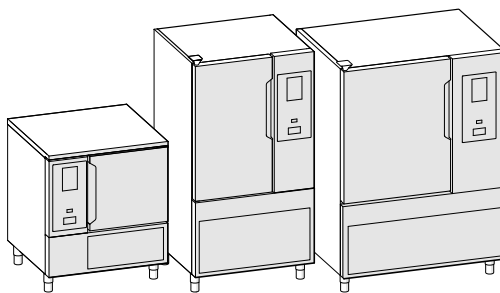


MOD : BCC/XT-06-R2

Production code : 729735

Abatedores rápidos/ /Congeladores

Lengthwise




PT Manual de operação




595R09C00- 2024.11

Introdução

 Leia as seguintes instruções, incluindo os termos da garantia, antes de instalar e utilizar o aparelho.

Visite o nosso website www.electroluxprofessional.com e abra a secção de Suporte para:

 Registrar o seu produto

 Obter dicas e sugestões sobre o seu produto, informações de assistência e reparação

O manual de instruções para a instalação, utilização e manutenção (de agora em diante designado por Manual) fornece ao utilizador informações úteis para trabalhar corretamente e em segurança, facilitando a utilização do aparelho.

As indicações seguintes não devem ser entendidas como uma longa e gravosa lista de advertências, mas sim como uma série de instruções destinadas a melhorar, em todos os sentidos, o desempenho do aparelho e, sobretudo, evitar a ocorrência de danos nas pessoas, coisas ou animais resultantes de procedimentos de utilização e de condução incorretos.

É muito importante que cada uma das pessoas responsáveis pelo transporte, instalação, colocação em funcionamento, uso, manutenção, reparação e desmantelamento do aparelho, consulte e leia atentamente este manual antes de proceder às várias operações, a fim de prevenir manobras erradas e inconvenientes que possam prejudicar a integridade do aparelho ou ser perigosas para a integridade física das pessoas. Recomenda-se informar periodicamente o utilizador sobre as normas relacionadas com segurança. Adicionalmente, é importante instruir e atualizar o pessoal autorizado a operar com o aparelho, sobre o uso e a manutenção do mesmo.

É igualmente importante que o manual seja sempre mantido à disposição do operador e cuidadosamente conservado no local de exercício do aparelho para que o mesmo possa ser consultado de forma fácil e imediata em caso de dúvida e sempre que as circunstâncias o exijam.

Se, depois de ler este manual, ainda persistirem dúvidas ou incertezas sobre a utilização do aparelho, não hesite em contactar o fabricante ou o centro de assistência autorizado, o qual estará à disposição para assegurar uma assistência imediata e rigorosa para um melhor funcionamento e a máxima eficiência do aparelho. Recordamos finalmente que, durante todas as fases de utilização do aparelho, deverão ser sempre cumpridas as normas vigentes sobre segurança, higiene no trabalho e proteção do meio ambiente. Cabe, assim, ao utilizador certificar-se de que o aparelho é acionado e utilizado unicamente em condições ótimas de segurança, tanto para pessoas como para animais e objetos.



IMPORTANTE

- O fabricante declina qualquer responsabilidade por operações efetuadas no aparelho sem respeitar as instruções descritas no presente manual.
- O fabricante reserva-se o direito de modificar, sem pré-aviso, os aparelhos apresentados nesta publicação
- É proibida a reprodução, mesmo que parcial, do presente manual.
- Este manual está disponível em formato digital:
 - contactando o concessionário ou o serviço ao cliente de referência;
 - transferir o manual mais recente e atualizado no website www.electroluxprofessional.com;
- O manual deve ser sempre conservado perto do aparelho, num local facilmente acessível. Os operadores e os responsáveis pelo uso e manutenção do aparelho devem poder encontrá-lo e consultá-lo facilmente em qualquer momento.

Índice

A	INFORMAÇÕES DE AVISO E SEGURANÇA.....	5
A.1	Informações gerais	5
A.2	Dispositivos de proteção individual.....	5
A.3	Segurança geral.....	6
A.4	Proteções instaladas no aparelho	7
A.5	Sinais de segurança a expor no aparelho ou próximo do mesmo	7
A.6	Uso incorreto razoavelmente previsível	7
A.7	Riscos residuais	7
A.8	Emissor de UV-C.....	8
A.9	Carga e descarga do produto	8
A.10	Carga máxima	8
A.11	Limpeza do aparelho.....	8
A.12	Limpeza do móvel e dos acessórios	8
A.13	Manutenção preventiva.....	9
A.14	Peças e acessórios.....	9
A.15	Precauções para a utilização e manutenção.....	9
A.16	Manutenção do aparelho.....	9
A.17	Intervalos de manutenção	9
B	DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO E DO FABRICANTE	10
C	TERMOS DE GARANTIA E EXCLUSÕES	10
D	INFORMAÇÕES GERAIS.....	11
D.1	Introdução	11
D.2	Finalidade de utilização e restrições	11
D.3	Teste	11
D.4	Direitos de autor.....	11
D.5	Conservação do manual	11
D.6	Destinatários do manual	11
D.7	Definições.....	11
D.8	Responsabilidade.....	11
E	UTILIZAÇÃO NORMAL DA MÁQUINA	12
E.1	Características do pessoal autorizado a intervir no aparelho	12
E.2	Requisitos básicos para a utilização do aparelho.....	12
F	FUNCIONAMENTO.....	13
F.1	Características do aparelho	13
F.2	Painéis de comando.....	13
F.3	Página inicial	13
F.4	Ícones principais do touchscreen	13
F.5	Ciclos principais do aparelho.....	14
F.6	Conectividade do aparelho	14
F.7	Área da gaveta	14
F.7.1	Início atrasado.....	16
F.8	Modo Manual.....	17
F.8.1	Definição do ciclo.....	17
F.8.2	Gaveta multifásica.....	22
F.9	Modo automático.....	24
F.9.1	Ciclos+/Ciclos especiais	25
F.10	Modo Programas.....	29
F.11	Modo Homepage (SkyHub/SoloMio).....	32
F.12	Modo Higiene	33
F.13	Modo Definições	34
F.14	Modo Ajuda.....	38
F.15	Modo Agenda (Meu Organizador/Calendário).....	38
F.16	Modo Usb	40
F.17	Modo Gráficos	42
F.18	MODO SKYDUO/MATCH (conforme o seu modelo - opcional).....	43
G	LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA MÁQUINA.....	45
G.1	Manutenção regular	45
G.1.1	Informações sobre cuidados.....	45
G.1.2	Introdução à limpeza.....	45
G.1.3	Limpeza do aparelho	45
G.1.4	Limpeza da sonda.....	45
G.1.5	Limpeza suportes de tabuleiros e estrutura interna	45
G.1.6	Limpeza do bujão de drenagem	45
G.1.7	Limpar outras superfícies.....	46
G.1.8	Períodos de não utilização.....	46
H	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	46
H.1	Introdução	46
H.2	Tabela de anomalias	46
H.3	Problemas de conectividade do aparelho (dependendo da sua versão de SW).....	52
I	MAIS INFORMAÇÕES.....	52
I.1	Características ergonómicas.....	52

I.1.1	Certificação	52
I.1.2	Recomendações gerais.....	52

A INFORMAÇÕES DE AVISO E SEGURANÇA

A.1 Informações gerais

Para permitir uma utilização segura do aparelho e uma correta compreensão do manual, é necessário ter um bom conhecimento dos termos e das convenções tipográficas utilizadas na documentação. Para assinalar e permitir reconhecer os vários tipos de perigo, são utilizados no manual os seguintes símbolos:



AVISO

Perigo para a saúde e segurança das pessoas responsáveis.



AVISO

PERIGO DE ELETROCUSSÃO - TENSÃO PERIGOSA.



CUIDADO

Perigo de danos no aparelho ou no produto em laboração.



AVISO

Risco de incêndio/Materiais inflamáveis



IMPORTANTE

Instruções importantes ou informações sobre o produto



Equipotencialidade



Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.








