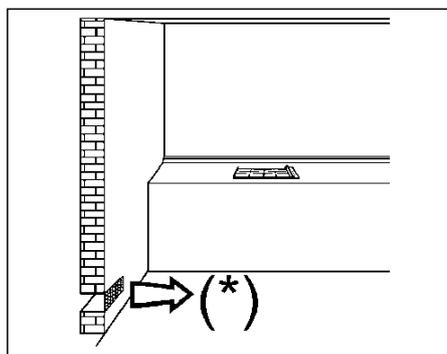


FIG. 3

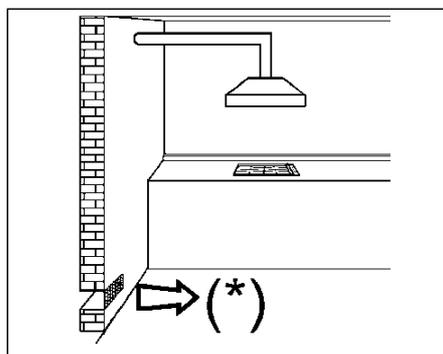


FIG. 4

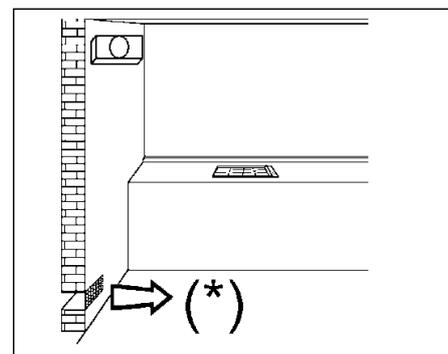


FIG. 5

UTILIZAÇÃO

AVISOS E INSTRUÇÕES:

- ▶ *o aparelho foi concebido para cozinhar e aquecer alimentos. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.*
- ▶ *Nunca use o aparelho para aquecer o ambiente.*
- ▶ *Não tente alterar as características técnicas do produto pois pode ser perigoso.*

▶ *Se já não utilizar mais esta placa (ou substituir um modelo antigo), antes de a deitar fora inutilize a mesma em conformidade com as leis da protecção da saúde e do ambiente, destruindo as partes perigosas especialmente para as crianças que podem brincar com o aparelho abandonado.*

- ▶ *Não toque na placa quando tiver as mãos ou pés molhados ou húmidos.*
- ▶ *Não utilize a placa quando estiver descalço.*
- ▶ *O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano resultante de utilização incorrecta ou imprópria.*
- ▶ *Se a placa não for limpa de imediato, há o risco de se formarem incrustações que não é possível retirar depois de sucessivas utilizações da placa.*
- ▶ *Não use luvas quando programar a placa. Utilize os dedos limpos e toque o vidro suavemente.*
- ▶ *Não deixe nenhum objecto metálico (garfos, facas, colheres, etc...) sobre a placa porque ficam quentes causando acidentes.*

▶ *A placa funciona em conformidade com a legislação em vigor sobre os campos electromagnéticos e as interferências decorrentes da sua utilização. O aparelho está em total conformidade com os requisitos legais em vigor. Portadores de pacemakers ou dispositivos similares devem assegurar-se de que estes dispositivos foram construídos ou operam em conformidade com a legislação acima.*

▶ *Portadores de pacemakers ou dispositivos similares devem assegurar-se de que estes dispositivos não sejam perturbados pelo campo magnético gerado pela placa, que tem uma frequência entre 20 KHz e 50 KHz.*

2) INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

Cada vez que se carrega num símbolo ouve-se um bip. As funções das placas que utilizam este tipo de tecnologia activam-se carregando suavemente nos símbolos impressos no vidro. Quando se liga à electricidade pela primeira vez, decorre uma operação de controlo e todas as luzes de aviso se acendem durante alguns segundos.

UTILIZAÇÃO

DISPOSIÇÃO DOS ELEMENTOS DE CALOR

Modelos: IG 620 1G AI AL DR CI - IG 620 2G AI AL CI



FRENTE



TRASEIRA

Cada vez que a placa é ligada novamente à rede eléctrica, a segurança do painel  de comandos fica activa e o respectivo led aceso.

Depois de apagar a chave do painel  (carregando no símbolo  durante 1 segundo), ligue a placa carregando na chave durante alguns segundos.

Se nenhuma função for activada dentro de 10 segundos, a placa desliga-se automaticamente.

A zona de calor associada está indicada ao lado de cada comando .

Accione a zona a ser activada  e depois active-a utilizando os símbolos  e , regulando o nível de cozedura desejado numa escala de 1 a 9.

Com a zona de calor posicionada no nível 9 é possível, carregando em , para activar a função “fervura rápida” indicada com um **P** no visor.

A resistência trabalhará na máxima potência durante 10 minutos depois dos quais regressará ao nível 9 emitindo um bip.

TEMPORIZADOR

Há um tempo de cozedura desde 1 a 99 minutos (símbol .

Depois de ativar a área de cozedura necessário, seleccionando-o no visor, activar o temporizador pressionando os símbolos  ou  acima . Depois, volte para o elemento de aquecimento a ser programado pressionando  ou  símbolo. Voltar para o temporizador e definir o tempo de programação usando  ou  símbolo.

A zona de cozedura escolhida fica seleccionada por um led perto dos indicadores do temporizador.

O temporizador irá começar a 5 segundos após o último símbolo foi pressionado e o elemento de aquecimento irá operar até que o número no visor chega a **0**.

O elemento de aquecimento, em seguida, desliga-se automaticamente. Quando termina o tempo de uma sequência de sinais sonoros ser repetido a intervalos de 3 segundos durante 1 minuto.

Durante cronometrado a cozedura é possível alterar a potência de funcionamento eo tempo de cozimento.

Toda vez que os símbolos  ou  da área de cozimento são pressionados, o elemento de aquecimento potência de funcionamento é aumentada ou reduzida.

Para alterar a quantidade de tempo restante, que é necessário para pressionar o  ou  símbolos do elemento de aquecimento até a posição de liderança na área de cozinhar acende.

Em seguida, o tempo de funcionamento pode ser alterado usando  e  símbolos do temporizador.

UTILIZAÇÃO

FUNÇÃO SEGURANÇA

Função segurança (): esta função impede que a placa seja ligada acidentalmente. Para activar, deve carregar-se no símbolo  durante 3 segundos (o sinalizador acende-se). Não consegue utilizar nenhuma zona se esta  função estiver activa. Se estiverem ainda a funcionar é possível desligá-las enquanto  estiver activo. Esta função desactiva-se carregando no sensor  durante 2 segundos, para todas as configurações.

CALOR RESIDUAL

Cada zona tem um dispositivo que indica a presença de calor residual. Depois de desligar qualquer zona, no visor pode aparecer um **H**. Este sinal indica que a área de cozedura está muito quente. É possível começar de novo a cozinhar mesmo quando o **H** é visível, reacendendo a zona pretendida.

DESLIGAR AS ZONAS

As zonas desligam quando o indicador respectivo indica **0**. A placa desliga-se automaticamente 5 segundos depois de aparecer o **0** no visor. Se as zonas estiverem quentes, aparece o **H**.

Para desligar de imediato uma zona de calor, basta tocar em  e  ao mesmo tempo ou apenas em  até aparecer o **0** no visor.

DESLIGAR A PLACA

Desliga-se a placa carregando no símbolo  durante um segundo, mesmo que as zonas de cozedura estejam a trabalhar; todas as zonas serão desactivadas e a placa desligada completamente.

Se as zonas estiverem quentes, o **H** indicador de calor residual aparece. Há um sistema de protecção instalado dentro da placa. Se a temperatura exceder os 95 °C a placa desliga automaticamente.

Isto serve para impedir que uma temperatura excessiva danifique os componentes interiores.

Modelos: IG 940 1G AI AL DR CI - IG 940 2G AI AL CI



FRENTE ESQUERDA



TRASEIRA ESQUERDA



TRASEIRA CENTRAL



FRENTE DIREITO



TRASEIRA DIREITO



FRENTE CENTRAL

Cada vez que a placa é ligada novamente à rede eléctrica, a segurança do painel  de comandos fica activa e o respectivo led aceso.

Depois de apagar a chave do painel  (carregando no símbolo  durante 1 segundo), ligue a placa carregando na chave durante alguns segundos.

Se nenhuma função for activada dentro de 10 segundos, a placa desliga-se automaticamente.

A zona de calor associada está indicada ao lado de cada comando .

Accione a zona a ser activada  e depois active-a utilizando os símbolos  e , regulando o nível de cozedura desejado numa escala de 1 a 9.

Com a zona de calor posicionada no nível 9 é possível, carregando em , para activar a função “fervura rápida” indicada com um **P** no visor.

A resistência trabalhará na máxima potência durante 10 minutos depois dos quais regressará ao nível 9 emitindo um bip.

UTILIZAÇÃO

TEMPORIZADOR

Há um tempo de cozedura desde 1 a 99 minutos (símbol ).

Depois de ativar a área de cozedura necessário, seleccionando-o no visor, activar o temporizador pressionando os símbolos  ou  acima . Depois, volte para o elemento de aquecimento a ser programado pressionando  ou  símbolo. Voltar para o temporizador e definir o tempo de programação usando  ou  símbolo.

A zona de cozedura escolhida fica seleccionada por um led perto dos indicadores do temporizador.

O temporizador irá começar a 5 segundos após o último símbolo foi pressionado e o elemento de aquecimento irá operar até que o número no visor chega a **0**.

O elemento de aquecimento, em seguida, desliga-se automaticamente. Quando termina o tempo de uma sequência de sinais sonoros ser repetido a intervalos de 3 segundos durante 1 minuto.

Durante cronometrado a cozedura é possível alterar a potência de funcionamento eo tempo de cozimento.

Toda vez que os símbolos  ou  da área de cozimento são pressionados, o elemento de aquecimento potência de funcionamento é aumentada ou reduzida.

