



## **INDUKTIONSHERDE**

INDUCTION STOVES

FOURNEAU A INDUCTION

CUCINA A INDUZIONE

COCINAS DE INDUCCION

FOGÕES DE INDUÇÃO

INDUCTIE KOOKTOESTELLEN

KUCHNIE INDUKCYJNE

DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

**296318V1 / ID091M01**

**296319V1 / ID092M01**



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-  
UND WARTUNGSANWEISUNGEN

INSTALLATION, OPERATING  
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

MANUEL D'INSTALLATION,  
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUALE DI INSTALLAZIONE,  
USO E MANUTENZIONE

MANUAL DE INSTALACIÓN,  
USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE INSTALAÇÃO,  
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,  
GEBRUIK EN ONDERHOUD

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,  
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



Rev.-Nr.: 01-2023

**DE** TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

**GB** TECHNICAL CHANGES RESERVED!

**FR** SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

**IT** CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

**ES** ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

**PT** SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

**NL** TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

**PL** WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

# 1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	1
2. ÍNDICE POR TEMA.....	2
3. SEGURANÇA.....	3
4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS.....	4
4.1. Orientações gerais.....	4
4.2. Descrição do aparelho.....	4
4.3. Placa de informação.....	5
4.4. Substituição de elementos (serviço técnico).....	5
4.5. Dispositivos de segurança.....	5
5. USO E FUNCIONAMENTO.....	6
5.1. Descrição dos elementos de controle.....	6
5.2. Ligar e desligar a área de cozimento.....	6
5.3. Instrução de operação.....	7
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	8
6.1. Orientações de limpeza e manutenção.....	8
6.2. Manutenção correta.....	9
6.3. Limpeza da placa de cerâmica.....	9
7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO.....	9
7.1. Descobrir defeitos e os consertando.....	10
7.2. Códigos dos erros.....	10
7.3. Comunicados sobre os erros do gerador (E1).....	11
7.4. Mensagens de erro no controlador digital (E2).....	13
7.5. Mensagens de erro do módulo de bobina (E4).....	13
8. INSTALAÇÃO.....	15
8.1. Embalar e desembalar.....	15
8.2. Instalação (serviço técnico).....	15
8.3. Montagem do aparelho em série.....	16
8.4. Ligação à rede elétrica (serviço técnico).....	16
8.5. Recebimento técnico (serviço técnico).....	18
9. DESCARTE DO APARELHO.....	18
ANEXOS.....	I

## 2. ÍNDICE POR TEMA

### C

Códigos dos erros 10

### D

DESCARTE DO APARELHO 15

Descrição do aparelho 4

Desembalar 12

Dispositivos de segurança 5

### E

Embalar 12

### I

Instalação 12

Instrução de operação 7

### L

Ligação à rede elétrica 13

Ligar e desligar a área de cozimento 6

Limpza da placa de cerâmica 9

Longo intervalo de uso 7

### M

Manutenção 8

Manutenção correta 9

Montagem do aparelho em série 13

### O

Opis elementów obsługi. 6

Orientações de limpeza 8

Orientações gerais 4

Orientações para o uso normal do aparelho 7

### P

Placa de informação 5

PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO 9

### R

Recebimento técnico 15

**Regulador de temperatura** 6

### S

SEGURANÇA 3

Substituição de elementos 5

### 3. SEGURANÇA



**Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as instruções presentes neste manual.**

O manual contém informações básicas sobre o uso, segurança e manutenção do aparelho. Deve-se guardar o manual para em caso de necessidade posterior.



A instalação elétrica foi feita de acordo com as normas CE EN **60335-1** i **60335-2-36**.

Durante o projeto e a fabricação, o fabricante teve um cuidado especial a fim de evitar ameaças à saúde e segurança das pessoas que utilizam o aparelho.

Deve-se ler atentamente o conteúdo deste manual e as orientações contidas no aparelho. Em especial, recomenda-se seguir todas as orientações relacionadas à segurança.

Não é permitido interferir em qualquer dispositivo de segurança instalado. O não cumprimento desta exigência poderá trazer ameaças sérias à segurança e à saúde das pessoas.

Recomendamos a realização de diversos testes a fim de familiarizar-se com a localização e função dos controles de operação, especialmente aqueles utilizados para ligar e desligar o aparelho.

O dispositivo destina-se apenas para utilização da finalidade para o qual fora projetado; qualquer outra utilização será considerado inapropriada.

O fabricante não terá responsabilidade pelos danos materiais ou pessoais que se derem devido à utilização errônea ou inapropriada do aparelho.

Todo trabalho relacionado à manutenção, que demandem uma qualificação técnica assinalada, deverão ser feitos apenas por profissionais qualificados.

Para garantir a higiene e segurança dos alimentos quanto à contaminações, todos os elementos que tiverem contato direta ou indiretamente com o alimento, deverão ser devidamente higienizados.

Para isto, deve-se utilizar materiais de limpeza apropriados para o contato com alimentos, evitar a utilização de materiais de limpeza inflamáveis ou que possam causar danos à saúde.

Após cada utilização, verificar se todos os queimadores e elementos foram desligados e se o cabo de alimentação fora desligado.

Em caso de longo intervalo na utilização do aparelho, deve-se desligar não só todos os elementos de alimentação mas também limpar as partes externas do aparelho.



**Para a ligação direta à rede elétrica, deve-se montar um aparelho que garanta a desconexão da rede em que a abertura de contato seja tão grande a fim de que a desjunção seja de categoria III, de acordo com as regras de instalação.**



**Para evitar riscos, cabo com defeito de conexão dispositivo pode ser substituído apenas pelo fabricante ou electricista.**



O dispositivo requer certas precauções quando a instalação, configuração, montagem ou ligação à rede elétrica. Veja a seção **8 „INSTALAÇÃO”**.



Não é permitido limpar o aparelho diretamente sob água corrente.



Se a superfície da placa de fogão é quebrada, desligar imediatamente a unidade da fonte de alimentação.



Nas superfícies quentes de placas de fogão não coloque recipientes de plástico.



**Para evitar o sobreaquecimento não colocar na superfície do dispositivo qualquer folha de alumínio ou placas de metal.**

**i** Estudos científicos têm mostrado que fogão de indução não é uma ameaça. No entanto, as pessoas que têm um pacemaker deve manter pelo menos 60 cm de espaço do aparelho a trabalhar.

**i** Por favor, preste atenção que os itens usados, tais como, os anéis, relógios, etc, podem estar quentes quando chegar perto de placa de fogão.

## 4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS

### 4.1. Orientações gerais

Este manual foi criado pelo fabricante com o objetivo de fornecer informações técnicas e de utilização do aparelho ao profissional autorizado.

Recomendamos ao receptor destas informações que as leia com atenção.

Graças à leitura deste documento, poder-se-á evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas.

Guarde este manual por todo o tempo que estiver em posse do aparelho e tenha fácil acesso ao mesmo, para que, a qualquer momento, possa ter acesso as informações.

A fim de destacar informações importantes ou chamar a atenção à dados importantes, serão utilizados símbolos que significam o seguinte:

#### Atenção!



Indica instruções de segurança importantes com o fim de não comprometer a segurança e a saúde das pessoas e não provocar quaisquer danos, deve-se seguir o procedimento adequado indicado.

#### Cuidado

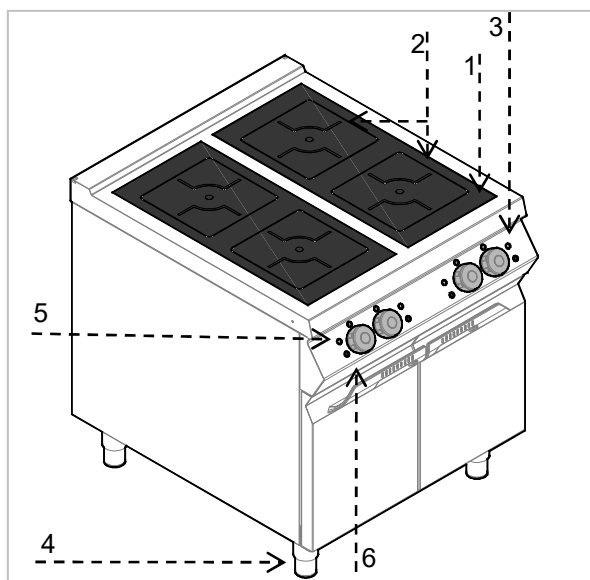


Indica informações técnicas importantes que não devem ser subestimadas.