Esclarecimentos e explicações

- Qualquer operação deve ser efectuada apenas e exclusivamente por pessoal especializado.
- Este aparelho destina-se a aplicações comerciais e coletivas, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, talhos, etc., mas não para produção massiva contínua de alimentos. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou falta de experiência e conhecimentos, salvo quando supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- (APENAS PARA EUROPA) Este aparelho pode ser usado por crianças com idade superior a 8 anos e pessoas com deficiência física, sensorial ou mental ou falta de experiência e conhecimentos se tiverem recebido supervisão ou instrução relativamente à utilização do aparelho em segurança e compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças deverão ser devidamente supervisionadas, de forma a assegurar que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todas as embalagens e detergentes afastados das crianças.
- A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças em supervisão.
- Para sua segurança, não guarde nem utilize gasolina ou outros materiais, vapores e líquidos inflamáveis próximo deste ou de qualquer outro aparelho.
- Não guarde substâncias explosivas, tais como recipientes sob pressão com propelente inflamável, neste aparelho.
- Consulte os dados contidos na chapa de características do aparelho para obter informações sobre a forma de contactar o fabricante (por ex.: para pedir peças de substituição, etc.).
- Quando o aparelho for desmontada, a marcação deverá ser destruída.
- Guarde estas instruções com cuidado para eventuais consultas futuras por parte dos vários operadores

A.2 Dispositivos de proteção individual

Tabela com o resumo do Equipamento de Proteção Individual (EPI) a utilizar durante as várias fases de vida do aparelho.

Fase	Roupa de proteção	Calçado de segurança	Luvas	Óculos	Capacete
Transporte	—	●	○	—	○
Movimentação	—	●	○	—	—

Fase	Roupa de proteção	Calçado de segurança	Luvas	Óculos	Capacete
					
Remoção da embalagem	—	●	○	—	—
Instalação	—	●	● ¹	—	—
Uso regular	●	●	● ²	—	—
Regulações	○	●	—	—	—
Limpeza regular	○	●	● ¹⁻³	○	—
Limpeza extraordinária	○	●	● ¹⁻³	○	—
Manutenção	○	●	○	—	—
Desmontagem	○	●	○	○	—
Demolição	○	●	○	○	—
Key:					
●	PPE REQUIRED				
○	PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY				
—	PPE NOT REQUIRED				

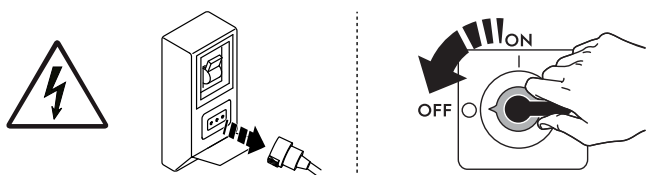
1. Durante estas operações, as luvas devem ser resistentes aos cortes. Recorda-se que a não utilização de equipamento de proteção individual por parte dos operadores, pessoal especializado ou responsáveis pela utilização do aparelho pode levar à exposição a danos para a saúde (conforme o modelo).

2. Durante estas operações, as luvas devem proteger as mãos do tabuleiro frio no momento em que é retirado do aparelho. Recorda-se que a não utilização de equipamento de proteção individual por parte dos operadores, pessoal especializado ou responsáveis pela utilização do aparelho pode levar à exposição a riscos químicos e provocar eventuais danos para a saúde (conforme o modelo).

3. Durante estas operações, as luvas devem ser adequadas para contacto com substâncias usadas (consulte a ficha de dados de segurança das substâncias usada para informações relativas aos EPI necessários). Recorda-se que a não utilização de equipamento de proteção individual por parte dos operadores, pessoal especializado ou responsáveis pela utilização do aparelho pode levar à exposição a riscos químicos e provocar eventuais danos para a saúde (conforme o modelo).

A.3 Segurança geral

- Os aparelhos estão equipados com dispositivos de segurança elétricos e/ou mecânicos, destinados à proteção dos trabalhadores e do próprio aparelho.
- É proibido retirar e/ou ativar o aparelho retirando, modificando ou adulterando os resguardos, as proteções e os dispositivos de segurança.
- Não faça quaisquer modificações nos componentes fornecidos com o aparelho.
- Algumas ilustrações do manual representam o aparelho, ou partes da mesma, sem proteções ou com as proteções removidas. Tal ocorre unicamente para maior clareza da explicação. É proibido utilizar o aparelho sem proteções ou com as proteções desativadas.



Antes de efetuar qualquer procedimento de instalação, montagem, limpeza ou manutenção, retire a ficha do aparelho da tomada.

- É proibido retirar, adulterar ou tornar ilegíveis a marcação do aparelho e os sinais e as etiquetas de segurança, de perigo e de obrigação presentes no aparelho.
- O nível de emissão de pressão sonora, medido com uma curva de ponderação A, não ultrapassa 70 dB(A).¹
- Evite cuidadosamente a exposição do equipamento ao ozono - não use ozonizadores nos compartimentos onde o equipamento é instalado.
- As seguintes operações devem ser efetuadas por pessoal especializado autorizado ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente munido de todos os equipamentos de proteção individual (A.2 *Dispositivos de proteção individual*), ferramentas, utensílios e meios auxiliares, que poderão pedir ao fabricante para fornecer um manual de assistência:
 - Instalação e montagem
 - Instalação da unidade de condensação de fluido refrigerante
 - B.2.4. Colocação
 - Ligação elétrica
 - Limpeza, reparação e manutenção extraordinária do aparelho
 - Eliminação do aparelho
 - Trabalho no equipamento elétrico
 - Operações de desmantelamento de aparelhos que usam R290 ou R-744 (com um sistema de refrigeração sob alta pressão)
 - Operações de desmantelamento de aparelhos que usam gases soprados de isolamento inflamáveis;

1. Os valores de emissão de ruído foram obtidos de acordo com a EN ISO 11204. O valor poderá aumentar conforme o local de trabalho em que é medido.





A.4 Proteções instaladas no aparelho

Resguardos

O aparelho possui:

- proteções fixas (por ex.: caixas, tampas, painéis laterais, etc.), fixas ao aparelho e/ou à estrutura com parafusos ou uniões rápidas sempre desmontáveis ou passíveis de serem abertas apenas com utensílios ou ferramentas. Por isso, o utilizador não deve remover ou adulterar estes dispositivos. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos resultantes de adulterações ou da falta de utilização de tais dispositivos;
- proteções móveis interbloqueadas (portas) para o acesso ao interior do aparelho;
- painéis ou portas de acesso ao equipamento elétrico do aparelho realizadas com painéis dotados de dobradiças passíveis de serem sempre abertos com ferramentas. A abertura do painel ou da porta não é permitida com o aparelho ligado à corrente.

A.5 Sinais de segurança a expor no aparelho ou próximo do mesmo

Proibição	Significado
	é proibido remover os dispositivos de segurança
	é proibido usar água para apagar incêndios (exposto nos componentes elétricos)
Perigo	Significado
	cuidado, superfície quente
	perigo de eletrocussão (exposto nos componentes elétricos com indicação da tensão)

A.6 Uso incorreto razoavelmente previsível

Considera-se incorreta qualquer utilização diferente da especificada no presente manual. Durante o funcionamento do aparelho não são admitidos outros tipos de trabalhos ou atividades que sejam considerados incorretos e que, em geral, possam comportar riscos para a segurança dos responsáveis e danos no sistema. Consideram-se usos incorretos razoavelmente previsíveis:

- falta de manutenção, limpeza e controlos periódicos da máquina;
- Modificações estruturais ou modificações na lógica de funcionamento.
- Adulteração dos resguardos ou dos dispositivos de segurança.
- Não utilização de equipamento de proteção individual por parte dos operadores, pessoal especializado e técnicos de manutenção.
- Não utilização de acessórios adequados (ex.: utilização de ferramentas, escadas não adequadas)
- o depósito, nas imediações do aparelho, de materiais combustíveis, inflamáveis ou não compatíveis ou não pertinentes com a laboração;
- instalação errada do aparelho;
- introdução no aparelho de objetos ou coisas não compatíveis com a utilização ou que possam danificar o aparelho ou as pessoas ou poluir o ambiente;
- subir para o aparelho;
- inobservância das indicações fornecidas no uso previsto da máquina;
- outros comportamentos que causem riscos não elimináveis pelo fabricante.