Para alterar a quantidade de tempo restante, que é necessário para pressionar o  ou  símbolos do elemento de aquecimento até a posição de liderança na área de cozinhar acende.

Em seguida, o tempo de funcionamento pode ser alterado usando o  ou  símbolos do temporizador.

FUNÇÃO SEGURANÇA

Função segurança (): esta função impede que a placa seja ligada acidentalmente. Para activar, deve carregar-se no símbolo  durante 3 segundos (o sinalizador acende-se). Não consegue utilizar nenhuma zona se esta  função estiver activa. Se estiverem ainda a funcionar é possível desligá-las enquanto  estiver activo. Esta função desactiva-se carregando no sensor  durante 2 segundos, para todas as configurações.

CALOR RESIDUAL

Cada zona tem um dispositivo que indica a presença de calor residual. Depois de desligar qualquer zona, no visor pode aparecer um **H**. Este sinal indica que a área de cozedura está muito quente. É possível começar de novo a cozinhar mesmo quando o **H** é visível, reacendendo a zona pretendida.

DESLIGAR AS ZONAS

As zonas desligam quando o indicador respectivo indica **0**. A placa desliga-se automaticamente 5 segundos depois de aparecer o **0** no visor. Se as zonas estiverem quentes, aparece o **H**.

Para desligar de imediato uma zona de calor, basta tocar em  e  ao mesmo tempo ou apenas em  até aparecer o **0** no visor.

DESLIGAR A PLACA

Desliga-se a placa carregando no símbolo  durante um segundo, mesmo que as zonas de cozedura estejam a trabalhar; todas as zonas serão desactivadas e a placa desligada completamente.

Se as zonas estiverem quentes, o **H** indicador de calor residual aparece. Há um sistema de protecção instalado dentro da placa. Se a temperatura exceder os 95 °C a placa desliga automaticamente.

Isto serve para impedir que uma temperatura excessiva danifique os componentes interiores.

UTILIZAÇÃO

3) GUIA PARA COZINHAR

O quadro abaixo indica as potências que podem ser estabelecidas e o tipo de alimento a cozinhar está ao lado de cada um. Os valores podem mudar de acordo com a quantidade de alimentos e a preferência do consumidor.

QUADRO

Potências e dimensões das zonas de cozedura

Zona N°	Diâmetro em mm	Potência (W)		Touch control posições	Operações de cozedura
			with booster		
6	14,5	1200	1600	1	Para derreter manteiga, chocolate, etc.
7	21,0	1500	2000	1 - 3	Para aquecer grandes porções de líquidos; para preparar cremes e molhos.
				4 - 8	Para descongelar alimentos congelados e preparar estufados, calor à ebulição ponto ou cozinhe em fogo baixo.
				5 - 9	Cozinhar alimentos que devam ferver, para carne ou peixe delicados..
				9 - P	Para fritar.

Para obter o máximo desempenho com o mínimo consumo de energia durante o cozimento com o uso elemento de aquecimento: panelas com fundo plano, de alta espessura e diâmetro adequado para o elemento de aquecimento (ver figura).

Cozinhar com a tampa para economizar ainda mais. Além disso, ajustar a energia do elemento de aquecimento depois de atingir o ponto de ebulição

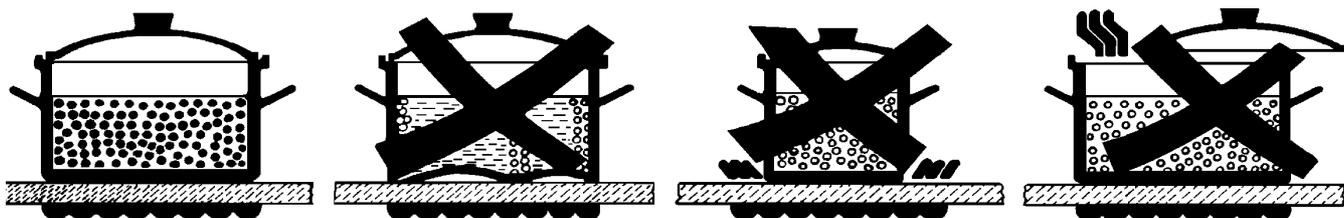


FIG. 6

UTILIZAÇÃO

AVISOS:

para a utilização correcta observe a fig. 7 e lembre-se:

- ligue a corrente somente depois de ter colocado a panela na zona de cozedura.
- Utilize panelas com fundo plano e grosso.
- Não utilize panelas com diâmetro inferior ao das zonas de calor.
- Seque o fundo das panelas antes de as colocar na placa.
- Não arraste as panelas sobre a placa pois danifica a superfície.
- Durante a utilização, não se afaste do aparelho e preste atenção para as crianças não ficarem por perto pois não conseguem ver o "H" indicando a zona de calor residual. Após o uso, as áreas de cozedura permanecem muito quentes durante algum tempo, mesmo quando eles foram desligados. Não permita que crianças para descansar as mãos sobre eles. Depois de usar o fogão, sempre se certificar de que os controles estão na posição (desligada) "zero". Certifique-se de que as asas e cabos das panelas estejam virados para dentro e controle a cozedura dos alimentos que utilizem óleo ou gorduras pois são facilmente inflamáveis.
- Mesmo após o uso, as zonas de calor permanecem quentes por muito tempo; não apoie as mãos ou objectos, para evitar queimaduras até que o indicador "H" se apague.
- Logo que aparecer uma rachadura na superfície do vidro, desligue imediatamente a placa da corrente eléctrica.
- Não coloque folhas de alumínio ou recipientes de plástico na superfície quente.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho.
- As panelas devem estar centradas nas zonas de calor (ver fig. 2). Se tal não acontecer ou se for deslocada sem desligar a zona de calor, um sensor desliga automaticamente a placa ao fim de alguns segundos e aparece o símbolo "U" no visor indicando a ausência

da panela. Se a panela não for correctamente reposicionada dentro de 1 minuto, a placa liga e se nenhum comando for dado ela desliga ao fim de 20 segundos.

- Se a potência não mudar durante um certo período de tempo, a respectiva zona de calor desliga automaticamente. O tempo máximo que uma zona de calor permanece acesa depende do nível de cozedura escolhido (ver tabela abaixo: CORTE ELECTRICO AUTOMÁTICO DA PLACA).
- Não são aconselháveis panelas de vidro, barro, alumínio sem acabamento especial, cobre ou aço não magnético.
- Recomendamos o uso de panelas de fundo espesso para que o calor seja distribuído uniformemente.
- Utilize sempre panelas próprias para cozinhar a indução, com o símbolo e a palavra INDUÇÃO. Utilize um íman para verificar se as panelas são compatíveis: se for atraído pela panela é compatível.

Veja a seguinte tabela para os diâmetros:

Área de cozedura Ø	Diâmetro mínimo das panelas Ø
14,5 cm	9,0 cm
21,0 cm	13,0 cm

Panelas com diâmetros menores não são susceptíveis de ser detectado e, portanto, não ativar o elemento de aquecimento.

CORTE ELECTRICO AUTOMÁTICO DA PLACA

Nível de potência seleccionado	Tempo correspondente (em horas)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

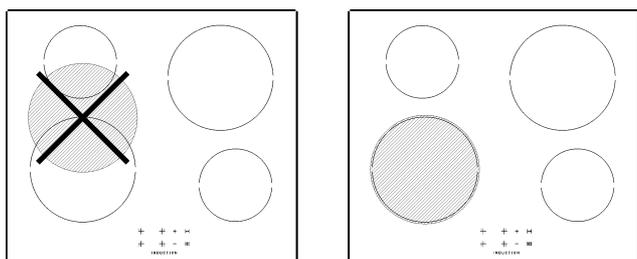


FIG. 7

LIMPEZA

ATENÇÃO:

antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligar o aparelho da rede de alimentação de gás e eléctrica.

4) MESA DE TRABALHO

Para manter a superfície de cozimento limpa e brilhante, tem um produto à base de silicone na superfície do vidro antes de usar o dispositivo para proteger contra água e sujeira. Esta película protetora dura um longo tempo; por isso aconselhamo-lo a aplicar frequentemente o produto.

Da mesma maneira devem ser lavadas as grelhas esmaltadas, as tampas esmaltadas "A", "B", "C" e cabeças dos queimadores "T" (veja fig. 8/A - 8/B). Eles também devem ser limpos plugs "AC" e detecção de chama "TC" (veja fig. 8/B).

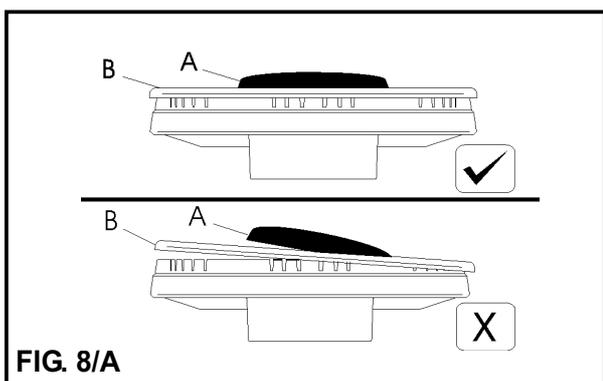
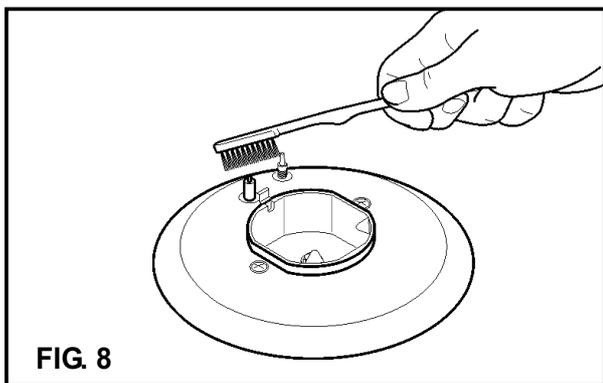
Limpe-os suavemente com uma pequena escova de nylon, como mostrado (vide fig. 8) e deixe secar completamente. Não limpe as peças na máquina de lavar.