### 4.2. Descrição do aparelho

O fogão elétrico com placa de aquecimento por indução de cerâmica foi projetado e produzido para a preparação e cozimento de produtos alimentícios na área da gastronomia profissional.

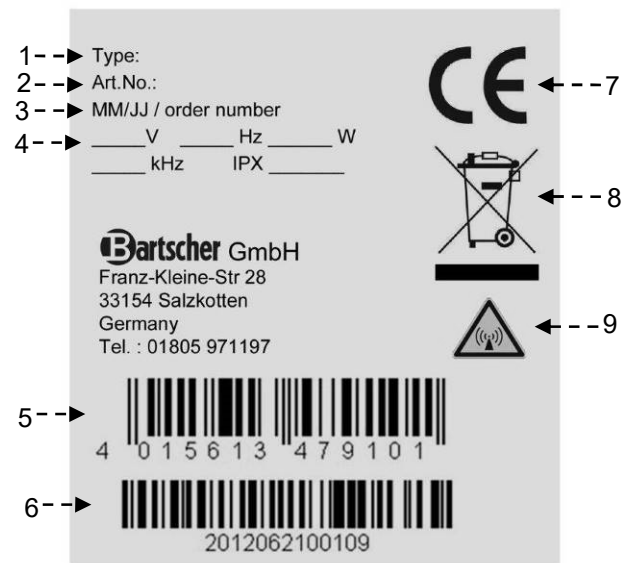
- 1) **Placa do fogão:** de vitrocerâmica
- 2) **Área de cozimento:** consiste em um módulo que transfere o calor à panela;
- 3) **Regulador de temperatura:** ativa, desativa e regula a potência da área de cozimento.
- 4) Pés para regulagem da altura.
- 5) **Luz de controle da alimentação da rede:** mostra a atividade de área de cozimento.
- 6) **Luz do alarme:** mostra eventuais falhas na área de cozimento.



### 4.3. Placa de informação

Conforme apresentado na imagem, a placa de informação está fixada diretamente no aparelho. Nesta placa constam todas as orientações e informações necessárias para o uso com segurança.

- 1) Número do modelo
- 2) N.º de artigo
- 3) Data de fabricação
- 4) Tensão da alimentação/frequência/potência/frequência do campo magnético/tipo de proteção
- 5) Número EAN
- 6) Número de série
- 7) Indicação CE
- 8) Símbolo WEEE
- 9) Símbolo de "campo eletromagnético"



PT

### 4.4. Substituição de elementos (serviço técnico)



**Antes de substituir qualquer elemento, desligue todos os dispositivos de segurança do aparelho.**



Desligar, em especial, a fonte de alimentação da eletricidade através da tomada. Se necessário, substitua os elementos desgastados por novos originais.



Não nos responsabilizamos por quaisquer danos causados às pessoas ou componentes que venham a surgir em decorrência do uso de peças não originais ou interferências no produto que possa alterar seus dispositivos de segurança sem autorização do fabricante.

### 4.5. Dispositivos de segurança

O aparelho está equipado com o seguinte sistema de segurança:

1. **Dispositivo de reconhecimento de panela:**  
É um dispositivo que desativa a área de cozimento em caso em que nenhuma panela não se encontre nesta área, ou em caso em que a panela esteja vazia.
2. **Dispositivo de reconhecimento de temperatura:** É um dispositivo que desativa a área de cozimento em caso em que a temperatura possa estar demasiadamente alta.

Quando a temperatura abaixar, ficando abaixo do nível de segurança, o dispositivo se ligará automaticamente novamente.



**Verificar todos os dias se os dispositivos de segurança estão montados e se funcionam corretamente.**

## 5. USO E FUNCIONAMENTO

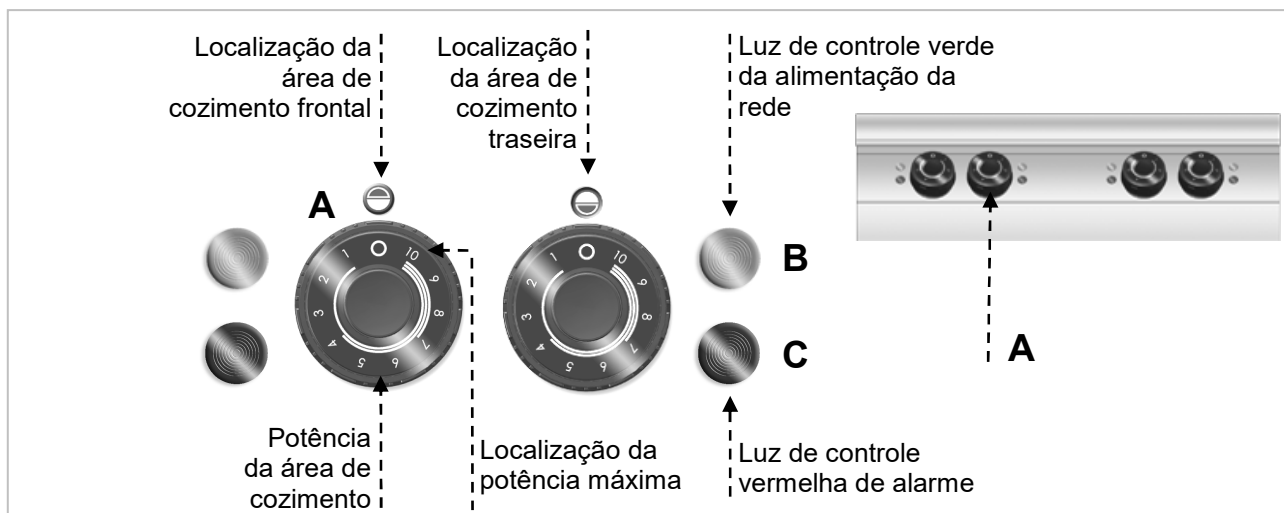
### 5.1. Descrição dos elementos de controle.

Os elementos que controlam as principais funções encontram-se no painel de controle do dispositivo.

**A) Regulador de temperatura:** regula a potência de aquecimento da área de cozimento

**B) Luz de controle verde:** Mostra o aquecimento da área de cozimento.

**C) Luz de controle vermelha:** Mostra as falhas da área de cozimento.



### 5.2. Ligar e desligar a área de cozimento

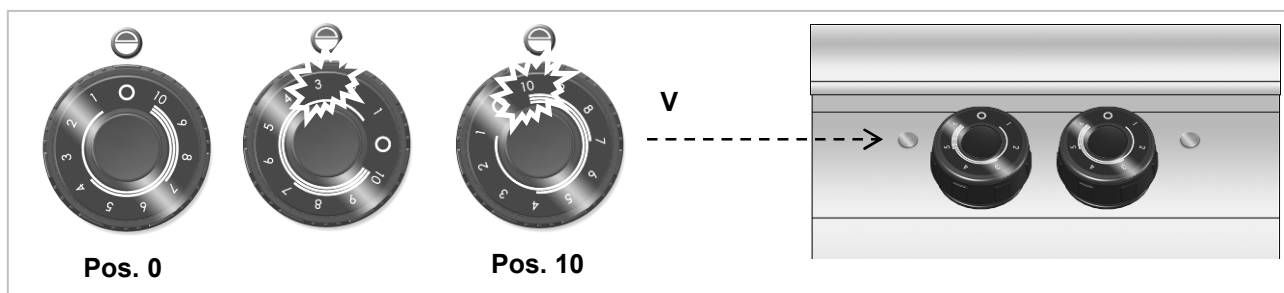
Para ativar a área de cozimento, siga os seguintes passos:

- Inicie o interruptor automático para ligar a conexão com a fonte de alimentação
- Coloque a panela com o alimento na área de cozimento desejada.
- Gire o regulador de temperatura (**A**) em sentido horário para ativar a área de cozimento com potência mínima; a luz verde se acenderá.
- A seguir, posicione o regulador de temperatura na posição desejada.
- Posicione o regulador de temperatura em **10**, para que ligar a área de cozimento na potência máxima.
- Posicione o regulador de temperatura em **0** para ligar a área de cozimento. A luz verde (V) se apagará.