A.7 Riscos residuais

O aparelho evidencia riscos que não foram completamente eliminados do ponto de vista de projeto ou com a instalação de dispositivos de proteção adequados. Encetaram-se, porém, todas as diligências para informar o operador de tais riscos, através do presente manual, indicando cuidadosamente qual o equipamento de proteção individual que os responsáveis devem utilizar. Para reduzir os riscos, providencie espaço suficiente quando instalar a unidade.

Para preservar tais condições, as zonas que circundam o aparelho devem sempre:

- Ser mantidas livres de obstáculos (como escadas, ferramentas, recipientes, caixas, etc.).
- Estar limpas e secas.
- Estar bem iluminadas.

Para a completa informação do cliente indicam-se, de seguida, os riscos residuais que permanecem no aparelho. Tais comportamentos devem ser considerados incorretos e, logo, são expressamente proibidos.

Risco residual	Descrição de situação perigosa
Escorregar ou cair	O operador pode escorregar devido à presença de água, qualquer líquido ou de sujidade no piso
Queimaduras/escoriações (por ex.: resistências, tabuleiro frio, placas e tubos do circuito de arrefecimento)	O operador toca de forma intencional ou não intencional em alguns componentes internos do aparelho sem usar luvas de proteção.
Eletrocussão	Contacto com partes elétricas sob tensão durante as operações de manutenção realizadas com o quadro elétrico sob tensão
Queda do alto	O operador intervém no aparelho utilizando sistemas de acesso à parte superior inadequados (ex.: escada de mão ou sobe para cima)
Esmagamento ou lesão	O pessoal especializado pode não fixar corretamente o painel de comandos destinado ao acesso ao compartimento técnico. O mesmo pode fechar-se repentinamente.
Viragem de cargas	Durante a movimentação do aparelho ou da embalagem que o contém com a utilização de acessórios ou sistemas de elevação inadequados ou com a carga desequilibrada
Saída (gás refrigerante)	Inalação de gás refrigerante. Consulte sempre as etiquetas do aparelho

A.8 Emissor de UV-C

Risco residual	Descrição de situação perigosa
Lesões oculares e cutâneas	Exposição a raios U.V.-C para aparelhos com lâmpada germicida, no caso de avaria do interbloqueio da porta.



IMPORTANTE

Se o aparelho contiver um emissor UV-C, NÃO olhe para a fonte de luz.

A.9 Carga e descarga do produto

- Cubra ou envolva os alimentos antes de introduzi-los no interior do frigorífico e evite introduzir alimentos demasiado quentes ou líquidos em evaporação.
- Em aparelhos com rampa, manuseie a grade de tabuleiros do carro com cuidado, para evitar a viragem e o derramamento de líquidos.
- Utilizar luvas de cozinha ao realizar as operações de carga e descarga dos alimentos.

A.10 Carga máxima

- Para as indicações relativas à carga máxima por cada prateleira, consulte a tabela abaixo:

Modelos	Carga máxima do aparelho (kg)	Carga máxima por prateleira (kg)
SKCH30BHC (30kg)	30	40 (88.18 lb)
SKCH50BHC (50kg)	50	40 (88.18 lb)
SKCH70BHC (70kg)	100	40 (88.18 lb)

A.11 Limpeza do aparelho

- Não toque no aparelho com as mãos e/ou pés húmidos nem com os pés descalços.
- Utilize um escadote dobrável para intervenções nas partes mais elevadas do aparelho.
- Coloque o aparelho em condições de segurança antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Respeite as competências para as várias intervenções de manutenção regular e extraordinária. A não observância das advertências pode conduzir a riscos para pessoas.
- Não vaporize água nem utilize jatos de água, máquina de limpeza a vapor ou uma máquina de alta pressão.

A.12 Limpeza do móvel e dos acessórios

- Preste atenção à seleção e utilização de produtos de limpeza, de modo a manter a segurança e o desempenho adequados do aparelho.
- Antes da utilização, limpe todas as partes internas e os acessórios com água tépida e sabão neutro ou com produtos contendo uma biodegradabilidade superior a 90% (a fim de reduzir a emissão de substâncias prejudiciais para o meio ambiente), depois enxagúe e seque bem; se possível, limpe na máquina de lavar loiça.
- Para a limpeza do aparelho, não use detergentes contendo cloro, detergentes à base de solventes (tipo trielina, etc.), pós ou agentes abrasivos, palha-de-aço ou esponjas que possam danificar as superfícies. Evite a utilização de substâncias solventes orgânicas e óleos essenciais. Estas substâncias podem prejudicar os elementos em material sintético do aparelho.
- Não use produtos (mesmo que diluídos) contendo cloro (hipoclorito de sódio, ácido clorídrico ou muriático, etc.) para limpar o pavimento por baixo do aparelho.
- A sonda térmica é um objecto pontiagudo, por isso preste especial atenção quando a manusear durante a limpeza.

A.13 Manutenção preventiva

Para garantir a segurança e o desempenho do seu equipamento, é aconselhável que a manutenção seja efetuada por Electrolux Professional SpA engenheiros autorizados uma vez por ano, de acordo com os Electrolux Professional SpA Manuais de serviço. Para mais informações, contacte o seu Electrolux Professional SpA Centro de Assistência local.

A.14 Peças e acessórios

Utilize apenas acessórios e/ou peças sobresselentes originais. A não utilização de acessórios e/ou peças sobresselentes originais irá anular a garantia original do fabricante e pode tornar o aparelho não conforme com a norma de segurança.

A.15 Precauções para a utilização e manutenção

- No aparelho existem, sobretudo, riscos de natureza mecânica, térmica e elétrica. Os riscos foram neutralizados na medida do possível:
 - ou diretamente, adotando soluções de projeto adequadas
 - ou indiretamente, adotando resguardos, proteções e dispositivos de segurança.
- São assinaladas no visor, situado no painel de comandos, eventuais situações anómalas.
- Durante a manutenção permanecem, no entanto, alguns riscos que não é possível eliminar e que devem ser neutralizados adotando comportamentos e precauções específicas.
- É proibido efetuar qualquer operação de controlo, limpeza, reparação e manutenção nos órgãos em movimento. Os trabalhadores devem ser informados desta proibição através de avisos claramente visíveis.
- Recomendamos que controle periodicamente o funcionamento correto de todos os dispositivos de segurança e o isolamento dos cabos elétricos, os quais deverão ser substituídos se estiverem danificados.

Caso verifique alguma anomalia substancial (ex.: curto-circuitos, recuperação de cabos fora da placa de terminais, avarias de motores, deteriorações das bainhas de proteção dos cabos elétricos, etc.) o operador responsável pelo uso regular do aparelho deve seguir as seguintes indicações:

- desativar imediatamente o aparelho.

A.16 Manutenção do aparelho

- Os intervalos de inspeção e manutenção dependem das condições efetivas de funcionamento do aparelho (horas totais de lavagem) e das condições ambientais (presença de pó, humidade, etc.), pelo que não é possível fornecer intervalos de tempo bem definidos. Em todo o caso, para limitar ao mínimo as interrupções de serviço, é aconselhável uma manutenção rigorosa e periódica do aparelho.
- É ainda aconselhável celebrar um contrato de manutenção preventiva e programada com a Assistência Técnica.
- Coloque o aparelho em condições de segurança antes de iniciar qualquer operação de manutenção.
- Para garantir a eficiência do aparelho e para o seu funcionamento correto é indispensável efetuar a manutenção periódica segundo as indicações fornecidas no manual.