A limpeza deve ser efectuada quando o placa de cozinhar e os componentes não estiverem quentes e nunca use esponjas metálicas, produtos abrasivos em pó ou spray corrosivos.

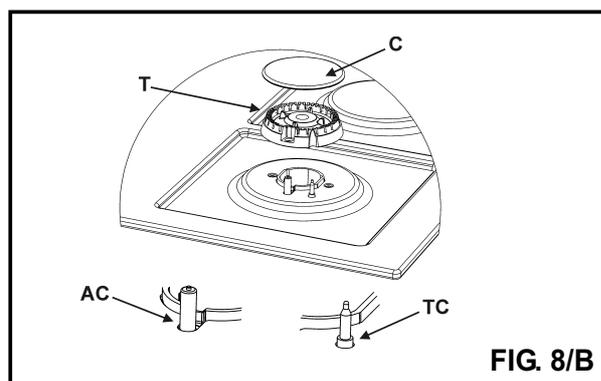
AVISOS:

ao remontar os componentes respeite as seguintes recomendações:

- antes de colocar as cabeças dos queimadores "T" (fig. 8/B), é indispensável verificar se os furos estão desentupidos.
- Verifique se a tampa esmaltada "A", "B", "C" (fig. 8/A - 8/B) está posicionada correctamente na cabeça do queimador. Para ter certeza desta condição a tampa posicionada sobre a cabeça do queimador deve estar perfeitamente estável.
- A posição exacta da grelha é definida pelos cantos arredondados que deverão ser colocados no bordo lateral da placa.
- Se for difícil abrir ou fechar alguma torneira, não a force e peça a intervenção da assistência técnica.
- Não utilize jatos do vapor para a limpeza do equipamento.



Nota: o uso contínuo pode resultar, em correspondência de queimadores, uma coloração diferente da original, devido à alta temperatura.



INSTALAÇÃO

ADVERTÊNCIAS ADICIONAIS:

- para manchas leves basta usar uma esponja humedecida
- a sujidade resistente e incrustada é facilmente eliminada utilizando um raspador (fig. 9). **Utilize-o cuidadosamente para evitar danificar a placa.**
- as manchas dos líquidos que transbordam das panelas eliminam-se com vinagre ou limão.
- **Preste atenção em não deixar cair na placa durante a cozedura, açúcar ou alimentos açucarados. Se isto acontecer, desligue a placa e limpe imediatamente com água quente e use o raspador nas manchas ainda quentes.**
- Com o passar do tempo poderão aparecer colorações ou reflexos metálicos ou arranhões

(fig. 9/A) devidos a uma má limpeza e à deslocação errada das panelas. Estes arranhões são muito difíceis de eliminar, embora isto não prejudique o bom funcionamento da sua placa.

- **Não utilize jactos de vapor para limpar a placa.**

COZEDURA POR INDUÇÃO

O princípio da cozedura por indução baseia-se num fenómeno magnético. Quando colocamos uma panela numa zona de calor, ligamos o aparelho e activamos essa zona, o circuito electrónico dentro do aparelho gera uma corrente induzida que aquece o fundo da panela e os alimentos (fig. 10).

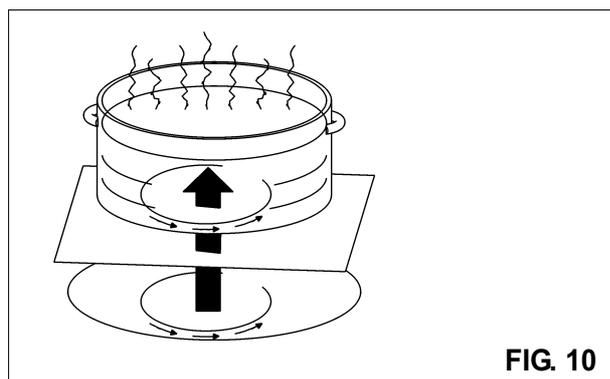
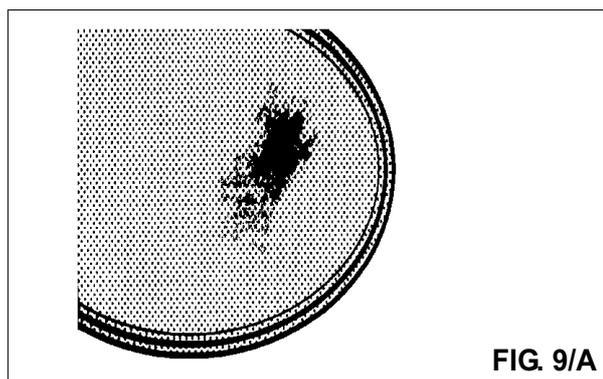
MEDIDAS A RESPEITAR (mm)

	A	B	C	D	E	F	G
60	560	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm
90	860	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm

FIG. 9



ATENÇÃO: não apoie a vidro directamente contra o móvel, e sim, o fundo da placa de cozedura contra o móvel.



PT

INSTALAÇÃO

NOTAS TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

Na instalação, todas as regulações, transformações e manutenções mencionadas nesta parte devem ser executadas exclusivamente por pessoal qualificado.

A placa deve ser correctamente instalada em conformidade com as leis em vigor e as instruções do fabricante.

Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o Fabricante não pode ser considerado responsável.

Os dispositivos de segurança e de regulação automática do aparelho, durante a sua vida útil, só poderão ser modificados pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

5) COLOCAÇÃO DA PLACA

Depois de retirar a embalagem externa e interna das diversas partes soltas, verifique se a placa está em ordem. Em caso de dúvidas, não utilize o aparelho e dirija-se a pessoal qualificado.

Os elementos que compõem a embalagem (papelão, sacos, esferovite expandido, pregos...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois são fontes potenciais de perigo.

Faça uma abertura para o encaixe no plano do móvel de encastre respeitando as dimensões indicadas na fig. 11, certificando-se de que sejam respeitadas as dimensões críticas do espaço no qual o aparelho deverá ser instalado (veja fig. 11 y la distancia mínima representado en fig. 12).

O aparelho é classificado como classe 3, sendo portanto sujeito a todas as disposições previstas pelas normas que se referem a estes tipos de aparelhos.

IMPORTANTE: para uma perfeita instalação, ajustamento ou alteração do aparelho de cozedura com a utilização de outros gases, é necessário usar um instalador qualificado: a não observância desta regra resulta em vazio de garantia.

móveis distâncias de segurança

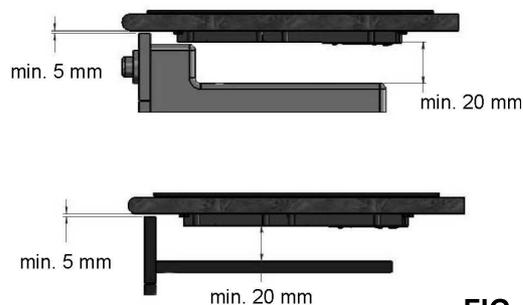


FIG. 11

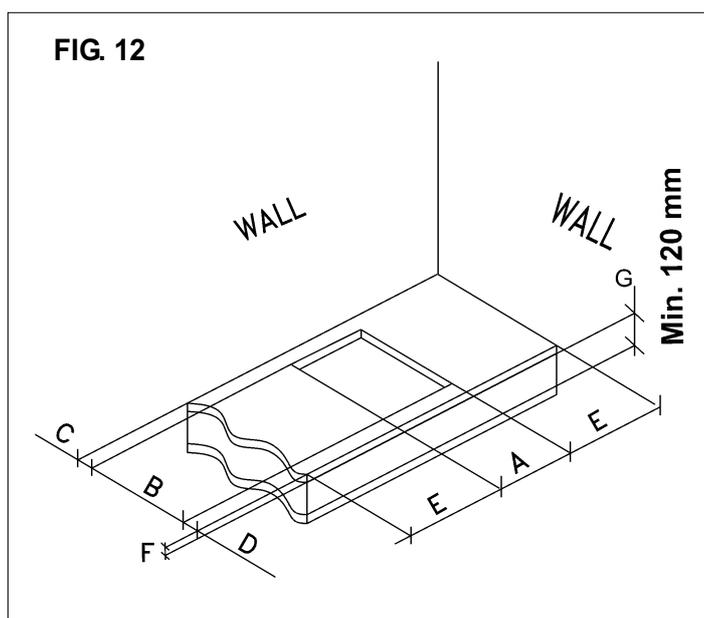


FIG. 12

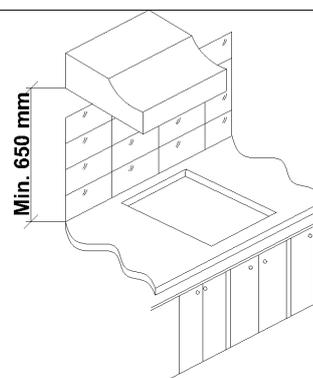


FIG. 13

INSTALAÇÃO

6) FIXAÇÃO DA PLACA

A placa está equipada com uma junta especial cuja finalidade é evitar qualquer infiltração de líquido no móvel. Para aplicar esta junta correctamente, siga à risca as instruções fornecidas abaixo:

- destaque as fitas da junta do seu suporte tomando cuidado para que a protecção transparente permaneça aderida na junta.
- Vire a placa e posicione o lado adesivo da junta "E" correctamente (fig. 14) sob o bordo da placa de forma que o lado externo da junta fique perfeitamente encaixada no bordo perimétrica externa da placa. As extremidades das fitas devem encaixar-se sem ficarem sobrepostas.
- Faça com que a junta fique colada na mesa de forma uniforme e segura, pressionando-a com os dedos, retire a fita de papel que protege a junta e coloque a placa na abertura feita no móvel.

