



MANUAL DE INSTRUÇÕES

PLACA AQUECEDORA DE PRATOS

SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTE MANUAL



Ler as instruções antes de utilizar o aparelho



Instruções importantes para a segurança. Perigo de acidente iminente se não observadas



Nota prática para o utilizador.



Instruções só para pessoas devidamente qualificadas.

1. Segurança e uso apropriado

1.1. Instruções de segurança

O equipamento é seguro de utilizar e cumpre os requisitos de segurança Europeus em vigor. Porém, o uso inadequado pode levar a acidentes pessoais e danos materiais. Para assegurar o funcionamento correto e seguro, ler este manual antes de utilizar o equipamento. Este manual contém avisos importantes sobre a instalação, segurança, utilização e cuidados a ter com o equipamento.

Guardar este manual para futura consulta. Entregar o manual junto com o equipamento a um eventual novo proprietário do equipamento.

O fabricante não pode ser responsabilizado por danos que resultem do uso inadequado ou incorreto. Por favor, notar que as instruções neste manual não substituem as características técnicas gravadas na chapa de características fixa no equipamento.



Ler com atenção as instruções de segurança!









Durante a instalação: não colocar sobre superfícies ou perto de paredes, divisórias, de móveis de cozinha ou análogos - a não ser que sejam fabricados de material não combustível ou recobertos por material termicamente isolante e não combustível, e que seja dada atenção aos regulamentos de prevenção contra incêndios



Antes de utilizar o equipamento, verificar que não existem eventuais danos visíveis. Nunca utilize um equipamento danificado



Para evitar riscos de danos no equipamento, verificar que os dados indicados na chapa de características do equipamento correspondem com a voltagem e frequência da fonte de alimentação.

-  **Ligar o equipamento a um circuito elétrico com ligação terra. A segurança elétrica do equipamento só é garantida se esta tiver uma correta ligação.**
-  **Não ligar o equipamento à fonte alimentação, com uma ficha múltipla ou uma extensão. Estes não garantem a segurança do equipamento**
-  **Só pessoas devidamente qualificadas e credenciadas podem efetuar a instalação e as reparações do equipamento. O fabricante não é responsável por danos que resultem de reparações e outras intervenções efetuadas por pessoas não qualificada**
-  **A instalação e intervenções de reparação devem cumprir rigorosamente com os regulamentos de segurança locais e nacionais em vigor.**
-  **Manter o equipamento sempre limpo deve efetuar uma limpeza profunda regularmente! Resíduos de alimentos aumentam o risco de incêndio!**
-  **Perigo de queimaduras! Não tocar nas superfícies de trabalho e as partes metálicas enquanto o equipamento estiver em funcionamento.**

1.2. Finalidade de uso

A placa aquecedora de pratos serve para aquecer pratos. O fabricante não aconselha qualquer outro tipo de utilização, porque esta pode ser perigosa.


A placa aquecedora destina-se ao uso comercial. Não utilizar o equipamento no exterior.

1.3. Requisitos ao utilizador

O equipamento deve-se manter fora do alcance das crianças e deve supervisioná-las para assegurar que não brincam com o equipamento

1.4. Reciclagem

Tratamento do material de embalagem: Antes de utilizar a equipamento pela primeira vez, retirar os plásticos de proteção do aço inox. Reciclar a embalagem de transporte e todos os materiais de proteção.

-  **Verificar a eliminação segura de todas as embalagens plásticas. Manter as embalagens plásticas fora do alcance de crianças. Perigo de sufocar!**



Os equipamentos elétricos e eletrónicos contêm materiais que, quando incorretamente manuseados colocam em perigo a saúde humana e o meio ambiente. Não deposite, qualquer

parte ou componente do equipamento, no lixo doméstico; coloque-os em centros de recolha/reciclagem ou contacte o seu fornecedor ou autoridades locais para aconselhamento.

2. Descrição

- Mantém as refeições quentes e reduz o tempo antes de servir;
- Construção geral em aço inox AISI 304;
- Placa de vidro temperado de 6mm;
- Temperatura regulada e controlada através de um termóstato analógico de 0°C a 90°C e de um interruptor luminoso;
- Resistências em silicone;
- Termóstato de segurança;
- Cabo de ligação de 1,5m com ficha;
- Voltagem 230V/50Hz.

2.1. Características técnicas

Modelo	Dim. Placa (área útil) LxPxA(mm)	Potência (W)	Tens. (V/Hz)	Dim. Embalagem LxPxA (mm)	Peso Líquido (Kg)	Peso Bruto (Kg)
PLACA AQUEC. DE PRATOS 800W	500X500X100	800	230V/50Hz	450x525x310	???	???
PLACA AQUEC. DE PRATOS 800W	650X550X100				???	???
PLACA AQUEC. DE PRATOS 1600W	1000X550X100	1600	230V/50Hz	650x525x310	???	???

2.2. Ligações necessárias

Ligação elétrica com ligação à terra de proteção

2.3. Localização de uso

Escolher um local seco onde a equipamento não possa entrar em contacto direto com água



Nunca dirigir jatos de água ao equipamento.

Colocar o equipamento numa superfície estável e nivelada.



Manter o equipamento distante de materiais inflamáveis ou deformáveis pelo calor. Se isto não for possível, isole o espaço em volta do equipamento com um material de isolamento não-inflamável e resistente ao calor.

2.4. Desembalar

Remover todo o material protetor da embalagem. Verifique o equipamento.

Retirar os plásticos de proteção do aço inox. Limpar o exterior do equipamento com um pano húmido.

Eliminar o material protetor e o da embalagem de modo seguro, por serem fontes potenciais de perigo.