**G) Ligue o interruptor automático se necessário, a fim de interromper o fornecimento de energia..**

**i** Caso retire-se a panela por um curto espaço de tempo, o gerador não fornecerá energia, e quando se colocar a panela novamente na área de cozimento, o dispositivo novamente funcionará com a potência escolhida.

**!** **Se usar ao mesmo tempo várias panelas, deve-se cuidar para que os suportes não entortem e se os mesmos não se encontram na área de cozimento. Dependendo do tipo de material, os suportes podem se superaquecer.**





### 5.3. Instrução de operação

#### Longo intervalo de uso

Caso não utilize o aparelho por um longo período, deve-se seguir os seguintes passos:

1. Iniciar o interruptor automático para desligar o fornecimento de energia.
2. Limpe cuidadosamente a máquina e as áreas adjacentes.
3. Aplique uma camada de vaselina nas superfícies de aço inoxidável.
4. Execute todos os trabalhos de manutenção.

#### Orientações para o uso normal do aparelho

Devido ao mecanismo de ação específico das placas de indução do fogão, devem ser usadas apenas panelas com magnetização na parte inferior.

Utilize apenas utensílios de ferro/ferro esmaltado, ferro fundido/ferro fundido esmaltado, aço ou aço inoxidável, se estiverem rotulados como apropriados para indução (atentar-se à descrição dos utensílios de cozinha).

As panelas devem ter um diâmetro entre 160 e 260 mm.



**Produtos não listados nesta seção, automaticamente são tidos como não apropriados para o uso.**

Para que se possa garantir o uso correto do aparelho, deve-se seguir as seguintes dicas:

- Utilizar apenas os acessórios fornecidos pelo fabricante;
- Utilizar as áreas de cozimento apenas para aquecimento de panelas, não aquecer alimentos diretamente na placa de aquecimento.
- O aparelho e as áreas adjacentes do aparelho devem ser mantidas sempre limpas.
- Utilize sempre utensílios cujo diâmetro não seja menor do que o da área de cozimento.



- Utilizar apenas utensílios com fundo plano.



Frigideiras para bifes de ferro ou outras ligações metálicas não são adequados ao uso no fogão de cerâmica pois a grande espessura de seu fundo pode causar riscos quanto à concentração de calor no fogão. O fundo áspero pode, além de tudo, riscar a superfície e pode deixar manchas na mesma.

- Para a limpeza, utilize apenas materiais de limpeza que possam ser usados no ramo alimentício.
- Evite derramar líquidos ferventes sobre a placa.



Não ligar a área de cozimento sem uma panela ou frigideira apropriada ou com a panela ou frigideira vazias.


- Não colocar panelas ou frigideiras quentes sobre áreas de cozimento frias.
- As panelas devem manter uma distância mínima entre si, deve-se atentar para que não se toquem.
- Desligar a área de cozimento quando se for retirar a panela a fim de evitar o religamento automático do sistema quando este não for desejado.
- Não colocar quaisquer materiais (papel, papelão, tecido, etc) entre a panela e a área de cozimento, visto que podem se queimar.





**Não utilizar a área de cozimento sem panelas. Desligar as áreas de cozimento se não forem usadas.**





**Não tentar proteger as placas do fogão com folhas de alumínio durante o uso.**

 Limpar e secar o fundo das panelas antes de colocá-las na área de cozimento. Fundos de panelas ondulados podem deixar marcas ou riscos se forem arrastados no fogão.

 **Itens de metal se aquecem rapidamente quando se encontram na área de cozimento, por isso, não coloque sobre ela nenhum outro item (latas, potes fechados, alumínio, talheres, anéis, chaves, relógios, etc), utilize apenas panelas ou frigideiras.**

 Na superfície de vitrocerâmica de indução não coloque cartões de crédito, telefônicos, fitas cassete nem outros itens magnéticos.

 Durante o funcionamento, as aberturas de respiro na parte inferior não podem ser bloqueadas nem cobertas por panelas nem frigideiras.

 **Favor se atentar visto que uma interrupção repentina do fornecimento de energia poderá causar queimaduras pois a área de cozimento pode ainda estar quente.**

## Teste de funcionamento

Depois de conectar o aparelho, deve-se realizar um teste de funcionamento.


1. Retirar a panela da área de funcionamento.
2. Deixar o nível de cozimento em "0".
3. Ligar a alimentação elétrica (a luz verde piscará rapidamente).
4. As luzes verde e vermelha não podem se acender nem piscar.
5. Ligar qualquer nível de cozimento.
6. A luz verde deve piscar repetidamente em espaços de segundos (modo de detecção de panela).



7. Não deve ser exibida uma mensagem de interrupção.
8. A luz vermelha não deve se acender.
9. Colocar uma panela cheia de água na área de cozimento com Ø de pelo menos 12 cm.
10. A luz verde deve se acender permanentemente.




11. Deixar na potência máxima.
12. Após alguns minutos o ventilador deve se ligar.

 **Colocar a panela ou frigideira sempre no meio da placa de cozimento. Não aquecer utensílios vazios sem supervisão. As frigideiras não devem ser aquecidas além de 300 °C.**

Em caso de falhas, favor ler a seção "Falhas de funcionamento "

## 6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### 6.1. Orientações de limpeza e manutenção

 **Antes de iniciar os trabalhos de manutenção, ligue todos os dispositivos de segurança disponíveis.**

**Em especial, desligue a alimentação de energia elétrica através da tomada.**

## 6.2. Manutenção correta

Para uma manutenção adequada, deve-se limpar diariamente todas as partes que tenham contato com alimentos e também efetuar manutenção frequente nos tubos e canos.

Uma manutenção cuidadosa permitirá a longevidade do aparelho e o funcionamento correto do mesmo com segurança.

Nunca apontar ao aparelho jatos de água corrente nem aparelhos de limpeza de alta pressão.

Para a limpeza das partes de aço inoxidável, não utilize lãs de aço nem escovas de aço pois poderão deixar partículas de aço no aparelho que poderão causar a formação de ferrugem.

Para a remoção dos restos secos, utilize uma espátula de madeira ou plástico ou uma esponja macia.

Em caso de longo intervalo de uso, deve-se aplicar vaselina em todas as peças e arejá-las regularmente.



**Não utilizar quaisquer materiais de limpeza que possuam substâncias perigosas ou que possam causar danos à saúde (solventes, gasolina, etc.).**

**Ao final do dia de trabalho, deve-se limpar:**

- A placa do fogão;
- Aparelho.

Contratar regularmente profissionais especializados para os seguintes trabalhos de manutenção:

- Controle das instalações elétricas;
- Verificação de desempenho do gerador de indução.

PT

## 6.3. Limpeza da placa de cerâmica

Proceder conforme indicado abaixo:

- Desligar a área de cozimento e deixar esfriar;
- Ligue o interruptor automático para desativar a conexão com a fonte de alimentação.
- Limpar cuidadosamente a placa de aquecimento com uma esponja e material de limpeza neutro.
- Depósitos e manchas na superfície de cerâmica precisam ser removidos rapidamente, melhor ainda com a placa de aquecimento ainda morno.
- Arejar a placa de cozimento e por fim secá-la.



**Não apontar jatos de água à placa, especialmente se ainda estiver quente.**



**Não jogue água diretamente à placa de aquecimento.**



Não utilizar materiais de limpeza abrasivos!



Para remover restos difíceis pode-se cobrir por toda a noite o forno com um pano embebido em água e detergente. Na manhã seguinte, repetir a limpeza.

Para remover restos de comida e respingos de gordura, utilize um raspador específico para placas de cerâmica.

## 7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO

As seguintes informações permitem o conhecimento e solução de eventuais problemas de funcionamento que venham a ocorrer durante o uso do aparelho.

Alguns destes problemas poderão ser resolvidos por conta própria, outros deverão ser consertados por profissionais especializados. Tais problemas deverão ser resolvidos apenas por profissionais qualificados.