A.17 Intervalos de manutenção

É aconselhável realizar as verificações com a frequência indicada na tabela que se segue:

Manutenções, verificações, controlos e limpeza	Frequência	Responsabilidade
Limpeza regular <ul style="list-style-type: none">• limpeza geral do aparelho e da área circundante	<ul style="list-style-type: none">• Diária	<ul style="list-style-type: none">• Operador
Dispositivos de proteção mecânica <ul style="list-style-type: none">• verificação do seu estado de conservação e da existência de qualquer deformação, afrouxamento ou peças removidas	<ul style="list-style-type: none">• Anual	<ul style="list-style-type: none">• Manutenção
Comando <ul style="list-style-type: none">• verifique as peças mecânicas quanto à existência de fendas ou deformações, aperto dos parafusos: verifique a legibilidade e o estado de conservação das mensagens, dos autocolantes e dos símbolos e, se necessário, restabeleça-os	<ul style="list-style-type: none">• Anual	<ul style="list-style-type: none">• Manutenção
Estrutura do aparelho <ul style="list-style-type: none">• aperto das cavilhas (parafusos, sistemas de fixação, etc.) principais do aparelho	<ul style="list-style-type: none">• Anual	<ul style="list-style-type: none">• Manutenção
Sinais de segurança <ul style="list-style-type: none">• verificação da legibilidade e estado de conservação dos sinais de segurança	<ul style="list-style-type: none">• Anual	<ul style="list-style-type: none">• Manutenção
Quadro elétrico de comando <ul style="list-style-type: none">• verificação dos componentes elétricos instalados no interior do quadro elétrico de comando. Verifique a cablagem entre o quadro elétrico e os órgãos do aparelho	<ul style="list-style-type: none">• Anual	<ul style="list-style-type: none">• Manutenção

Manutenções, verificações, controlos e limpeza	Frequência	Responsabilidade
Cabo de ligação elétrica <ul style="list-style-type: none"> verifique o estado do cabo de ligação (se necessário, substitua-o) 	<ul style="list-style-type: none"> Anual 	<ul style="list-style-type: none"> Manutenção
Revisão geral do aparelho <ul style="list-style-type: none"> verifique todos os componentes, equipamento elétrico, corrosão, tubagens... 	A cada 10 anos ¹	<ul style="list-style-type: none"> Manutenção

1. O aparelho foi concebido e construído para durar cerca de 10 anos. Após este período de tempo (a partir da colocação em funcionamento), deve realizar-se uma revisão e inspeção geral do mesmo.

B DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO E DO FABRICANTE

A chapa de características contém os dados identificativos e técnicos do produto.

Apresentamos, de seguida, um exemplo da marcação ou chapa de características presente na máquina:

F.Mod. XXXXXXXXX	Comm.Model XXXXXXXXX	Type ref. XXXXXX	2023
PNC 9VTX XXXXXXXXX	Ser.Nr. XXXXXXXXX	Cyclopentane	
W Tot. XXX kW	Volt XXXX XXX XXHz	Total Current XX A	
Evaporation Heater EL	X kW	Class X	GWP XXXX CO2-eq XXX t
Lighting	X W	Refrigerant XXXXX	XX Kg
Defrost Power	XXX kW	Cap. X	
NF nominal Charge			
Rated Pressure Mpa			
IPxx			
Electrolux Professional SPA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)			

Listamos de seguida o significado das várias informações nela contidas:

F.Mod.	descrição de fábrica do produto
Comm.Mod.	descrição comercial
PNC	código de fabrico
Ser.No.	número de série
Type ref.	grupo de certificação do aparelho
Cyclopentane	gás expandido usado no isolamento

V	tensão de alimentação
Hz	frequência de alimentação
kW	potência absorvida
A	corrente absorvida
Evaporation heater El.	potência da resistência de evaporação
Class	classe climática
GWP	potencial de aquecimento global
CO2 eq	quantidade de gases com efeito de estufa
Lighting	luz interna
Cap.	capacidade nominal
Refrigerant	tipo de gás refrigerante
Defrost power	Corrente absorvida
CE	marcação CE
	WEEE símbolo
IPX4	grau de proteção ao pó e à água

C TERMOS DE GARANTIA E EXCLUSÕES

Se a compra deste produto incluir cobertura de garantia, a garantia é fornecida em linha com normas locais e sujeitas ao produto instalado e usado para as finalidades para que foi concebido, como descrito na respetiva documentação do equipamento.

A garantia será aplicável caso o cliente tenha usado apenas peças sobresselentes genuínas e tiver efetuado a manutenção de acordo com a documentação do utilizador e de manutenção da Electrolux Professional disponibilizada em papel ou formato eletrónico.

A Electrolux Professional recomenda veementemente a utilização de agentes de limpeza, enxaguamento e descalcificação Electrolux Professional aprovados para obter excelentes resultados e manter a eficiência do produto ao longo do tempo.

A garantia Electrolux Professional não cobre:

- custo das deslocações de serviço para entregar e recolher o produto;
- instalação;
- formação sobre como usar/operar;
- substituição (e/ou fornecimento) de peças de desgaste, a menos que resultante de defeitos de materiais ou mão de obra comunicados no prazo de uma (1) semana após a avaria;
- correção de ligação externa;
- correção de reparações não autorizadas, bem como quaisquer danos, avarias e ineficiências provocadas por e/ou resultantes de:
 - capacidade insuficiente e/ou anormal dos sistemas elétricos (corrente/tensão/frequência, incluindo picos de tensão e/ou apagões);

- fornecimento inadequado ou interrompido de água, vapor, ar, gás (incluindo impurezas e/ou outros que não cumpram os requisitos técnicos para cada aparelho);
- peças de canalização, componentes ou produtos de limpeza de consumíveis não aprovados pelo fabricante;
- negligência, utilização incorreta, abuso e/ou não conformidade com as instruções de utilização e manutenção especificadas na respetiva documentação do equipamento;
- inadequada ou deficiente: instalação, reparação, manutenção (incluindo manipulação, modificações e reparações efetuadas por terceiros não autorizados) e modificação e sistemas de segurança;
- Utilização de componentes não originais (por ex.: consumíveis, desgaste ou peças sobresselentes);
- condições ambientais que provoquem stress térmico (por ex. sobreaquecimento/congelação) ou químico (por ex. corrosão/oxidação);
- objetos estranhos colocados no ou ligados ao produto;
- acidentes de força maior;
- transporte e manuseamento, incluindo riscos, amolgadas, lascas, e/ou outros danos no acabamento do produto, a menos que estes danos resultem de defeitos de materiais ou mão de obra e sejam comunicados no espaço de uma (1) semana após a entrega, salvo acordo em contrário;
- produto com números de série originais que tenham sido removidos, alterados ou não possam ser facilmente determinados;
- substituição de lâmpadas, filtros ou quaisquer outras peças consumíveis;

- quaisquer acessórios e software não aprovados ou especificados pela Electrolux Professional.

A garantia Electrolux Professional será anulada e o fabricante não assumirá quaisquer responsabilidades relacionadas com a mesma em caso de modificação não autorizada do produto ou hardware/software/programação relacionados.

A garantia não inclui atividades de manutenção previstas (incluindo as peças ou o fornecimento de agentes de limpeza, a menos que especificamente abrangidas em qualquer acordo local, sujeito a termos e condições locais.

Verifique a lista de centros de apoio ao cliente autorizados no website Electrolux Professional.

D INFORMAÇÕES GERAIS

D.1 Introdução

Este manual contém informações relativas a vários aparelhos. As imagens do produto neste guia são apenas um exemplo.

De referir que os desenhos e os esquemas presentes no manual não se encontram à escala. Servem para integrar as informações descritas e servem de compêndio para as mesmas, mas não se destinam à representação detalhada do aparelho fornecido.