- Para o gás: fixe-o através das respectivas abraçadeiras "S", tendo o cuidado de introduzir a parte saliente na abertura "H", localizada no fundo, e aparafusando o parafuso "F" até bloquear a abraçadeira "S" no tampo (ver fig. 15).
- Para a indução: coloque a placa na abertura do móvel e bloqueie a mesma com os parafusos "F" dos ganchos "G" (fig. 15/A).
- Para evitar possíveis contactos acidentais com a superfície da caixa do plano aquecida durante o funcionamento do mesmo, monte um elemento de separação em madeira e aperte-o com parafusos distância mínima do top 120 mm (fig. 12).

ATENÇÃO:

Em caso de ruptura do vidro da placa de cozedura:

- **desligue imediatamente todos os fogões e os elementos eléctricos de aquecimento e, em seguida, desligue a alimentação eléctrica do aparelho,**
- **não toque na superfície do aparelho,**
- **não utilize o aparelho.**

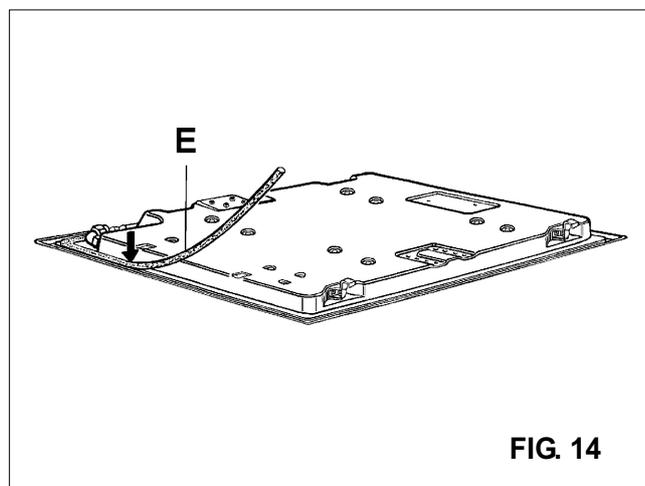
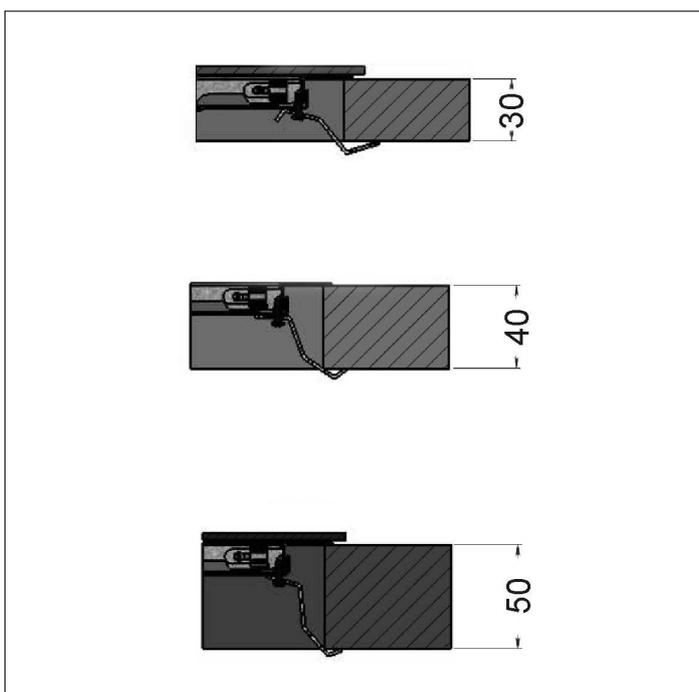
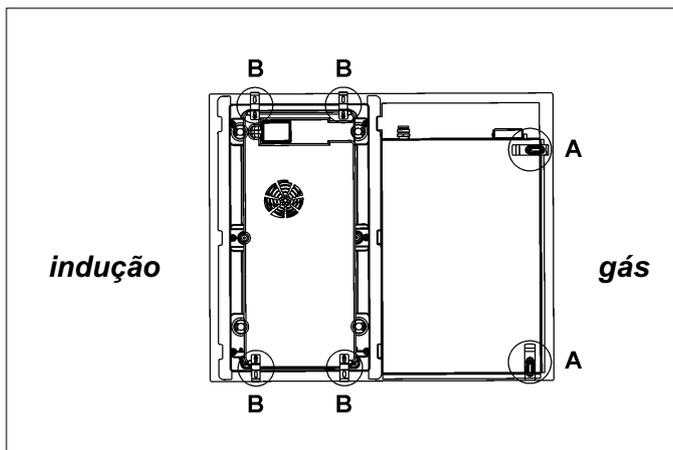


FIG. 14

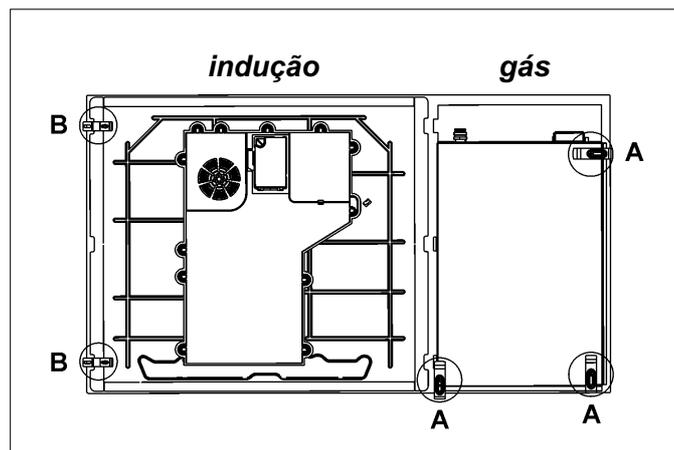
INSTALAÇÃO

Posicionamento braçadeiras

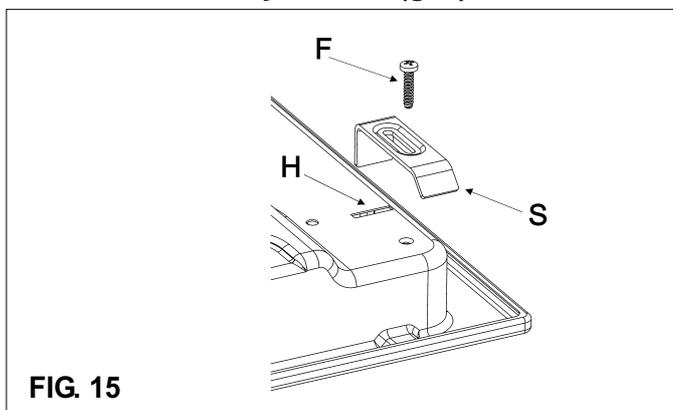
IG 620 1G AI AL DR CI
IG 620 2G AI AL CI



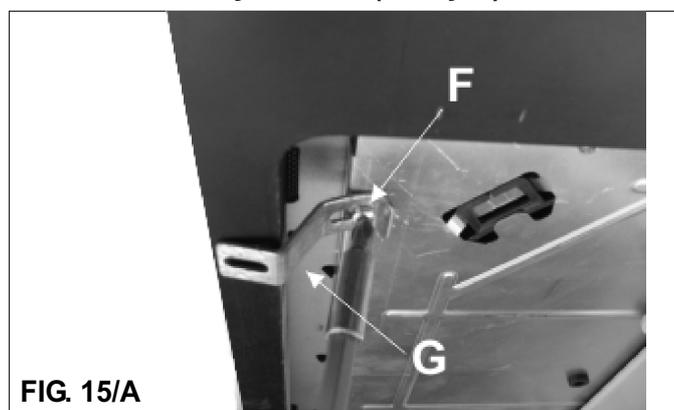
IG 940 1G AI AL DR CI
IG 940 2G AI AL CI



braçadeira A (gás)



braçadeira B (indução)



INSTALAÇÃO

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO

Advertimos o instalador que a altura das eventuais paredes laterais não deve superar o plano de trabalho. Para além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a um excesso de temperatura de 90 °C.

A substância que cola o laminado plástico no móvel deve resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C para evitar a descolagem do revestimento.

A instalação do aparelho deve ser feita em conformidade com as normas em vigor.

Este aparelho não está ligado a um dispositivo de eliminação dos produtos de combustão.

Portanto, este deve ser ligado de acordo com as regras de instalação acima mencionadas.

Deve se prestar uma atenção especial nas disposições em matéria de ventilação e arejamento indicadas a seguir.

7) VENTILAÇÃO DOS LOCAIS

Para que o aparelho funcione correctamente, é indispensável que o local de instalação seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária é a exigida pela combustão regular do gás e pela ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20 m³. O ar deve entrar naturalmente por via directa através de aberturas permanentes, que atravessam a parede do local a ventilar, alcançando o lado exterior com uma secção mínima de 100 cm² (veja fig. 3).

Estas aberturas devem ser feitas de forma que não possam ser obstruídas.

Admite-se também a ventilação indirecta mediante retirada de ar dos locais contíguos ao local a ventilar, em completa conformidade com a Norma NP-1037.

ATENÇÃO: se os queimadores da placa de trabalho não estão equipados com termopar de segurança, a abertura de ventilação deve ter uma secção mínima de 200 cm².

8) POSIÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos para cozinhar a gás devem sempre libertar os produtos da combustão por meio de exaustão ligada a chaminés ou directamente ao exterior (veja fig. 4). Caso não exista a possibilidade de aplicação de exaustão, admite-se o uso de um ventilador eléctrico instalado na janela ou numa parede que dê para o exterior, o qual deverá funcionar junto com o aparelho (veja fig. 5), desde que a Norma NP-1037 em matéria de ventilação seja respeitadas.

9) LIGAÇÃO DO GÁS

Antes de efectuar a ligação do aparelho, certifique-se de que os dados indicados na etiqueta de características que está situada na parte inferior da placa, sejam compatíveis com os dados da rede de distribuição de gás.