## 7.1. Descobrimos defeitos e os consertando

Defeito	Possível causa	Solução
A placa do fogão aquece pouco	Utensílios inapropriados para o cozimento	Utilizar utensílios adequados para o cozimento.
A placa do fogão aquece sem intervalos com a potência máxima	Botão giratório danificado	Verificar e eventualmente substituir o botão giratório
Placa do fogão vazia ligada	Reconhecimento de painéis defeituoso	Substituir o gerador ou consertá-lo
Pequenos itens metálicos estão superaquecidos	Reconhecimento de painéis defeituoso	Substituir o gerador ou consertá-lo
A placa do fogão não se aquece	Diâmetro do fundo da placa é menor que 12cm ou o reconhecimento de painéis está com defeito	Utilizar uma placa de material apropriado
	Gerador defeituoso	Substituir o gerador ou consertá-lo
O aparelho não reage	Fusível de rede ou condutor de alimentação danificado	Verificar as conexões à rede
Fusíveis se queimam ao após ligar o aparelho	Curto-circuito no gerador	Substituir o gerador ou consertá-lo

## 7.2. Códigos dos erros

**i** O conceito de plataforma MOD1 oferece códigos de avaria especiais para uma localização rápida e eficiente de falhas.

O código de avaria está no formato **Ex.yy**, onde:

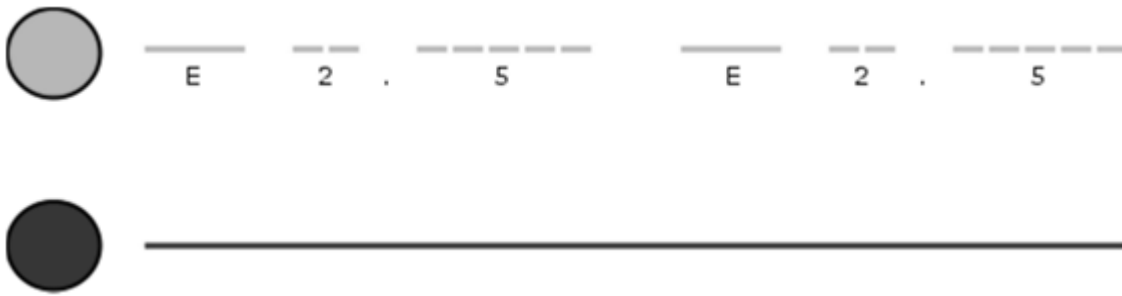
- **E** é a designação da própria avaria
- **x** é a designação do componente que comunica a avaria:
  - 1: MOD1-Gerador (E1)
  - 2: Regulador rotativo LIN (E2)
  - 4: módulo de bobina (E4)
- **yy** é a designação do código de avaria.

- Uma luz intermitente longa indica a sequência inicial do código de avaria.
- 1 a 4 piscadas indicam o componente que relata a avaria
- O intervalo significa "." para separar o código do componente do código de avaria
- 1 a 26 piscadas indica o próprio código de avaria.

Ao usar LEDs, a seguinte atribuição aparece:

- LED vermelho: acende-se quando a avaria ocorre
- LED verde: pisca ciclicamente para indicar o código de avaria

Veja o exemplo a seguir, onde os LEDs indicam E2.5:



O significado dos códigos de avaria e as possíveis causas e soluções são descritos nas secções 7.3 – 7.5 seguintes.

Se nenhum código de avaria for exibido, verifique a tensão de alimentação para fases ausentes.

### 7.3. Comunicados sobre os erros do gerador (E1)

Código do erro	Nome	Possível causa	Como eliminar
E1.1	Erro de inicialização	Cabo LIN ou CAN	Verifique a cablagem
		Botão LIN danificado	Substitua o botão LIN
		Módulo de bobina defeituoso	Substitua o módulo de bobina
		Erro interno no gerador MOD1	Contacte a assistência técnica
E1.2	A temperatura interna do dissipador de calor é demasiado alta	Duto de ar ou filtro de gordura entupido	Limpe o filtro/duto de ar
		O ventilador está com defeito	Substitua o ventilador
		Erro interno	Contacte a assistência técnica
E1.3	A temperatura interna do gerador é demasiado alta	A temperatura ambiente é demasiado alta	Reduza a temperatura ambiente
		O ventilador está com defeito	Substitua o ventilador
		Erro interno	Contacte a assistência técnica
E1.4	Erro de atribuição	Comutador DIP de endereço configurado incorretamente	Verifique e repare a configuração
E1.5	Sobrecorrente na bobina	Bobina danificada	Verifique a resistência da bobina, substitua se necessário
		Gerador danificado	Contacte a assistência técnica
E1.6	Sobretensão do circuito da bobina DC	A voltagem da rede é demasiado alta	Verifique a voltagem da rede
		Acoplamento entre 2 bobinas devido a utensílios de cozinha inadequados	Utilize recipientes para cozinha adequados
E1.7	A tensão é demasiado baixa	Fusível principal queimado / falta de fase	Verificar disponibilidade de todas as 3 fases
		A voltagem da rede é demasiado baixa	Verifique a voltagem da rede
E1.8	Não foi detetada corrente da bobina	Bobina danificada ou conectada incorretamente	Verifique a conexão da bobina e a resistência da bobina
		Gerador danificado	Contacte a assistência técnica

<b>Código do erro</b>	<b>Nome</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Como eliminar</b>
E1.9	Sobrecorrente na bobina	Recipientes não adequados	Utilize recipientes para cozinha adequados
		Bobina danificada ou defeituosa	Verifique a bobina, substitua se necessário
E1.10	Erro interno	Erro interno no gerador MOD1	Contacte a assistência técnica
E1.11	Erro de comunicação do barramento LIN	Cabos do barramento LIN danificados	Substitua a cablagem danificada
E1.12		Elemento de barramento LIN (por exemplo, botão LIN)	Substitua o componente de barramento LIN danificado
E1.13	Erro no módulo da bobina	ID da bobina danificado / conectado incorretamente	Verifique/substitua o ID da bobina
		Módulo de bobina defeituoso	Substitua o módulo de bobina
E1.14	Sem comunicação com o módulo de bobina	Falha na cablagem do barramento CAN	Verifique e substitua a cablagem
		Módulo de bobina defeituoso	Substitua o módulo de bobina
E1.15	Falta de comunicação com a zona de cozedura	Comutador DIP de endereço configurado incorretamente	Verifique e repare a configuração
E1.16	Avaria no barramento CAN	Falha na cablagem do barramento CAN	Substitua a cablagem danificada
		O barramento CAN não foi encerrado corretamente	Verifique a terminação no final do barramento
		Interferência no barramento CAN devido à má conexão de aterramento	Verifique se as conexões estão corretas
E1.17	As versões LIN dos dispositivos não são compatíveis	Botão LIN com software antigo	Use o botão LIN com software na versão F120.0.1.0 ou posterior
E1.18	Erro interno	Erro interno no gerador MOD1	Contacte a assistência técnica
E1.19	Erro interno	Erro interno no gerador MOD1	Contacte a assistência técnica
E1.20	Erro de configuração de deteção de utensílios	A deteção de utensílios não foi realizada corretamente	Repetir a configuração de deteção de utensílios
E1.23	Erro de desligamento do barramento CAN	O barramento CAN foi desativado devido a um erro fatal em outro componente	Verifique se há códigos de avaria em outros componentes e corrija quaisquer outras avarias encontradas primeiro
E1.26	Temperatura IGBT >140 °C	A temperatura ambiente é muito alta	Permita que o gerador arrefeça, baixe a temperatura ambiente
		Filtro de gordura ou ventilação entupidos	Verifique o filtro de gordura e os orifícios de ventilação
		Ventilador bloqueado ou danificado	Verifique o ventilador; substitua o ventilador danificado

#### 7.4. Mensagens de erro no controlador digital (E2)

Código do erro	Nome	Possível causa	Como eliminar
E2 ↔ 02	Integridade do sistema	Botão LIN danificado	Substitua o botão LIN
E2 ↔ 03	Avaria do controlo bilateral	Um dos nós de dupla face está danificado	Verifique a conexão do barramento LIN
E2 ↔ 05	Barramento LIN interrompido	Comunicação não detetada	Verifique o barramento LIN / substitua o cabo de conexão
E2 ↔ 06	Colisão de barramentos LIN	Conflito de endereços	Verifique o ID do nó / verifique a conexão do barramento LIN
E2 ↔ 10	Quebra na fiação	Conexão defeituosa entre manipulador e gerador	Substitua o cabo de conexão
	ID Inválido	O controlo digital tem um ID inválido	Desligue o gerador, ajuste o interruptor DIP corretamente
E2 ↔ 14	Tensão da alimentação	Problema com a tensão de alimentação do manipulador	Verifique o cabo de conexão / substitua o botão LIN
E2 ↔ 20	Compatibilidade com as versões LIN	Versão LIN incompatível	Contacte a assistência técnica
E2 ↔ ΦΦ	Erro desconhecido	Ocorre um erro cuja causa é desconhecida	Contacte a assistência técnica