Nos esquemas de instalação do aparelho, os valores numéricos indicados referem-se a medidas em milímetros e/ou polegadas.

D.2 Finalidade de utilização e restrições

Este aparelho foi projetado para o abatimento e/ou a congelação rápida de alimentos e sua conservação (baixa rapidamente a temperatura dos alimentos cozidos para preservar no tempo as qualidades iniciais e garantir a duração por vários dias) e para o aquecimento de alimentos.

Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.



NOTA:

O fabricante declina qualquer responsabilidade por utilizações diferentes das previstas.

D.3 Teste

Os nossos aparelhos são estudados e otimizados, com testes de laboratório, a fim de obter desempenhos e rendimentos elevados.

O aparelho é enviado pronto para ser usado.

A aprovação nos testes (visual - elétrico - funcional) é garantida e certificada através dos anexos específicos.

D.4 Direitos de autor

O presente manual destina-se exclusivamente à consulta por parte do operador, podendo ser entregue a terceiros apenas com a autorização por escrito da Electrolux Professional SpA:

D.5 Conservação do manual

O manual deve ser mantido íntegro durante todo o tempo de vida útil do aparelho, até ao ato de demolição da mesma. Em caso de cessão, venda, aluguer, concessão de utilização ou de locação financeira do aparelho, o presente manual deverá acompanhar o mesmo.

D.6 Destinatários do manual

Este manual destina-se:

- ao empregador dos utilizadores do aparelho e ao responsável do local de trabalho;
- aos responsáveis pela utilização regular do aparelho;
- Pessoal especializado - Assistência Técnica (ver manual de assistência).

D.7 Definições

De seguida, apresentam-se as definições dos principais termos utilizados no manual. Aconselha-se uma leitura cuidada antes de utilizar o aparelho.

Operador	responsável pela instalação, regulação, utilização, manutenção, limpeza, reparação e transporte do aparelho.
Fabricante	Electrolux Professional SpA ou qualquer outro centro de assistência autorizado pela Electrolux Professional SpA.
Responsável pela utilização regular do aparelho	operador que foi informado, formado e treinado no âmbito dos deveres a cumprir e dos riscos associados à utilização regular do aparelho.
Pessoal especializado ou Assistência Técnica	operador treinado/formado pelo fabricante que, com base na sua formação profissional, experiência, treino específico, conhecimento das normas de prevenção de acidentes de trabalho, é capaz de avaliar as intervenções a realizar no aparelho e reconhecer e evitar eventuais riscos. O seu profissionalismo abrange os campos da mecânica, eletrotécnica e eletrónica, etc.
PERIGO	Fonte de possíveis lesões ou danos para a saúde.
Situação perigosa	Qualquer situação em que um operador é exposto a um ou mais perigos.
Risco	Combinação de probabilidade e gravidade de possíveis lesões ou danos para a saúde numa situação perigosa.
Proteções	Medidas de segurança que consistem na utilização de meios técnicos específicos (resguardos e equipamento de segurança) para proteger os operadores contra os perigos.
Resguardo	elemento de um aparelho usado de forma específica para fornecer proteção mediante uma barreira física.
Dispositivo de segurança	Equipamento (diferente de um resguardo) que elimina ou reduz o risco. Pode ser utilizado só ou associado a um resguardo.
Cliente	aquele que adquiriu o aparelho e/ou que a gere e utiliza (por ex.: firma, empresário, empresa).
Eletrocussão	Descarga acidental de corrente elétrica no corpo humano.

D.8 Responsabilidade

Declina-se toda e qualquer responsabilidade por danos e anomalias de funcionamento causados por:

- Incumprimento das instruções contidas no presente manual.
- Reparações não devidamente efetuadas e substituição de peças distintas das especificadas no catálogo de peças sobresselentes (a montagem e a utilização de peças e acessórios não originais pode afetar negativamente o funcionamento do aparelho e levar à anulação da garantia original do fabricante);
- intervenções realizadas por parte de pessoal não especializado;
- modificações ou intervenções não autorizadas;

- manutenção inadequada, ausente ou em falta;
- utilização incorreta do aparelho;
- Eventos excepcionais não previsíveis.
- utilização do aparelho por parte de pessoal não informado e/ou não treinado;
- não aplicação das disposições vigentes no país de utilização em matéria de segurança, higiene e saúde no local de trabalho;

Declina-se toda e qualquer responsabilidade por danos causados por transformações e modificações arbitrárias por parte do utilizador ou do cliente.

A responsabilidade da identificação e da escolha de equipamento de proteção individual adequado e indicado, a usar pelos operadores, cabe ao empregador ou ao responsável do local de trabalho ou do técnico que irá efetuar a assistência técnica, com base nas normas vigentes no país de utilização.

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por incorreções contidas no manual, se imputáveis a erros de impressão ou de tradução.

Eventuais integrações no manual de instruções que o fabricante considere oportuno enviar ao cliente deverão ser conservadas juntamente com o manual, do qual farão parte integrante.

E UTILIZAÇÃO NORMAL DA MÁQUINA

E.1 Características do pessoal autorizado a intervir no aparelho

O Cliente deve certificar-se de que o pessoal para utilização normal de aparelhos possui a devida formação e qualificação nas suas funções.

O responsável pela operação deve:

- Leram e compreenderam o manual.
- recebe formação e treino adequados às suas funções para trabalhar em segurança;
- Receberam formação específica para o uso correto do aparelho.



IMPORTANTE

O cliente deverá certificar-se de que o pessoal compreendeu as instruções fornecidas, em particular no que diz respeito aos aspetos relativos à segurança e higiene no trabalho ao usar o aparelho.

E.2 Requisitos básicos para a utilização do aparelho

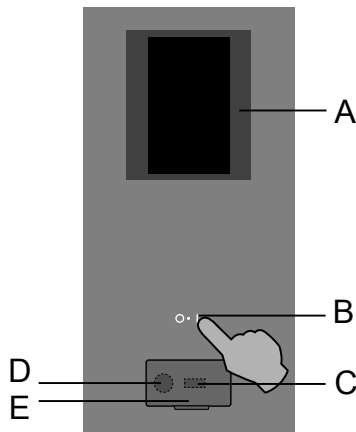
- Conhecimento da tecnologia e experiência específica de utilização do aparelho.
- Cultura geral adequada e conhecimentos técnicos de base a um nível suficiente para ler e compreender o conteúdo do manual, incluindo interpretação correta dos desenhos, sinais e pictogramas.
- Conhecimentos técnicos suficientes para efetuar, em segurança, as intervenções da sua competência especificadas no manual.
- Conhecimentos das normas de higiene e segurança no trabalho.

F FUNCIONAMENTO

F.1 Características do aparelho

O aparelho permite abater, congelar, conservar alimentos. Baixa rapidamente a temperatura de alimentos cozinhados, mantendo a qualidade do produto intacta e garantindo o seu bom estado durante vários anos.

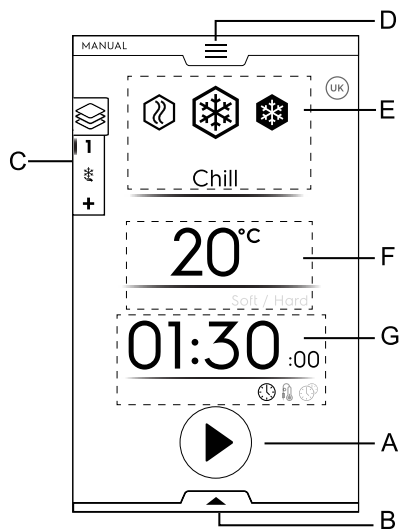
F.2 Painéis de comando



- A. Visor-Ecrã tátil
- B. Tecla ON/OFF
- C. Chave USB in/out
- D. Ligação para acessórios / dados de recuperação
- E. Aba de abrir

F.3 Página inicial

Quando o aparelho é ligado, o visor acende-se, carrega o software e, passado algum tempo, apresenta, por defeito, a página inicial no modo MANUAL.