Uma etiqueta imprimida deste manual e uma aplicada na parte inferior da caixa, indica as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão.

Quando o gás for distribuído por meio de canalização, o aparelho deverá ser ligado à instalação de condução de gás:

- com o tubo metálico rígido de aço, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões roscadas segundo a norma EN 10226.
- Com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- Com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação.

Quando o gás for fornecido directamente por uma garrafa, o aparelho, fornecido com um regulador de pressão segundo as normas em vigor, deverá ser ligado:

- com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- Com tubos flexíveis de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação. Aconselha-se a aplicar no tubo flexível o adaptador especial, que pode ser encontrado com facilidade no comércio, para facilitar a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montado na garrafa.

Terminada a ligação, certifique-se da total ausência de fugas por meio de uma solução com sabão, sem jamais fazer uso de uma chama.

AVISOS:

recorda-se que a conexão de entrada de gás do aparelho é roscada 1/2" gás cônico macho segundo a norma EN 10226.

- O aparelho está em conformidade com as prescrições das seguintes Directivas Europeias:

CE 2009/142 relativas à segurança do gás.

INSTALAÇÃO

10) LIGAÇÃO ELÉCTRICA

IMPORTANTE: o aparelho deve ser instalado segundo as instruções do fabricante. Este não se responsabiliza por danos causados a pessoas, animais ou objectos, resultantes de uma instalação incorrecta.

A ligação eléctrica deve ser efectuada em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.

Antes de efectuar a ligação, verifique se:

- a tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação ea seção dos cabos eléctricos podem suportar a carga, também indicado na placa.
- A capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são adequadas à potência máxima do aparelho (veja etiqueta de características aplicada na parte inferior da caixa).
- A tomada da instalação possui uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e as disposições legais actualmente em vigor. Declina-se qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas disposições.

Quando a ligação à rede de alimentação for feita por meio de tomada:

- aplique no cabo de alimentação "C", se não a possuir (veja fig. 16), uma ficha normalizada adequada à carga indicada na etiqueta de características.
- Efectue a ligação dos pequenos cabos conforme indicado no esquema da fig.16 (60 cm.) - 16/A - 16/B - 16/C - 16/D (90 cm.), e respeitando todos os avisos enumerados a seguir.

Letra L (fase) = cabo castanho;

letra N (neutro) = cabo azul;

símbolo de ligação à terra  = cabo verde-amarelo.

- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a não alcançar em nenhum ponto uma temperatura superior a 90 °C.
- Para a ligação, não utilize reduções, adaptadores ou derivadores pois estes poderiam provocar contactos falsos com consequentes riscos de sobreaquecimento.
- Terminada las instalación, el enchufe tiene que ser de fácil acceso.

Quando a ligação for feita directamente na rede eléctrica:

- entre o aparelho e a rede, instale um interruptor omnipolar dimensionado para a carga do aparelho, com abertura mínima entre os contactos de 3 mm.
- Lembre-se que o cabo de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- A ligação eléctrica também poderá ser protegida por interruptor diferencial de alta sensibilidade. Recomenda-se que o cabo terra verde-amarelo seja ligado a uma instalação de terra eficaz.

Antes de efectuar qualquer serviço na parte eléctrica do aparelho deve obrigatoriamente desligá-la da rede de alimentação.

Se for necessário efectuar modificações na instalação eléctrica existente ou se a tomada não for compatível com a ficha, todas as alterações deverão ser efectuadas por pessoal qualificado. Em particular a pessoa deve verificar a secção dos fios.

AVISOS:

todos os nossos aparelhos estão em conformidade com as Normas Europeias e sucessivas modificações.

Portanto, o aparelho está em conformidade com os requisitos das Directivas Europeias em vigor em matéria de:

- compatibilidade eletromagnética (CEM);
- segurança eléctrica (LVD);
- limitação de utilização de determinadas substâncias perigosas (RoHS);
- conceção ecológica (ERP).

INSTALAÇÃO

IG 620 1G AI AL DR CI
IG 620 2G AI AL CI

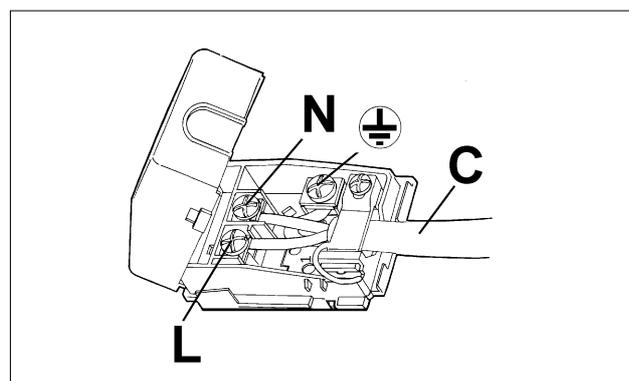
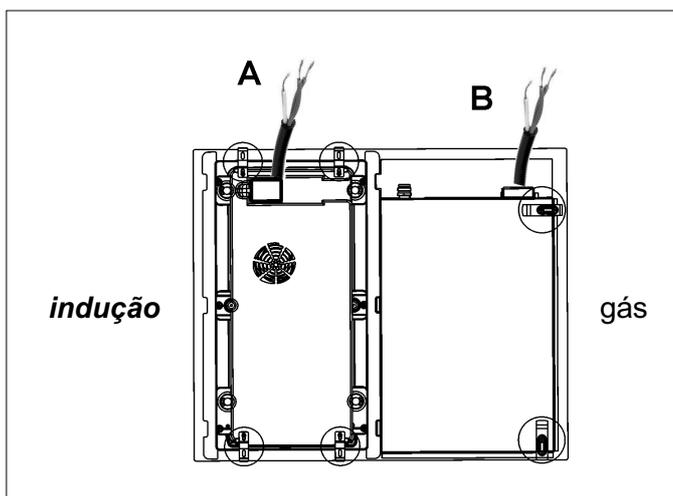


FIG. 16

TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO (veja números acima)

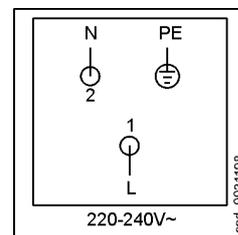
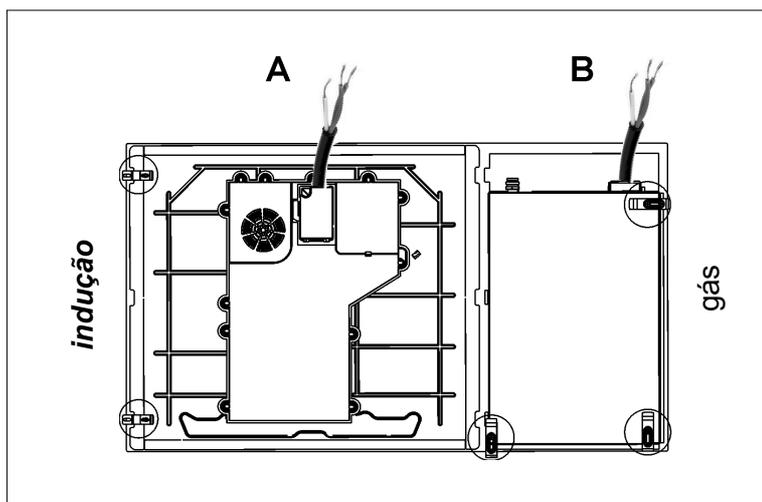
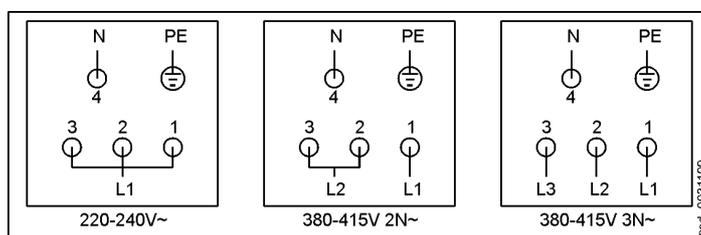
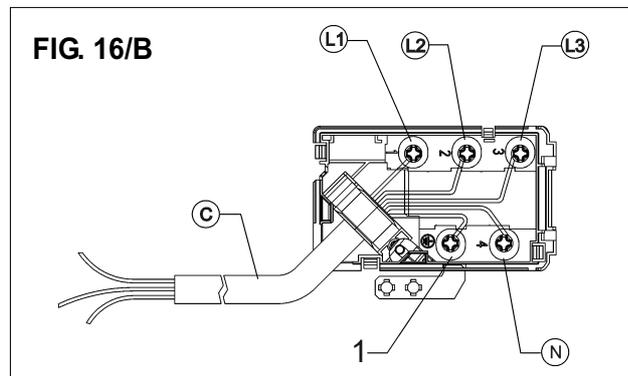
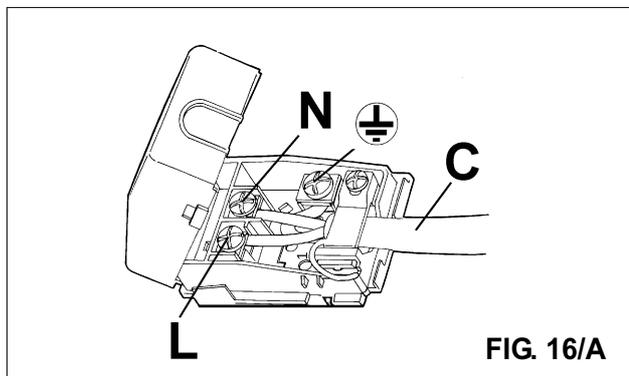
		TIPO DE CABO	ALIMENTAÇÃO MONOFÁSICA 220 - 240 V ~
Placa a gás	B	H05 RR-F	3 x 0.75 mm ²
Placa a indução	A	H07 RN-F H05 VV-F	3 x 1.5 mm ²

ATENÇÃO!!!

Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá manter o condutor de terra (B) mais comprido em relação aos condutores de fase (veja fig. 24). Para além disso, deverá respeitar as indicações do parágrafo 10.

INSTALAÇÃO

IG 940 1G AI AL DR CI
IG 940 2G AI AL CI



TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO (veja números acima)

		TIPO DE CABO	alimentação monofásica 220 - 240 V ~	alimentação trifásica 380 - 415 V 3N ~	alimentação bifásica 380 - 415 V 2N ~
Placa a gás	B	H05 RR-F	3 x 0.75 mm ²		
Placa a indução	A	H05 RR-F H07 RN-F	3 x 4 mm ² (*)	5 x 2.5 mm ² (*)	4 x 2.5 mm ² (*)

(*) Tendo em conta o factor de contemporaneidade

ATENÇÃO!!!

Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá manter o condutor de terra (B) mais comprido em relação aos condutores de fase (veja fig. 24). Para além disso, deverá respeitar as indicações do parágrafo 10.



REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

11) REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

O limite máximo de potência da placa é 7200 W. Este limite de potência pode ser reduzido para 2800 W, 3500 W ou 6000 W.

"Placa ECO" Regulação do Limite de Potência

A sequência para definir um novo limite de potência para a placa é a seguinte:

- durante os primeiros 30 segundos, após ter-se ligado a placa à fonte de electricidade a placa deve estar desbloqueada e todos os elementos de aquecimento devem estar desligados;

- pressione juntas as chaves de selecção na frente esquerda do elemento de aquecimento 7 e na frente direita do elemento de aquecimento 6 (veja fig. 17);
- após a realização desta operação, é emitido um sinal sonoro e o limite de potência atual da placa será mostrado no visor do elemento de aquecimento 6 (ver Fig. 18).

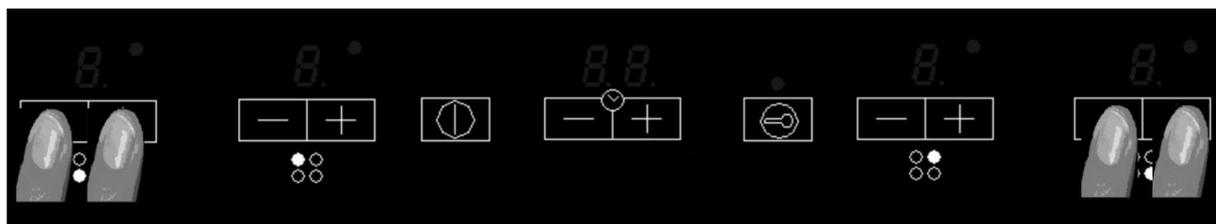


FIG. 17

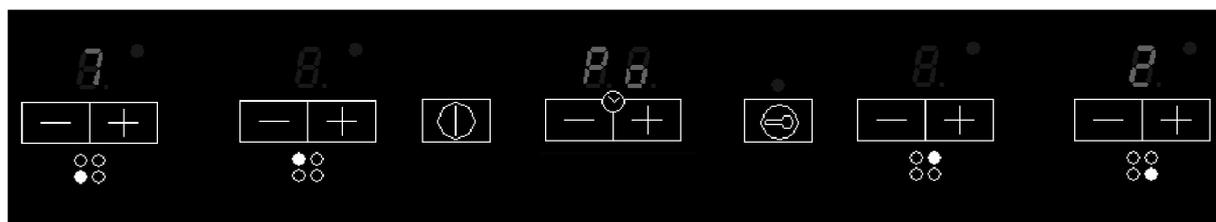


FIG. 18

REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

Selecionar um novo Limite de Potência

• com as chaves **+** e **-** o Limite de Potência é aumentado. Os níveis de potência que podem ser selecionados são: 2800 W, 3500 W, 6000 W ou 7200 W.

• Quando a potência é 7200 W, se a chave **+** ou **-** for tocada, a potência muda para 2800 W (consulte fig. 19)



FIG. 19

REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

A sequência para registar o novo limite de potência para a placa é a seguinte:

- pressione juntas as chaves de selecção na frente esquerda do elemento de aquecimento 7 e na frente direita do elemento de aquecimento 6 (veja fig. 20);

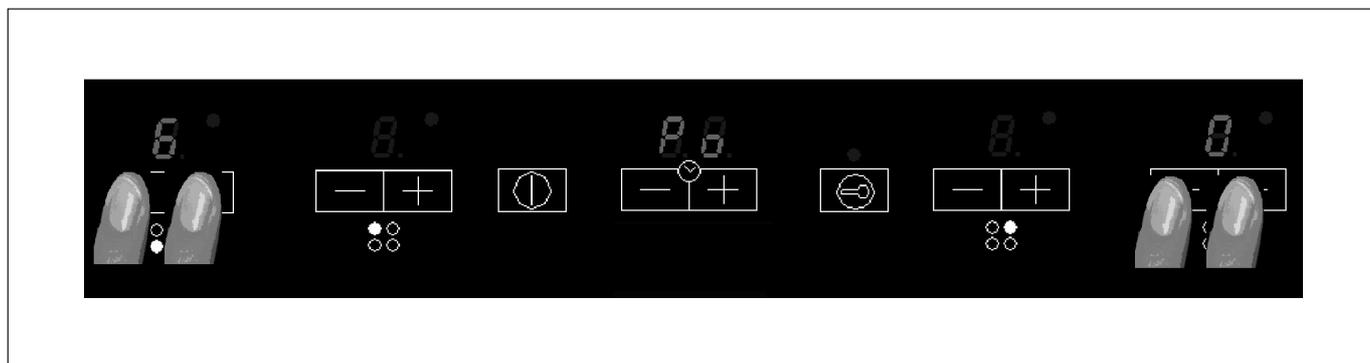


FIG. 20

- após a realização desta operação, o novo Limite de potência da placa está registado e o sistema reinicializa-se.

Terminar sem registar nenhuma mudança.

- Se não ocorrer nenhuma ação dentro de **60** segundos, as alterações não são registradas e o sistema reinicializa-se.

Funções da potência ECO da placa

Para a potência ECO da placa, cada vez que o utilizador tentar aumentar a potência, é calculado o nível total da última. Se este nível de potência total for maior do que o limite de potência total definido, o aumento da potência não é permitido. É emitido um sinal sonoro e no visor da placa aparece um “r” durante **3** segundos (veja fig. 21).

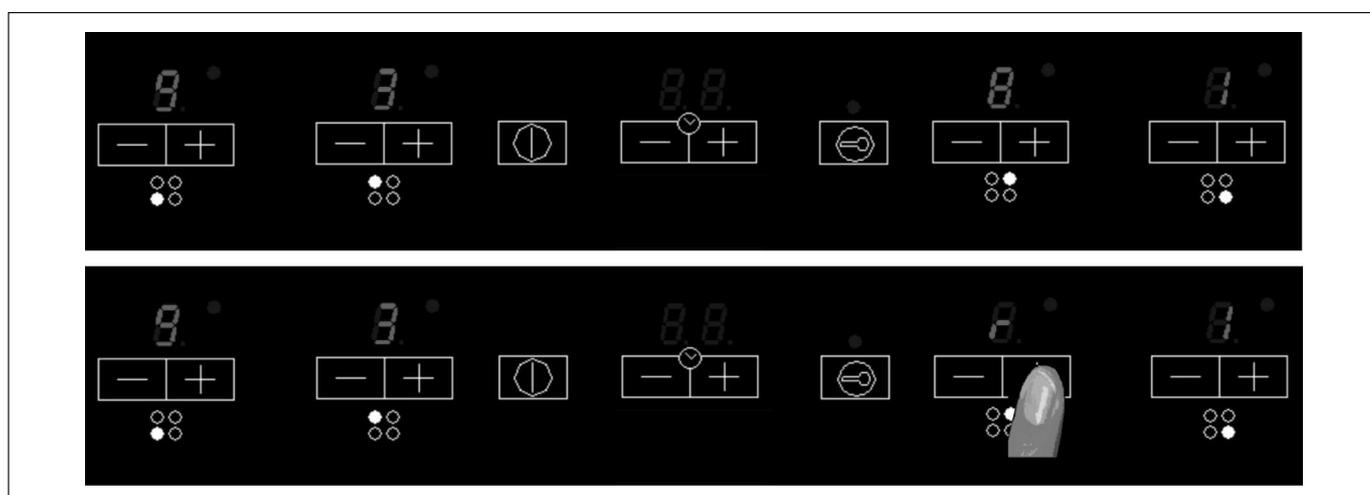


FIG. 21

REGULAÇÕES

Antes de efectuar qualquer regulação, desligue o aparelho da tomada de corrente.

No final das regulações ou das pré-regulações, as eventuais lacragens deverão ser restabelecidas pelo técnico.

Nos nossos queimadores, a regulação do ar primário não é necessária.

12) TORNEIRAS

Regulação do "Mínimo":

- acenda o queimador e gire o botão até à posição de "Mínimo" (chama pequena fig. 1).
- Retire o botão "M" (fig. 22 e 22/A) da torneira, o qual está fixado por simples pressão no veio da mesma. O by-pass para o ajuste da vazão mínima pode ser: lado da torneira (Fig. 22) ou no interior da haste. Em qualquer caso, o ajuste é acessado pela inserção uma chave de fenda pequena "D" ao lado da torneira (Fig. 22), ou no buraco "C" dentro da torneira (Fig. 22/A).
- Vire o desvio para a direita ou esquerda

devidamente ajustar a chama para o cargo de alcance limitado.

É recomendável não exagerar o "Mínimo" significa uma pequena chama deve ser contínuo e estável. Remontar os componentes corretamente.

Esta regulação só pode ser feita com queimadores que funcionem a G20, enquanto que com os queimadores que funcionam a G30 ou a G31 o parafuso deve ser bloqueado até ao fim (sentido horário).