#### 7.5. Mensagens de erro do módulo de bobina (E4)

Código do erro	Nome	Possível causa	Como eliminar
E4.1	Erro de inicialização	Configuração incorreta do sistema	Verifique a configuração do sistema de acordo com as instruções de instalação
		Cabos de barramento LIN/CAN danificados	Verifique a cablagem
		Botão LIN danificado	Verifique o botão LIN, substitua se necessário,
E4.2 E4.3	A temperatura dentro da bobina é demasiado alta	A temperatura da bobina é demasiado alta	Desligue a zona de cozedura, retire os utensílios de cozinha e aguarde até que a zona de cozedura arrefeça
		Sensor de temperatura da bobina danificado	Substitua o sensor de temperatura da bobina
E4.4	Erro de atribuição	Opções DIP configuradas incorretamente para as configurações de endereço	Verifique e repare a configuração
E4.5 E4.6	Falha do sensor externo de temperatura	Cablagem danificada para o sensor de temperatura externo	Verifique e substitua a cablagem
		Sensor de temperatura externo danificado	Substitua o sensor de temperatura.

<b>Código do erro</b>	<b>Nome</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Como eliminar</b>
E4.7	A temperatura ambiente é muito alta	A temperatura ambiente é muito alta	Reduza a temperatura em torno do módulo da bobina
E4.8	ID da bobina ausente	O ID da bobina não está conectado ao conector do módulo da bobina	Conecte o ID da bobina
E4.9 E4.10	Erro interno	Erro interno no módulo da bobina	Substitua o módulo de bobina
E4.11	Avaria no barramento CAN	Falha na cablagem do barramento CAN	Substitua a cablagem danificada
		O barramento CAN não foi encerrado corretamente	Verifique a terminação no final do barramento
		Interferência no barramento CAN devido à má conexão de aterramento	Contacte a assistência técnica
E4.12	Falha na comunicação com a zona de cozedura	Opções DIP configuradas incorretamente para as configurações de endereço	Verifique e repare a configuração
E4.13	Erro de comunicação	Falha na cablagem do barramento CAN	Verifique e substitua a cablagem
		Módulo de bobina defeituoso	Substitua o módulo de bobina
E4.14	Erro interno	Gerador danificado	Substitua o gerador
E4.15	Erro de comunicação	Falha na cablagem do barramento CAN	Verifique e substitua a cablagem
		Módulo de bobina defeituoso	Substitua o módulo de bobina



## 8. INSTALAÇÃO

### 8.1. Embalar e desembalar

Ao descarregar e instalar o aparelho, siga as instruções fornecidas pelo fabricante contidas na embalagem e neste manual.

Para levantar e transportar o produto, utilize uma empilhadeira ou uma paleteira, através da qual deverá se prestar atenção à distribuição uniforme de peso a fim de evitar o risco de tombamento da embalagem. (evite a inclinação excessiva!).



**Ao utilizar o elevador, atente-se ao cabo de alimentação e à localização dos pés.**

A embalagem é feita de papelão e os paletes de madeira. Na embalagem de papelão estão impressos uma série de símbolos que, sob acordos internacionais, informam as regras de carga e descarga a serem observadas durante o transporte e armazenagem do aparelho.



Quando receber a mercadoria, verifique se o produto está completo e não foi danificado durante o transporte.

Eventuais danos devem ser reportados imediatamente à empresa de transportes.

Desembalar o aparelho assim que possível para verificar se o aparelho não está danificado.

Não corte a caixa com ferramentas afiadas pois estas poderão causar danos à laticia do aparelho.

A embalagem de papelão deverá ser retirada por cima do aparelho.

Após desembalar, verificar se o aparelho está de acordo com o que fora pedido.

Caso contrário, informar imediatamente o vendedor.



**Mantenha a embalagem (sacolas de nylon, isopor e abraçadeiras) longe do alcance de crianças.**

Retirar a camada de proteção PVC do exterior e interior do aparelho. Se possível, não utilizar para isto nenhum material metálico.

PT

### 8.2. Instalação (serviço técnico)

Todas as etapas da instalação precisam ser cuidadosamente pensadas.

O lugar da instalação devem estar equipado com tomadas e bem localizado para o fluxo de produção. O lugar deverá ser bem iluminado e cumprir todas os requisitos higiênicos e sanitários conforme as normas vigentes.

O aparelho deverá ser instalado a no mínimo 5 cm da parede.

Deixar todo o aparelho em posição horizontal e regulá-lo através de cada um dos pés.



**Para garantir o funcionamento correto, poder-se-a instalá-lo e utilizá-lo somente em ambientes bem arejados.**



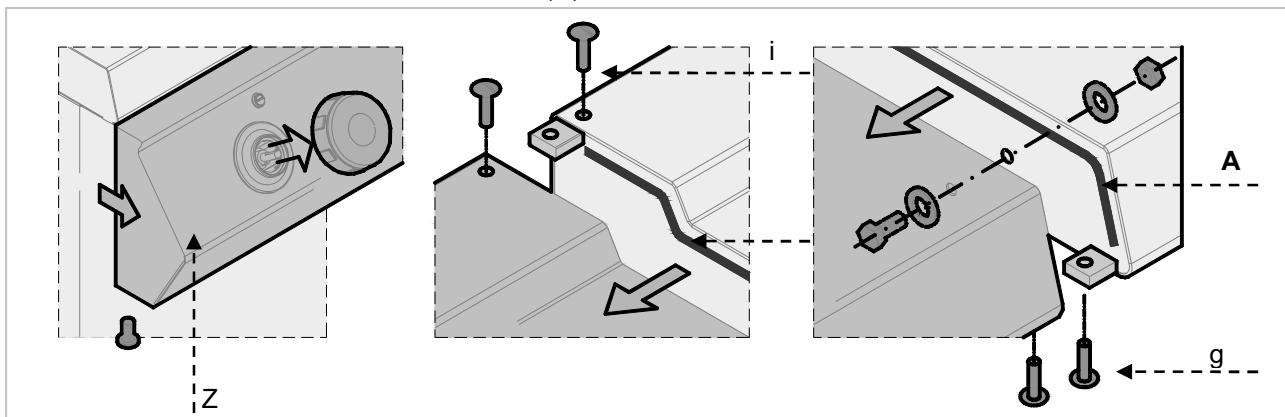
**Não instalar o aparelho perto de outros dispositivos que possam vir a alcançar temperaturas elevadas.**

### 8.3. Montagem do aparelho em série

A fim de montar o aparelho em série (lado a lado), deve-se seguir os seguintes passos:

1. Remover o suporte da placa e, se necessário, retirar o quadro de ferro fundido da chaminé.
2. Unir os lados utilizando-se fitas adesivas (A).

3. Empurre os aparelhos um contra o outro e deixe-os em posição horizontal (ao regular os pés).
4. Conecte os elementos prendedores.



### 8.4. Ligação à rede elétrica (serviço técnico)

O aparelho deverá ser conectado à eletricidade por um profissional qualificado e especializado, respeitando as normas aplicáveis e utilizando-se materiais adequados e compatíveis.

O dispositivo é fornecido com a tensão de trabalho de

400V 3N~ 50/60 Hz.

A montagem correta do cabo está em anexo e deve ser feita por um eletricitista.