- A. Botão de arranque
- B. Gaveta de utilitários (gaveta inferior)
- C. Gaveta multifásica
- D. Gaveta do menu principal (gaveta superior)
- E. Ciclos principais
- F. Temperatura da cavidade
- G. Área de Tempo/Sonda de temperatura/Multitemporizador

F.4 Ícones principais do touchscreen

Área da temperatura

20°C Temperatura atual

Área de tempo/sonda de temperatura/multitemporizador

01:30 Tempo de abatimento

Ícone de sinalização do tempo

Ícones de sinalização da sonda

Ícone do tempo estimado restante

Ícone de sinalização do multitemporizador

Área da gaveta multifásica

Ícone da gaveta multifásica

Os alimentos podem ser abatidos, congelados ou cozinhados em diferentes fases.

O aparelho permite programas que consistem em várias fases sequenciais.

Ícones de informação

Nível de velocidade da ventoinha (apenas disponível nos modelos 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1)

Ao tocar neste ícone, é possível definir a velocidade da ventoinha da cavidade.

Ícone de sinalização do Aviso de porta aberta

O ícone aparece quando a porta está aberta ou não devidamente fechada

Ícone de sinalização do compressor em funcionamento

O ícone aparece quando o compressor começa a funcionar com impulsos.

Permanece no visor até que o compressor comece a trabalhar.

Toque no ícone para abrir as informações da janela pop-up.

Ícone de sinalização do ciclo de descongelação ativado

O ícone aparece quando a descongelação estiver em curso.

O ícone permanece no visor até ao final da descongelação.

Toque no ícone para abrir as informações da janela pop-up.

Mantenha o ícone premido durante alguns segundos para saltar a descongelação.





(apenas se o ícone na proteção de ecrã estiver branco)

Comandos do ecrã tátil


Confirme e guarde a seleção

Elimine a seleção ou feche a janela pop-up

Regresse ao menu anterior


-  Ícone Iniciar
-  Ícone Parar
(mantenha o botão premido durante alguns segundos)
-  Desloque-se entre as páginas (deslocamento horizontal) ou aumente/diminua um valor
-  Desloque-se entre as páginas (deslocamento vertical)

Ícones de sinalização


-  Ícone de sinalização dos alarmes

Uma janela pop-up aparece automaticamente no visor para mostrar o alarme em curso.

O ícone permanece visível no visor até que o problema seja resolvido.


-  Avisos

Uma janela pop-up aparece automaticamente no visor para mostrar o aviso em curso.

-  informações

Uma mensagem de informação comunica se algo está errado, se um procedimento está terminado ou se deve ser repetido, etc.


F.5 Ciclos principais do aparelho

-  Ciclo de abatimento
(limite de temperatura): +10°C; -41°C¹

Lembre-se que os alimentos que serão consumidos dentro de poucos dias devem ser submetidos ao ciclo de abatimento rápido positivo. É possível escolher entre duas predefinições de temperatura a partir da janela pop-up de temperatura.

- **Soft:** aconselhado para alimentos como verduras ou alimentos de espessura reduzida.
Os valores predefinidos para o abatimento soft são 0°C e 1:30 minutos. Se a regulação mudar, os valores mudam.
- **Hard:** aconselhado para alimentos volumosos.
Os valores predefinidos para o abatimento hard são -20°C e 1:30 minutos. Se a regulação mudar, os valores mudam.

1. Conforme o modelo


-  Ciclo de congelação¹
(limite de temperatura): +10°C; -41°C)

A congelação permite conservar os alimentos por períodos mais longos (semanas ou meses)

A congelação rápida consiste em arrefecer o interior do produto a uma temperatura negativa (-18°C / -0.4°F) no menor tempo possível.

Os valores predefinidos para a congelação são -41°C e 4:00 minutos. Se a regulação mudar, os valores mudam. Isto faz com que, no momento da descongelação do produto, os tecidos não apresentem danos e o alimento mantenha o aspeto e os princípios nutricionais inalterados. Com este ciclo, a temperatura dos alimentos fica situada entre -20°C (-4°F) e -18°C (-0.4°F) após a congelação

1. Disponível com base no modelo.

-  Lite hot
(limite de temperatura): +40°C; -18°C)

Lite Hot permite aquecer alimentos para funções de cozedura limitadas até +40°C (prova, descongelação).

Ao seleccionar o ciclo Lite hot ou durante um ciclo Multifase com fases mistas (Abatimento-Congelação-Lite hot), Norms é automaticamente desativado.





Se a última fase for Lite hot, não terá lugar a fase de manutenção automática.

F.6 Conectividade do aparelho

Se o aparelho for ligado remotamente à Cloud, o visor exibirá diferentes ícones que indicam o estado de ligação.

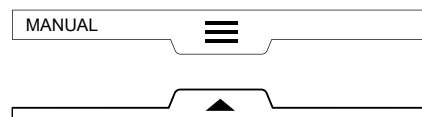


Ícones do estado da ligação

-  Aparelho ligado à cloud via Wifi. O sinal de Wifi é **bom**.
-  Aparelho ligado à cloud via Wifi. O sinal de Wifi é **médio**.
-  Aparelho ligado à cloud via Wifi. O sinal de Wifi é **fraco**.
-  Aparelho ligado à cloud via Ethernet.

Para problemas de ligação, consulte o parágrafo H.3 *Problemas de conectividade do aparelho (dependendo da sua versão de SW)*.

F.7 Área da gaveta



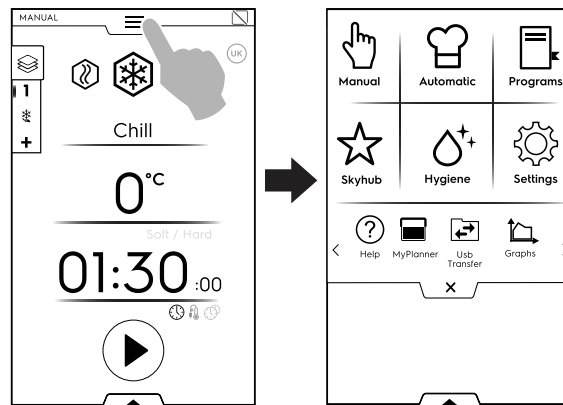
As gavetas são uma expansão que se encontra no interior de alguns ambientes do menu e possui opções e funções.

A composição das gavetas depende dos parâmetros de configuração (consulte o capítulo F.13 *Modo Definições*).

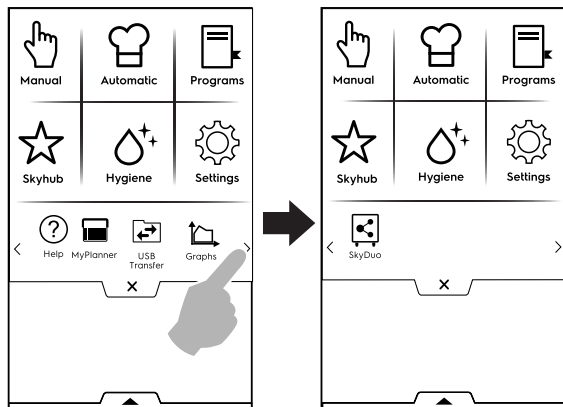
• GAVETA SUPERIOR

Permite navegar no menu principal.

– Abertura da gaveta superior:



– Deslocação entre páginas:



Toque no ícone que pretende no menu principal para aceder ao interior dos diferentes modos.

– Fecho da gaveta superior:

Toque no **X** para fechá-la.

Menu principal da gaveta superior



Modo manual

O modo “Manual” permite personalizar os ciclos escolhendo entre ciclos Lite hot – Abatimento – XFreeze, tempo de definição e temperatura.

(consulte o capítulo F.8 *Modo Manual*)



Modo automático

O modo “Automático” permite ser conduzido pelo abatedor rápido de temperatura no melhor ciclo de acordo com os alimentos pretendidos automaticamente, bastando definir algumas funções simples.