VÁLVULA DE LUBRIFICAÇÃO
Se a válvula estiver preso, não forçar e pedir assistência técnica.

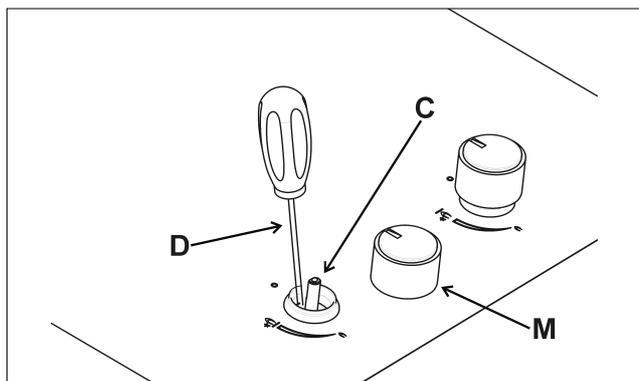


FIG. 22

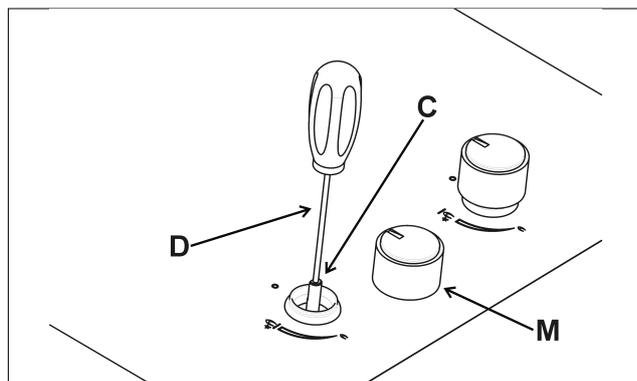


FIG. 22/A

TRANSFORMAÇÕES

13) SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

Os queimadores são adaptáveis aos vários tipos de gases se montarem os injectores correspondentes ao gás de utilização. Para realizar esta operação, é necessário retirar as tampas dos queimadores e, com uma chave recta "B", desatarraxar o injector "A" (veja fig. 23) e substituí-lo por um injector correspondente ao gás de utilização.

Aconselha-se a prender o injector firmemente.

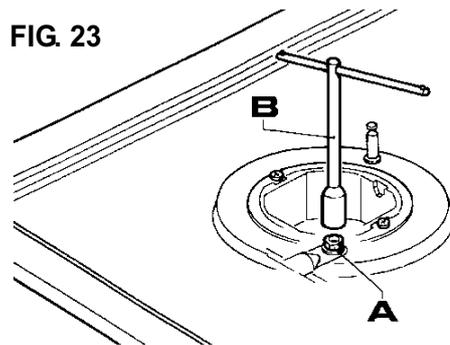
Depois de ter efectuado as substituições, o técnico deverá efectuar a regulação dos queimadores conforme explicado no parágrafo 12, lacrar os eventuais órgãos de regulação ou pré-regulação e aplicar no aparelho, em substituição ao existente, a etiqueta que corresponde à nova regulação do gás efectuada no aparelho. Esta etiqueta está contida no envelope dos injectores de

substituição.

A bolsa que contém os injectores e as etiquetas pode vir incluída com o equipamento. Em alternativa, pode encontrá-la num centro de assistência autorizado.

Para uma maior comodidade do instalador, indicamos na tabela os débitos, os débitos termicos dos queimadores, o diâmetro dos injectores e a pressão de exercício para os vários gases.

FIG. 23

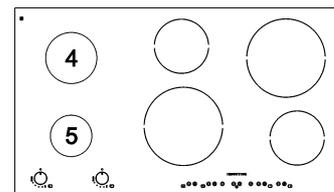
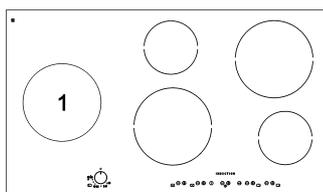
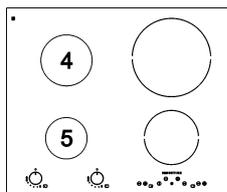
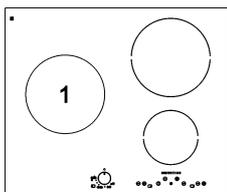


TABELA

QUEMADORES		GAS	PRESSÃO DE EXERCÍCIO mbar	DÉBITO TÉRMICA		DIÂMETRO DO INJECTOR 1/100 mm	CAPACIDADE TÉRMICA (W)		EEqueimadores gas*
No.	DENOMINAÇÃO			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	DUPLA COROA	G 30 - BUTANO	28 - 30	345	476	2 x 72 B + 46 B	1800	4750	61,6%
		G 31 - PROPANO	37	339		2 x 72 B + 46 B	1800	4750	
		G 20 - NATURAL	20			2 x 115 A + 71 A	1800	5000	
4	RÁPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	204	267	83	800	2800	56,0%
		G 31 - PROPANO	37	200		83	800	2800	
		G 20 - NATURAL	20			117 Y	800	2800	
5	AUXILIAR	G 30 - BUTANO	28 - 30	73	95	51	450	1000	N.A.
		G 31 - PROPANO	37	71		51	450	1000	
		G 20 - NATURAL	20			75 X	450	1000	

*De acordo com o Regulamento n.º 66/2014 medidas da UE para a aplicação da Directiva 2009/125/CE, o (EE)queimador a gas) o desempenho foi calculado de acordo com a norma EN 30-2-1 última discutir com o G20.

DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES



EE _{gas} hob
61,6%

EE _{gas} hob
56,0%

EE _{gas} hob
61,6%

EE _{gas} hob
56,0%

MANUTENÇÃO

POTÊNCIAS DOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

DENOMINAÇÃO	Ø (cm)	POTÊNCIA (W)	
			com booster
Placa electric <i>indução</i>	14,5	1200	1600
Placa electric <i>indução</i>	21,0	1500	2000

NOTA: A MANUTENÇÃO DEVE SER EFECTUADA APENAS POR PESSOAL AUTORIZADO

Em caso de falha ou corte no cabo, por favor, afastar-se do cabo e não tocá-lo. Além disso, o dispositivo deve ser desligado e não ligado. Ligue para o centro de serviço autorizado mais próximo para corrigir o problema.

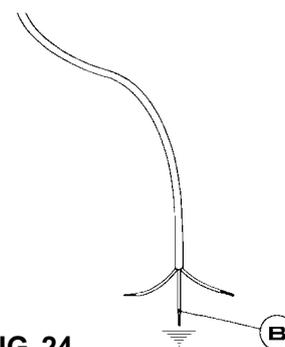


FIG. 24

MODELO 2 PLACA ELECTRIC (60 cm)

IG 620 1G AI AL DR CI - IG 620 2G AI AL CI

TENSÃO	220 - 240/380 - 415 V 3N~
FREQUÊNCIA	50/60 Hz
POTÊNCIA TOTAL	3600 W

MODELO 4 PLACA ELECTRIC (90 cm)

IG 940 1G AI AL DR CI - IG 940 2G AI AL CI

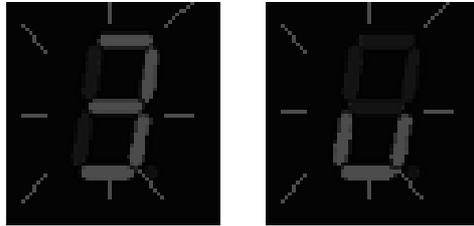
TENSÃO	220-240/380 - 415 V 3N~
FREQUÊNCIA	50/60 Hz
POTÊNCIA TOTAL	7200 W

PT

VISUALIZAÇÃO DE ERROS

VISUALIZAÇÃO DE ESTADOS ESPECIAIS

O visor do elemento de aquecimento correspondente alterna entre dois caracteres dependendo do estado.



Evento (Visualização da Ordem de Prioridade)	Condições iniciais	Condições finais	Ação	Estado do elemento de aquecimento	Frente visor elemento de aquecimento (1 seg.)	Traseira visor elemento de aquecimento (1 seg.)
Incremento de potência não permitido (apenas para modelos ECO)	Potência da Placa requerida > Limite de potência ECO da placa	2 seg.	Aumento de potência não consentido	On/Off	“r”	
Elemento de aquecimento sem recipiente adequado ou sem recipiente	Nenhum recipiente ou recipiente não apropriado sobre o elemento de aquecimento	Recipiente apropriado sobre o elemento de aquecimento	Após 1 minuto desligar elemento de aquecimento	On	“Power”	‘U’
Sobretemperatura a elemento de aquecimento a indução	TEMPERATURA SERPENTINA > T1 ⁽¹⁾	TEMPERATURA SERPENTINA < T2 ⁽¹⁾	Não é fornecida potência ao elemento de aquecimento	Off	‘ ’ or ‘H’	‘C’
				On	‘Power’	
Sobretemperatura a gerador de indução	TEMPERATURA DISSIPADOR DE CALOR > T3 ⁽¹⁾	TEMPERATURA DISSIPADOR DE CALOR > T4 ⁽¹⁾	Não é fornecida potência ao elemento de aquecimento	Off	‘ ’ or ‘H’	‘C’
				On	‘Power’	
Vidro quente sobre um elemento de aquecimento (calor residual)	TEMPERATURA SERPENTINA > T5 ⁽¹⁾	TEMPERATURA SERPENTINA < T6 ⁽¹⁾	-----	Off	‘H’	

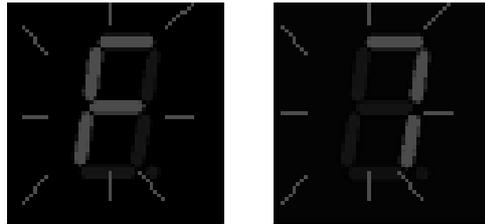
⁽¹⁾ Para os valores de T1, T2, T3, T4, T5 e T6, veja o desenho correspondente.