2.5. Instalação elétrica


Verificar que os dados indicados na chapa de características do equipamento correspondem com a voltagem e frequência da fonte de alimentação.

Ligar o equipamento a um circuito elétrico com ligação terra!



Ligar o equipamento a uma instalação fixa. Nunca ligar o equipamento a fichas múltiplas, adaptadores do tipo T ou extensões.

Seguir as normas em vigor no país em que se encontra





Na parte posterior do aparelho existe um terminal marcado com o símbolo  que permite a ligação equipotencial entre diversos aparelhos.

3. Instruções de funcionamento

- Antes de utilizar o aparelho deve retirar todo o plástico de proteção envolvente e limpar as partículas de cola com produtos não abrasivos, para não danificar o aparelho.
 - Após retirar todos os plásticos proceder à limpeza da placa com a ajuda de detergente apropriado, de seguida untar a placa.
 - Ao escolher o local onde vai colocar o aparelho, deve certificar-se que este se encontra nivelado e que a sua superfície é de material não combustível. Do mesmo modo o aparelho deve estar afastado das paredes e outros materiais que possam desfazer-se ou pegar fogo sob a ação do calor.
 - Antes de ligar o aparelho á rede elétrica, certifique-se que a tensão de alimentação referida na placa de características corresponde á da rede e verifique se a tomada suporta a corrente do aparelho.
 - Após as verificações anteriores pode utilizar o aparelho, ligando o cabo de alimentação á corrente e rodando o botão da temperatura para o valor desejado.
 - Deixar aquecer a placa, podendo-se dar de seguida início à utilização.
 - Nunca operar o aparelho com mãos molhadas!
 - A aparadeira deve estar sempre colocada no fry top quando este estiver em funcionamento.
 - Durante a utilização do aparelho não coloque sobre a mesmos panos ou outros objetos suscetíveis de serem danificados, ou provocar alguma situação de perigo.
 - Tenha em atenção que o cabo de alimentação não deve entrar em contacto com as partes quentes.
-  **O manuseamento de utensílios de apoio á confeção não deve provocar danos no revestimento (fissura ou levantamentos).**
-  **Durante o manuseamento e limpeza da placa revestida não deve ser utilizado qualquer material abrasivo (solido ou líquido) nem objetos pontiagudos ou com arestas vivas.**
- Despejar o aparador de gorduras periodicamente para que este não transborde sobre o painel frontal. Para tal deve-se ter o cuidado de deixar arrefecer o aparador de forma evitar queimaduras por contacto direto ou por derrame do conteúdo sobre o manuseador.

4. Limpeza

- Sempre que efetuar a limpeza do aparelho, certifique-se que o cabo da alimentação está desligado da corrente e que o aparelho está completamente frio.
- Limpar o exterior do fry top com um pano húmido e um pouco de detergente líquido.
- Para efetuar a limpeza da placa de forma mais fácil colocar um pouco de água na placa ligar o aparelho na temperatura mínima até a agua borbulhar e facilitar a desprendimento das partículas presas.
- Depois de arrefecer com recurso a um pano húmido, e se necessário a detergente suave, acabar de limpar.

- Retirar o aparador de gorduras quando este estiver frio e proceder á sua limpeza (se necessário emergir em água quente para uma limpeza mais eficaz).
- Efetuar esta operação ao final de cada utilização, mas nunca com a placa quente!
-  **A limpeza das peças, principalmente na zona de trabalho, nunca deve ser efetuada com detergentes ou utensílios que provoquem abrasão, desgaste ou corrosão.**
-  **Durante a limpeza do aparelho não utilize jatos de água pois corre o risco de atingir a parte elétrica.**

5. Manutenção




Só pessoas devidamente qualificadas e credenciadas podem efetuar a instalação e reparações do equipamento. O fabricante não é responsável por danos que resultem de reparações e outras intervenções efetuadas por pessoas não qualificadas.

A instalação e intervenções de reparação devem cumprir rigorosamente com os regulamentos de segurança locais e nacionais em vigor.

5.1. Substituir o cabo de alimentação

Caso o cabo de alimentação se danifique, este deve ser substituído por um cabo especial fornecido pelo fabricante ou representante oficial:

5.2 Indicação de utilização para maior durabilidade do revestimento:

-  Não deve ser utilizado qualquer material abrasivo (sólido ou líquido).
-  Não utilizar objetos pontiagudos ou com arestas vivas.
-  O armazenamento deve evitar fricções entre as peças revestidas ou com outros materiais agressivos.

6. Garantia

- ❑ O equipamento é garantido por um período de 12 meses, contados a partir da data da compra.
- ❑ A garantia é válida contra defeitos de origem, sejam eles de material ou de fabrico.
- ❑ Sempre que se verifique uma anomalia no equipamento, este deverá ser devolvido com a maior brevidade, juntando-lhe o documento da compra.
- ❑ Quando for accionada a garantia, as peças danificadas serão reparadas ou substituídas, consoante assim entenda o fabricante. No caso da sua substituição, as peças danificadas passarão a ser pertença do fornecedor.
- ❑ São excluídas do âmbito da garantia todas e quaisquer avarias resultantes de deficiente instalação ou utilização/ manuseio do equipamento.
- ❑ O equipamento perderá a garantia sempre que se identifique qualquer alteração/ modificação ou mesmo reparação efectuada pelo utilizador.

RUA DO ALTO

VALE DO GROU – APARTADO 86

3750 - 064 AGUADA DE CIMA

TEL. +351 234 690 190

geral@pnh-bypinha.pt

P N H

PROFESSIONAL
FURNITURE
& INNOVATION

P N H

PROFESSIONAL
FURNITURE
& INNOVATION