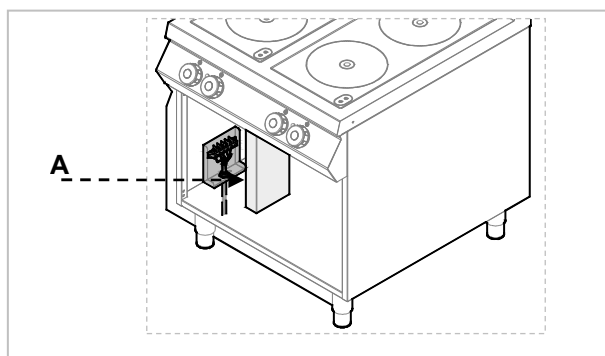
**Para evitar riscos, o cabo de conexão defeituoso deve ser substituído apenas pelo fabricante ou por um eletricitista.**



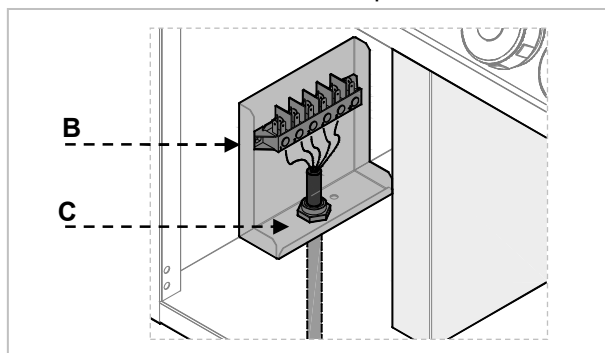
**Ao ligar o aparelho à energia, deve-se assegurar que o dispositivo tenha sido ligado com um interruptor correto em todos os polos e com tamanho mínimo de abertura de 3 mm.**

Deve-se seguir as seguintes orientações a fim de se conectar corretamente o aparelho:

- Retirar a tampa do terminal (A).




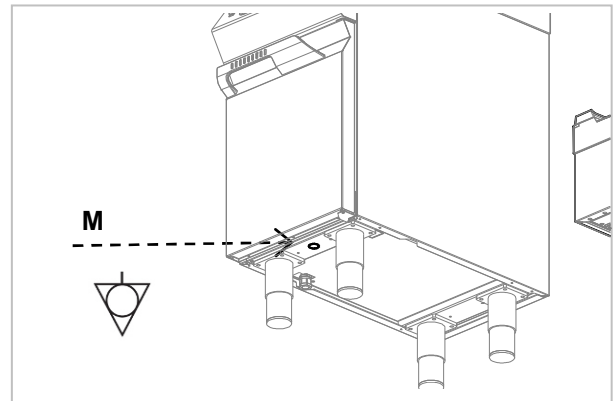
- Ligar o interruptor ao terminal (B) do aparelho, como apresentado na ilustração e no diagrama de ligação (ver anexo). Deve-se usar um cabo do tipo H07RN-F ou melhor.
- Pressionar fortemente o terminal do cabo (C).
- Encaixar novamente a tampa do terminal.




### Terminal equipotencial

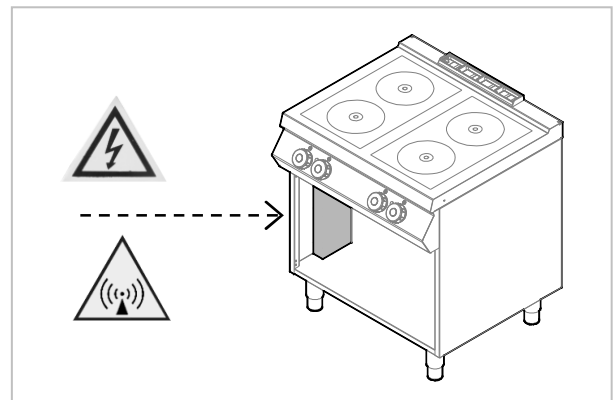
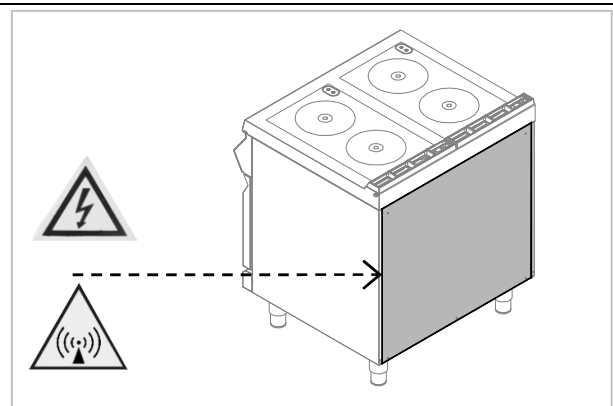
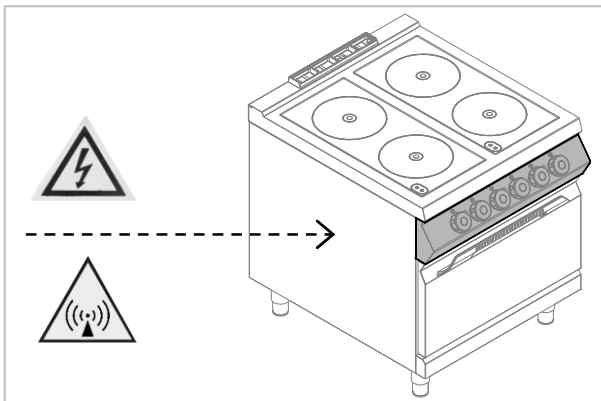
O aparelho está equipado com um terminal de potencial (M). Uma etiqueta característica como a

abaixo indica o terminal: 



### Símbolos

O seguinte símbolo  “ATENÇÃO! Campo eletromagnético” informe que o campo eletromagnético existente no local durante o funcionamento pode causar riscos




## 8.5. Recebimento técnico (serviço técnico)

Ante do primeiro uso, o aparelho deve ser verificado a fim de analisar o bom funcionamento de cada elemento estrutural e encontrar eventuais defeitos.

Recomenda-se realizar as seguintes inspeções:

1. Verificar se a tensão de alimentação está de acordo com a tensão do aparelho.
2. Ligar o interruptor automático a fim de verificar a conexão elétrica.
3. Verificar se o dispositivo de segurança funciona corretamente.


## 9. DESCARTE DO APARELHO

 O aparelho está assinalado conforme a diretiva Europeia nº 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



**Descartar este produto de acordo com as normas vigentes a fim de evitar consequências negativas para o meio ambiente e a saúde.**



O símbolo  no produto ou na documentação anexa, indica que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico comum e deve-se levá-lo à um ponto de coleta de materiais elétricos e eletrônicos para fins de reciclagem.

Observe as leis locais para a eliminação de resíduos.

Mais informações sobre procedimentos, reutilização e reciclagem deste produtos estão disponíveis nas secretarias locais ou junto ao vendedor deste produto.

---

**ANLAGEN**

**ATTACHMENTS**

**ANNEXES**

**ALLEGATI**

**ANEXOS**

**ANEXOS**

**BIJLAGEN**

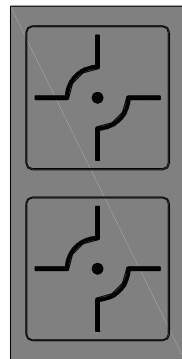
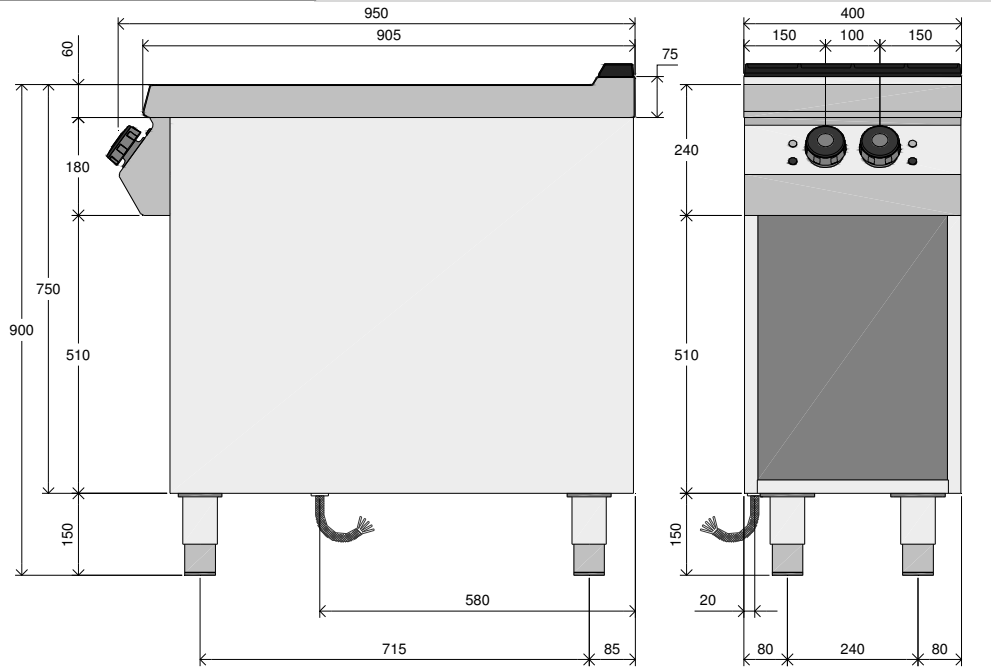
**ZAŁĄCZNIKI**