VISUALIZAÇÃO DE ERROS

Erros do elemento de aquecimento

Erros do elemento de aquecimento são os erros que geram o desligamento de um ou mais elementos de aquecimento. Quando é detectado um erro do elemento de aquecimento, os elementos de aquecimento envolvidos são desligados, é emitido um sinal sonoro (apenas se um ou mais elementos de aquecimento estão activos) e nos visores correspondentes a esses elementos aparece, alternadamente, a letra "F" e o código de erro. Enquanto se estiver em estado de erro, as chaves dos elementos de aquecimento correspondentes não funcionam.

Todos os erros são recuperáveis. Isto é, quando a causa do erro desaparece os visores correspondentes são desactivados e os elementos de aquecimento retornam ao funcionamento normal.



Erros do elemento de aquecimento			
Evento (Visualização da Ordem de Prioridade)	Recuperação de erro	Ação	Visor do elemento de aquecimento(frente 0.5 seg./traseira 0.5 seg.)
Falha na comunicação	Quando a falha desaparece	Desligar elementos de aquecimento no lado esquerdo ou direito (****)	F5
Curto-circuito no sensor de temperatura do elemento de aquecimento	Quando a falha desaparece	Desligar elemento de aquecimento (**)	F1
Circuito aberto no sensor de temperatura do elemento de aquecimento	Quando a falha desaparece	Desligar elemento de aquecimento (**)	F2
Erro 1 sensor de temperatura do elemento de aquecimento	Quando a falha desaparece	Desligar elemento de aquecimento (**)	F7
Erro 2 sensor de temperatura do elemento de aquecimento	Quando a falha desaparece	Desligar elemento de aquecimento (**)	F8
Falha no relé bus	Quando a falha desaparece	Desligar elemento de aquecimento (**)	F9
Curto-circuito no sensor de temperatura da unidade de potência	Quando a falha desaparece	Desligar todos os elementos de aquecimento (***)	F3
Circuito aberto no sensor de temperatura da unidade de potência	Quando a falha desaparece	Desligar todos os elementos de aquecimento (***)	F4
Perda cruzada zero alimentação elétrica	Quando a falha desaparece	Desligar elementos de aquecimento no lado esquerdo ou direito (****)	F6

(**) Elemento de aquecimento desligado e bloqueado.

(***) Todos os elementos de aquecimento a indução desligados e bloqueados.

(****) Elementos de aquecimento do lado esquerdo ou direito desligados e bloqueados.



VISUALIZAÇÃO DE ERROS

Erros/Alarmes

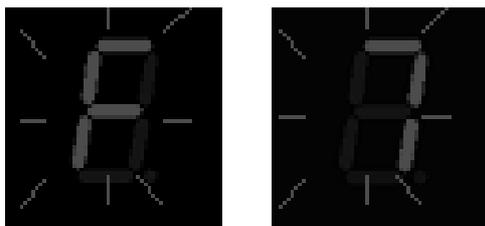
Erros do aparelho

Erros do aparelho são os erros que geram a desactivação de toda a placa.

Quando um erro de aparelho é detectado, todos os elementos de aquecimento são desligados, é emitido um sinal sonoro (apenas se um ou mais elementos de aquecimento estão activos) e em todos os visores aparece, alternadamente, a letra "F" e o código de erro.

Enquanto se estiver em estado de erro todas as chaves do elemento de aquecimento não funcionam.

Exceto os erros da EEPROM e dos microcontroladores, todos os erros são recuperáveis. Isto é, quando a causa do erro desaparece todos os visores são desactivados e a placa retorna às operações normais.



Erros do aparelho			
Erro (Visualização da Ordem de Prioridade)	Recuperação de erro	Ação	Visor elemento de aquecimento completo (frente 0.5 seg./traseira 0.5 seg.)
Falha no microcontrolador	-----	Desl. aparelho	F0
Falha emissor chave On/Off	Quando a falha desaparece	Desl. aparelho	FA
Falha receptor chave On/Off	Quando a falha desaparece	Desl. aparelho	FC
Curto-circuito no sensor de temperatura da interface do utilizador	Quando a falha desaparece	Desl. aparelho	FE
Circuito aberto no sensor de temperatura da interface do utilizador	Quando a falha desaparece	Desl. aparelho	Ft
Sobret temperatura na interface do utilizador	Quando a temperatura da interface do utilizador < 90 °C	Desl. aparelho	Fc
Falha na EEPROM	-----	Desl. aparelho	FH
Falha no multiplexador conversor microcontrolador A/D	Quando a falha desaparece	Desl. aparelho	FJ
Falta de luz ambiente	Quando é detectada iluminação ambiente satisfatória	Desl. aparelho	FL
Falha na conversão do conversor do microcontrolador A/D	Quando a falha desaparece	Desl. aparelho	FU

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE SIGNALÉTIQUE

<p>1 QUEIMADOR (60) (dupla coroa 5.0 kW)</p> <p>CATEGORÍA = II_{2H3+}</p> <p>G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>Σ Qn Gas Natural = 5.0 kW Σ Qn GPL = 4.75 kW Σ Qn GPL = 345 gr/h (G30) Σ Qn GPL = 339 gr/h (G31)</p> <p>TENSÃO = 220 - 240 V ~ FREQUÊNCIA = 50/60 Hz</p> <p>potência total 3600W</p>	<p>2 QUEIMADORES (60) (Auxiliar + Rápido)</p> <p>CATEGORÍA = II_{2H3+}</p> <p>G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>Σ Qn Gas Natural = 3.7 kW Σ Qn GPL = 3.8 kW Σ Qn GPL = 276 gr/h (G30) Σ Qn GPL = 271 gr/h (G31)</p> <p>TENSÃO = 220 - 240 V ~ FREQUÊNCIA = 50/60 Hz</p> <p>potência total 3600W</p>	<p>1 QUEIMADOR (90) (dupla coroa 5.0 kW)</p> <p>CATEGORÍA = II_{2H3+}</p> <p>G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>Σ Qn Gas Natural = 5.0 kW Σ Qn GPL = 4.75 kW Σ Qn GPL = 345 gr/h (G30) Σ Qn GPL = 339 gr/h (G31)</p> <p>TENSÃO = 220 - 240 V ~ FREQUÊNCIA = 50/60 Hz</p> <p>potência total 7200W</p>	<p>2 QUEIMADORES (90) (Auxiliar + Rápido)</p> <p>CATEGORÍA = II_{2H3+}</p> <p>G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>Σ Qn Gas Natural = 3.7 kW Σ Qn GPL = 3.8 kW Σ Qn GPL = 276 gr/h (G30) Σ Qn GPL = 271 gr/h (G31)</p> <p>TENSÃO = 220 - 240 V ~ FREQUÊNCIA = 50/60 Hz</p> <p>potência total 7200W</p>
--	--	--	--

DADOS TÉCNICOS DA REGULAÇÃO DE GÁS DO APARELHO

<p>Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré.</p> <p>Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil.</p> <p>Pour autre type de gaz, il faut operer comme decrit dans la notice d'emploi.</p> <p>Cet appareil est réglé pour fonctionner à:</p>	<p>Este aparato debe ser montado conforme a los reglamentos vigentes y utilizado solamente en un ambiente adecuadamente aireado.</p> <p>Antes de instalar o utilizar el aparato, consultar los manuales de instrucción.</p> <p>Este aparato está regulado para funcionar a:</p> <p style="text-align: center;">ES</p>	<p>Este produto deve ser instalado em conformidade com as normas de segurança em vigor e usado somente em um ambiente dotado de adequada ventilação. Antes de proceder a instalação e uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instruções.</p> <p>Para outro tipo de gás proceder como indicado nas instruções de instalação e uso.</p> <p>Este aparelho está ajustado para operar em:</p>
<p>Η συσκευή αυτή μπορεί να εγκατασταθεί και να λειτουργεί μόνο σε χώρους διαρκώς αεριζόμενους σύμφωνα με τον κανονισμό. Συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν την εγκατάσταση της συσκευής αυτής.</p> <p>Για άλλο τύπο αερίου εφαρμόστε ό,τι αναφέρεται στο εγχειρίδιο οδηγιών.</p> <p>Η συσκευή αυτή έχει ρυθμιστεί για να λειτουργεί σε:</p> <p style="text-align: center;">GR</p>	<p>This appliance must be installed in compliance with the current provisions in force and only used in rooms equipped with adequate ventilation. Consult the instruction manual before proceeding with installation or use of the appliance.</p> <p>For another type of gas, operate as described in the directions for the installation and use.</p> <p>This household appliance is adjusted to work at:</p> <p style="text-align: center;">GB</p>	
<p>G30 -"p" 28-30 mbar / G31 -"p" 37 mbar 3+</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">COD. 0030684E1 - 04/12</p>		

PT

ASSISTÊNCIA TÉCNICA, PEÇAS DE REPOSIÇÃO E CONDIÇÕES DE GARANTIA

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal técnico especializado para garantir os melhores resultados de funcionamento.

Qualquer reparação ou regulação sucessiva que se tornar necessária deverá ser efectuada com o máximo cuidado e atenção por pessoal qualificado.

Por este motivo, aconselhamos sempre contactar o Concessionário onde o aparelho foi comprado ou ao nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando a marca, o modelo, o número de série e o tipo de problema do seu aparelho. Estes dados estão contidos na etiqueta situada na parte traseira do aparelho aplicada na caixa de embalagem e no painel frontal inferior interno.

Estas informações permitem que o assistente técnico providencie as peças de reposição adequadas e garanta consequentemente uma assistência rápida e específica. Aconselhamos transcrever estes dados de modo que os mesmos estejam sempre à disposição:

MARCA:

MODELO:

SÉRIE:



A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos. Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.



www.teka.com

Teka Industrial, S.A.
C/ Cajo,17
39011 Santander
+34 942 355 050