(consulte o capítulo F.9 *Modo automático*)



Modo Programas

O modo “Programas” permite aceder a programas já memorizados e criar e memorizar novos.

(consulte o capítulo F.10 *Modo Programas*)



Modo Homepage (SkyHub/SoloMio)

O modo “Homepage” permite-lhe personalizar o menu do visor consoante as suas necessidades.

(consulte o capítulo F.11 *Modo Homepage (SkyHub/SoloMio)*)



Modo Higiene

O modo “Higiene” permite limpar a cavidade do aparelho automaticamente escolhendo o programa mais adequado.

(consulte o capítulo F.12 *Modo Higiene*)



Modo Definições

O modo “Definições” permite personalizar as funções do aparelho para uma melhor utilização.

Permite ativar ou desativar os vários ambientes e modificar as suas opções.

(consulte o capítulo F.13 *Modo Definições*)

< Área de deslocamento >



Ajuda

Esta função fornece códigos QR para visualizar o manual do utilizador no seu telemóvel, tablet ou laptop. (consulte o capítulo F.14 *Modo Ajuda*)



Agenda (Meu Organizador/Calendário)

Esta função permite planear atividades do aparelho, abatimento — congelação — ciclos quentes, programas de higiene ou definir lembretes, de acordo com o seu horário.

(consulte o capítulo F.15 *Modo Agenda (Meu Organizador/Calendário)*)



USB Transfer (Transferência USB)

O modo “USB” permite efetuar o upload/download, de e para o aparelho, programas ou outros dados através da pen usb.

(consulte o capítulo F.16 *Modo Usb*)



Gráficos

O modo “Gráficos” permite apresentar o comportamento gráfico dos ciclos de abatimento, tanto Manual, como Programas e Automático.

(consulte o capítulo F.17 *Modo Gráficos*)



SkyDuo (Match)



NOTA:

Disponível como opção apenas em modelos específicos combinado com acessório adequado.

Esta função pode ser ativada mediante pedido e funciona combinada com dispositivos de conectividade, instalados por pessoal especializado.

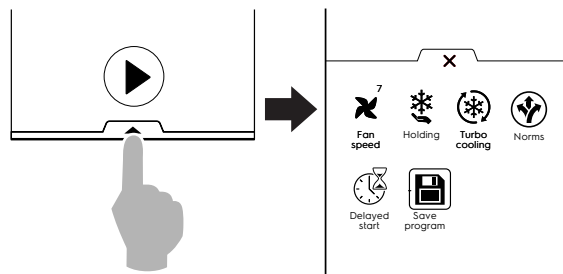
Permite-lhe ligar o forno a um abatedor rápido de temperatura.

(consulte o capítulo F.18 *MODO SKYDUO/MATCH (conforme o seu modelo - opcional)*)

• GAVETA INFERIOR

Permite aceder a algumas opções e a funções especiais.

– Abertura da gaveta inferior:



– Fecho da gaveta inferior:

Toque no **X** para fechá-la.

Funções da gaveta inferior – Utilitários



Velocidade da ventoinha

(apenas disponível nos modelos 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1)

Ao tocar neste ícone, é possível definir a velocidade da ventoinha da cavidade.

❄️ Ciclo de manutenção

O ciclo de manutenção mantém os alimentos a uma temperatura escolhida para que não se altere com o tempo. É possível escolher entre um ciclo de manutenção positivo (3°C) e um ciclo de manutenção negativo (-22°C).

Tem início automaticamente no final dos ciclos de abatimento ou congelação.

O ciclo de manutenção é contínuo, é necessário atuar no programa para interrompê-lo.

⌚ Ciclo de arrefecimento Turbo

O aparelho funciona continuamente à temperatura desejada; ideal para produção contínua.

🕒 Início diferido

Com esta opção, será possível atrasar o início de um ciclo para uma hora mais conveniente.

(consulte o parágrafo F.7.1 *Início atrasado*)

💾 Guardar programa

Esta característica permite guardar e memorizar ciclos personalizados no modo Programa.

(consulte o parágrafo *Como criar e guardar um programa* no capítulo F.10 *Modo Programas*)

📏 Normas (padrões de referência)

A máquina pode ser regulada de acordo com 4 normativas diferentes

- NF (francesa)
- UK (inglesa)
- NFS
- CUSTOM (definida pelo utilizador)



NOTA:

Os limites de tempo e temperatura de final correto do ciclo definidos pelas normas NF, UK, NFS são fixos e não podem ser modificados pelo utilizador; por outro lado, a norma CUSTOM é configurável

Por exemplo, supondo que se utiliza a definição NF, um abatimento positivo com sonda térmica termina corretamente se for atingida a temperatura de 10°C no espaço de 110 minutos. Deste modo, o abatimento é concluído e a máquina comuta automaticamente para a manutenção positiva.

ABATIMENTO SOFT/HARD

Diretrizes	Temperatura inicial de abatimento	Temperatura final de abatimento	Duração do abatimento
NF	+63°C (145,4°F)	+10°C (50°F)	110 minutos
UK	+70°C (158°F)	+3°C (37,4°F)	90 minutos
NFS	+135°F (+57°C)	+40°F (+4°C)	240 minutos
CUSTOM	CbSt°C	CCet°C	CCtl minutos

FREEZING

Diretrizes	Temperatura inicial de congelação	Temperatura final de congelação	Duração da congelação
------------	-----------------------------------	---------------------------------	-----------------------

NF	+63°C (145,4°F)	-18°C (64,4°F)	270 minutos
UK	+70°C (158°F)	-18°C (-0,4°F)	240 minutos
NFS	+57°C (135°F)	-18°C (-0,4°F)	360 minutos
CUSTOM	CbSt°C	CFEt°C	CFtl minutos

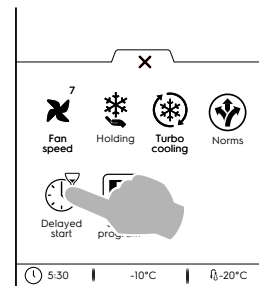
No final do ciclo, o “Tempo de abatimento/congelação” é superior à “Duração de abatimento/congelação”; será gerado um “Alarme de horas extra” e armazenado entre os alarmes HACCP.

O visor apresenta os resultados da verificação normativa no final do ciclo com um visto ou uma cruz próximo do ícone da diretriz.

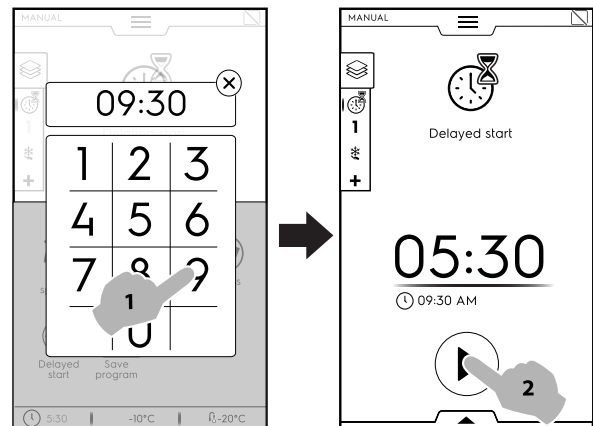
F.7.1 Início atrasado

O Início atrasado apenas está visível na gaveta inferior se tiver sido ativado a partir do modo Definições (consulte o parágrafo F.13 *Modo Definições* (Definições ⇒ Manual ⇒ Utilitários ⇒ Início atrasado)).

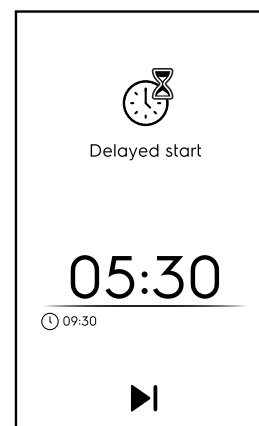
1. Abra a gaveta inferior e toque no ícone Início atrasado.