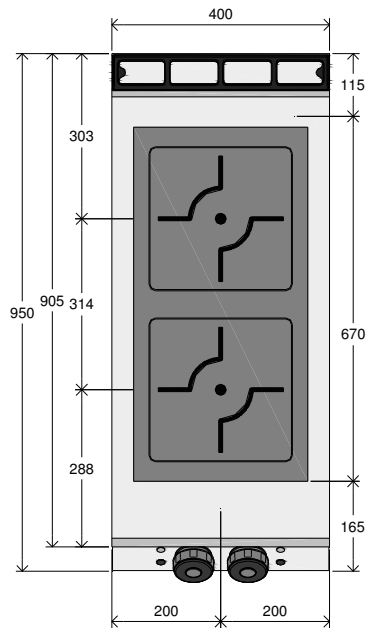
<b>Modell</b>	Kochplatte	Leistung	Daten zu Elektrik			Gewicht
	Hob	Power	Electrical connection			Weight
<b>Modèle</b>	Plaque de cuisson	Puissance	Raccordement électrique			Poids
<b>Modello</b>	Piastra scaldante	Potenza	Dati relativi all'impianto elettrico			Peso
<b>Modelo</b>	Placa de cocción	Potencia	Datos de instalación eléctrica			Peso
<b>Modelo</b>	Placa de cozedura	Potência	Dados para a instalação elétrica			Peso
<b>Model</b>	Verwarmingsplaat	Vermogen	Gegevens van de elektrische installatie			Gewicht
<b>Model</b>	Płyta grzewcza	Moc	Dane dot. instalacji elektrycznej			Ciężar
	Ø 270 5 kW	<b>kW</b>	<b>V</b>	<b>Hz</b>	<b>Supply cable</b>	<b>kg</b>
<b>ID091M01</b>	2	10	380-415V 3N~	50-60	4x1,5 mm <sup>2</sup>	53,8
<b>ID092M00</b>	4	20	380-415V 3N~	50-60	4x4 mm <sup>2</sup>	84,6

**ID091M01**

**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -  
SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -  
PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**



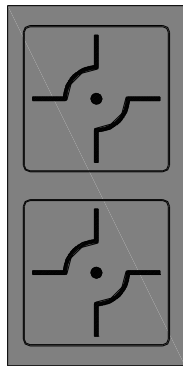
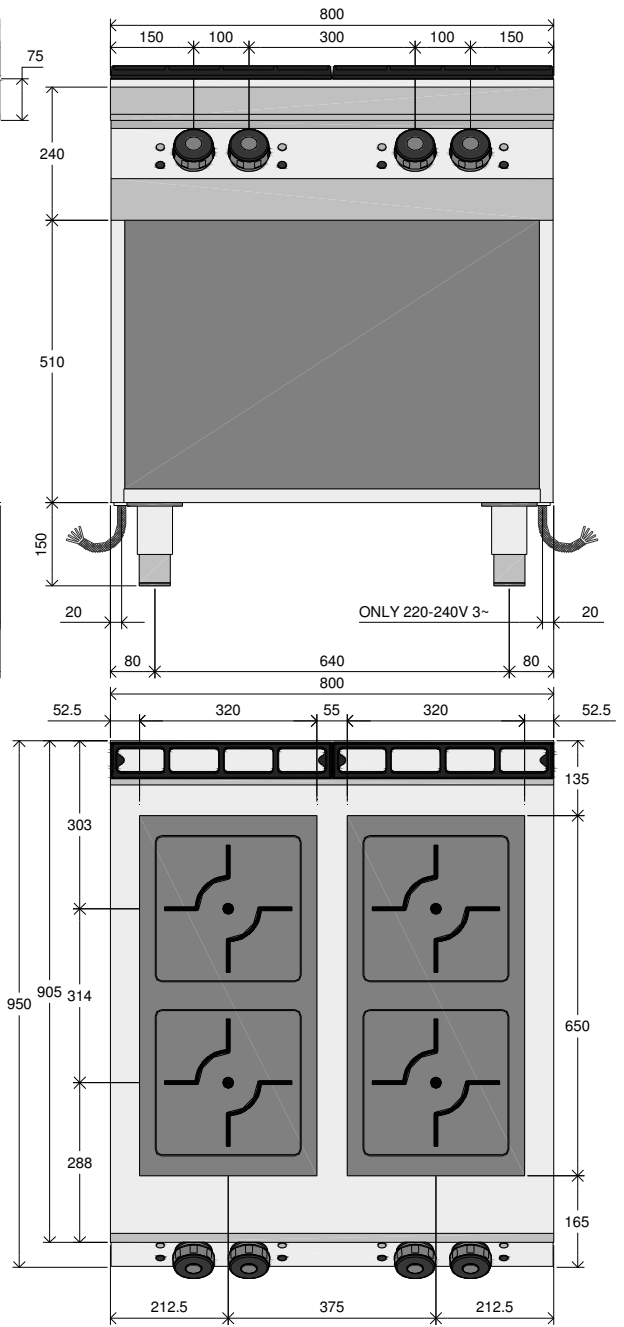
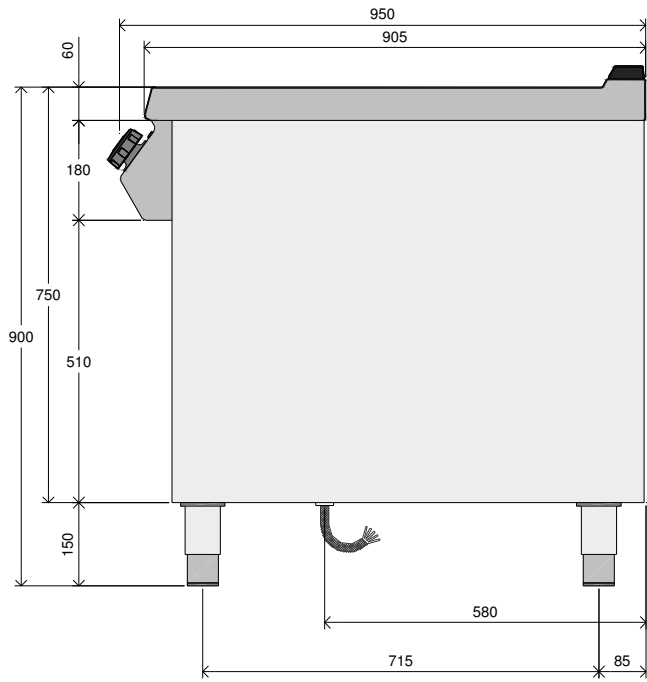
**INDUCTION  
2 x 5000 watt  
E.G.O.**



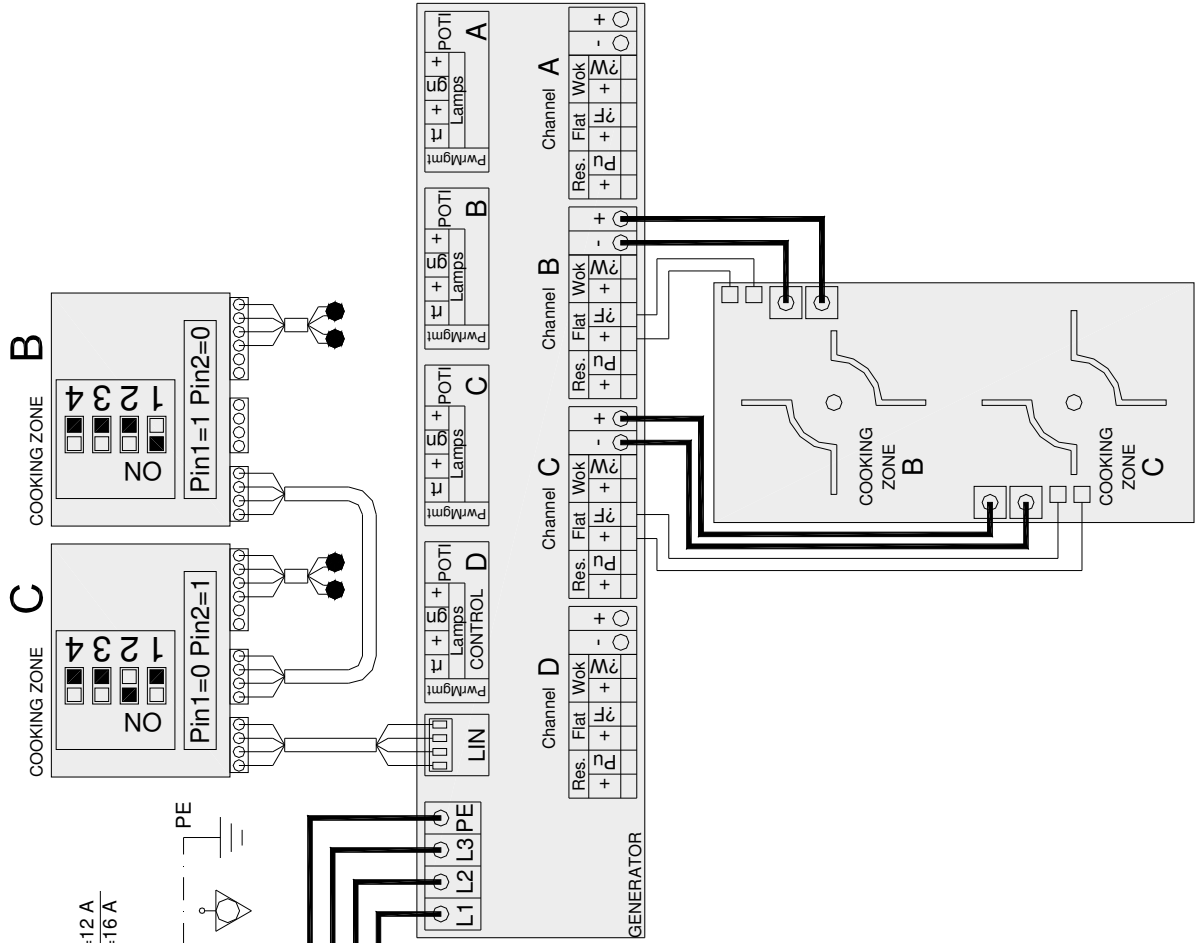


**ID092M01**

**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -  
SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -  
PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**



**INDUCTION  
2 x 5000 watt  
E.G.O.**



380-415V 3~ 50/60Hz

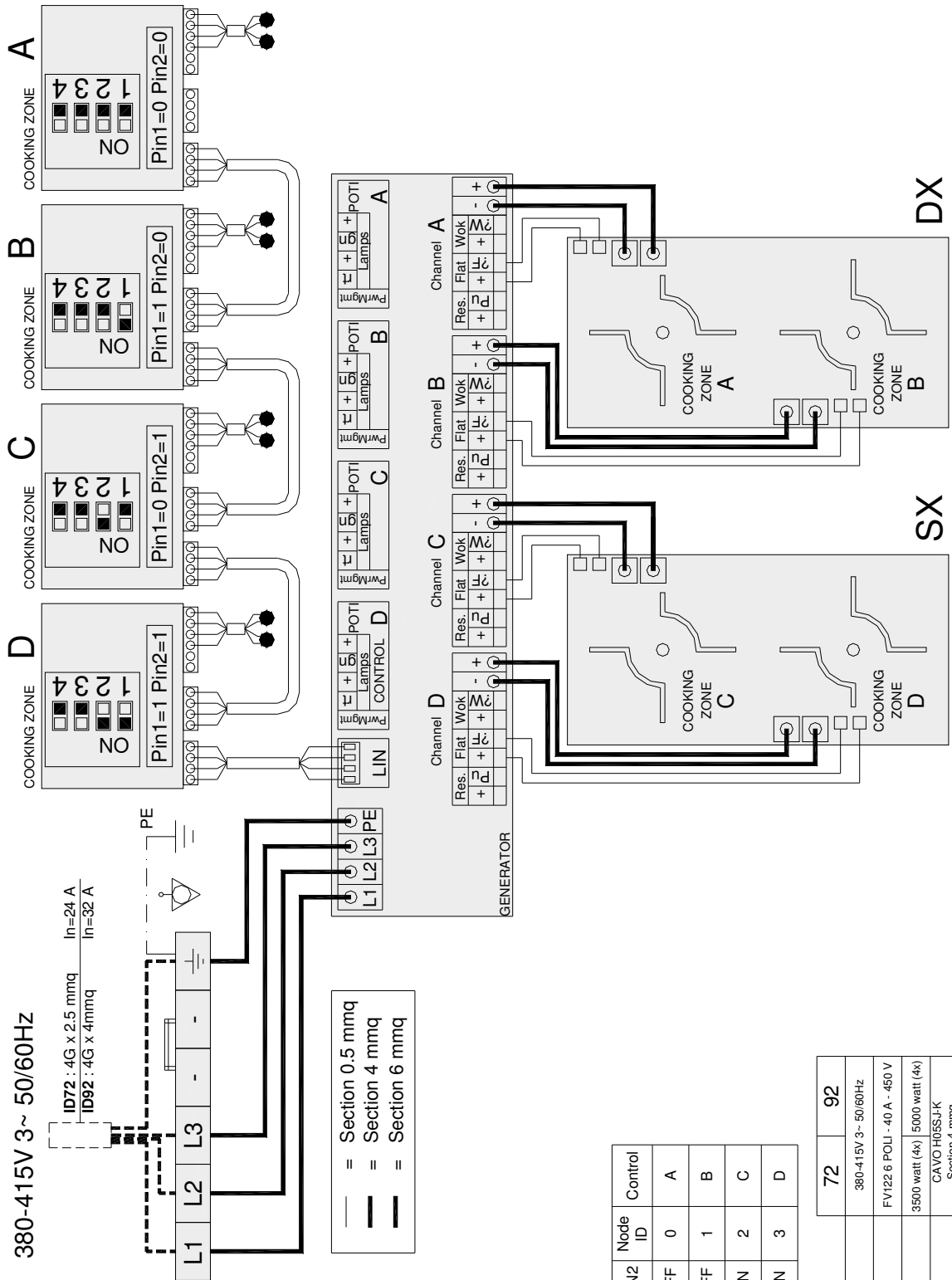
ID71 : 4G x 1.5 mmq In=12 A  
ID91 : 4G x 1.5 mmq In=16 A



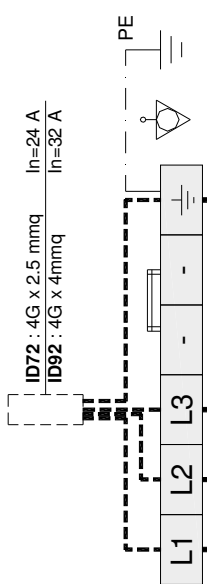
- = Section 0.5 mmq
- = Section 4 mmq
- = Section 6 mmq

1	2	3	4	PIN1	PIN2	Node ID	Control
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OFF	OFF	0	A
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ON	OFF	1	B
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OFF	ON	2	C
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ON	ON	3	D

71	91
ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3- 50/60Hz
M = MORSETTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V
POTENZA INDUTTORE POWER	3500 watt (2x)   5000 watt (2x)
CABLAGGIO CABLE	CAVO H05SJ-K Section 4 mmq



380-415V 3~ 50/60Hz



— = Section 0.5 mmq  
 - - = Section 4 mmq  
 - - - = Section 6 mmq

1	2	3	4	PIN1	PIN2	Node ID	Control
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OFF	OFF	0	A
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ON	OFF	1	B
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OFF	ON	2	C
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ON	ON	3	D

72	92
ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3~ 50/60Hz
M = MORSE TTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V
POTENZA INDUTTORE POWER	3500 watt (4x) 5000 watt (4x)
CABLAGGIO CABLE	CAVO H05SJ-K Section 4 mmq





**DE**

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-  
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG  
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEDLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

**GB**

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR  
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

**FR**

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC  
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT  
SANS NOTRE AUTORISATION!

**IT**

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI  
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

**ES**

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE  
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER  
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

**PT**

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA  
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

**NL**

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE  
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER  
VOORAF TE VERWITTIGEN!

**PL**

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ  
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA  
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!