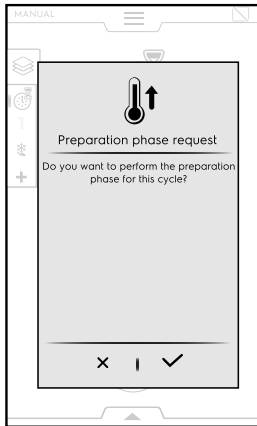
2. Defina o Início atrasado no teclado numérico e inicie o ciclo.



3. O visor apresenta a contagem decrescente do tempo restante para o início do ciclo.



4. Se pretender que o aparelho realize a fase de preparação para o ciclo atrasado, consulte o capítulo F.13 *Modo Definições* (Manual ⇒ Geral, ⇒) e ative a característica “Pré-arrefecimento com início atrasado” (☑ / ☐).
Neste caso, o aparelho solicita que realize a fase de preparação (pré-arrefecimento/pré-aquecimento) para o ciclo à hora definida.



Toque no ✓ para executar a fase de preparação ou foque no X para desativá-la.

O aparelho inicia a contagem decrescente. O visor apresenta o ícone de início atrasado, o tempo restante e a hora de início definida.

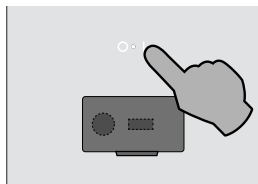
É ainda possível ignorar o atraso e iniciar imediatamente o ciclo. Neste caso, o aparelho inicia a fase de preparação.

▶ Ignorar o início atrasado

F.8 Modo Manual

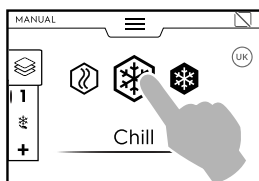
F.8.1 Definição do ciclo

1. Prima o botão ON/OFF para ligar o aparelho.



O visor acende-se e exibe, por defeito, o ecrã principal do modo MANUAL.

2. Selecione um ciclo (por exemplo ciclo de Abatimento).



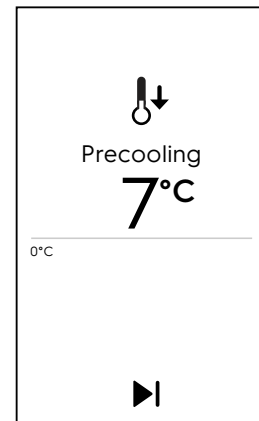
3. Se os parâmetros predefinidos forem adequados para alimentos, toque no botão ▶ para iniciar o ciclo.
Caso seja necessário parar o ciclo, mantenha premido o botão ◼.

4. Tem início o Pré-arrefecimento (ou pré-aquecimento).



NOTA:

Esta fase pode ser ativada ou desativada no capítulo F.13 *Modo Definições* (Manual ⇒ Geral, ⇒ Pré-arrefecimento).



As funções de pré-arrefecimento e pré-aquecimento preparam a temperatura da cavidade antes do início do ciclo selecionado.

▶ Saltar Pré-arrefecimento/Pré-aquecimento

Salte a preparação e vá imediatamente para o ciclo principal.

5. No final do Pré-arrefecimento/Pré-aquecimento:
- Introduza os alimentos no aparelho e feche a porta para iniciar o ciclo (TIME CYCLE);
 - Introduza os alimentos no aparelho, a sonda de temperatura no produto e feche a porta para iniciar o ciclo (PROBE CYCLE);

No final do ciclo, é ativado um sinal sonoro e abre-se uma janela pop-up que apresenta a seguinte mensagem:



⚡ Consumo de energia em kWh

🕒 Duração em horas : minutos : segundos

✓ Padrão de referência usado (por exemplo RU)
A verificação com o padrão é bem-sucedida

✗ Padrão de referência usado (por exemplo RU)
A verificação com o padrão não é bem-sucedida

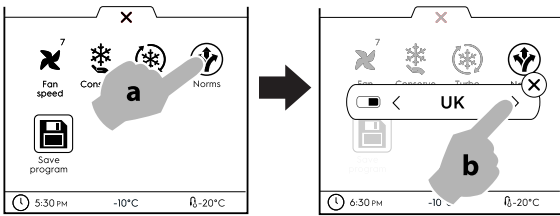
Toque no X para abrir a janela pop-up.

6. O aparelho continua a efetuar a manutenção.
(apenas se o ciclo permitir uma fase de manutenção)

Caso seja necessário alterar alguns parâmetros predefinidos no ciclo, proceda do seguinte modo:

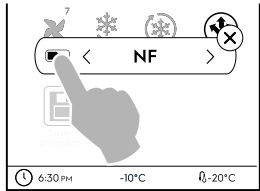
- **Mudar ou desativar Padrões de referência (Normas)**
Se um padrão de referência for alterado, os valores de tempo e temperatura mudam.
Para mudar o padrão de referência, proceda do seguinte modo:
 - Abra a gaveta inferior;

- Seleccione o ícone Normas e escolha o padrão de referência pretendido, deslocando-se com as setas;



- Toque no X para confirmar e feche a janela pop-up. Existem duas formas de desativar as Normas:

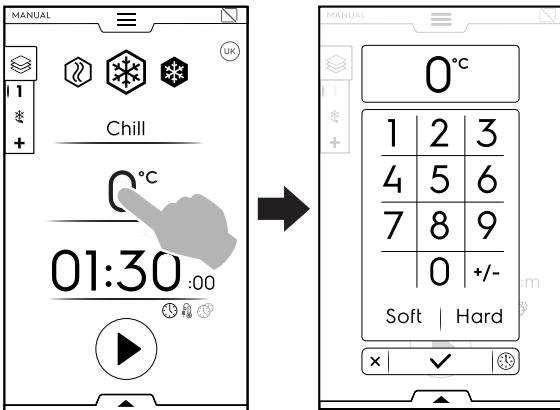
a. através da gaveta inferior



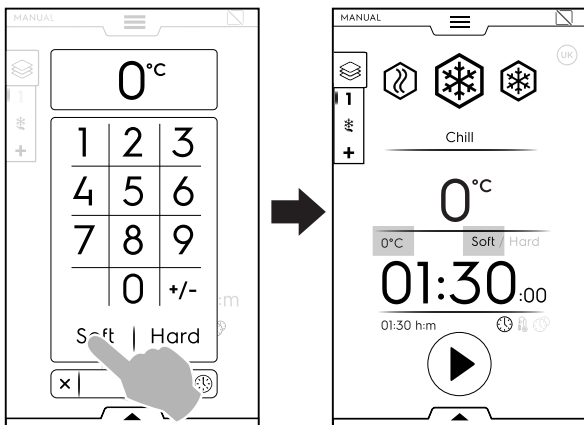
b. a partir do modo Definições (consulte o capítulo F.13 Modo Definições).

• **Mudar/Definir a TEMPERATURA**

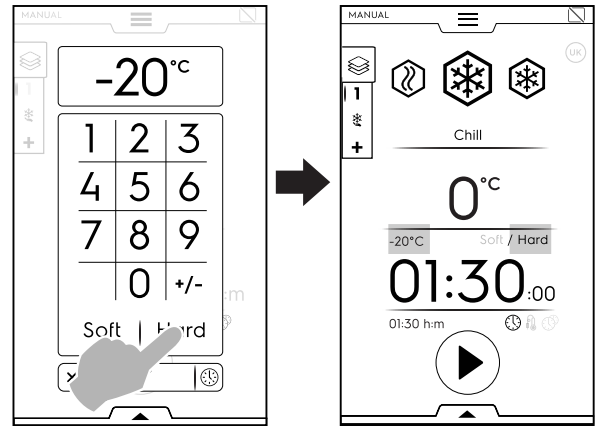
- Toque na linha do valor de temperatura; selecione a temperatura pretendida no teclado numérico, escolhendo entre as opções Soft ou Hard.



a. Opção Soft



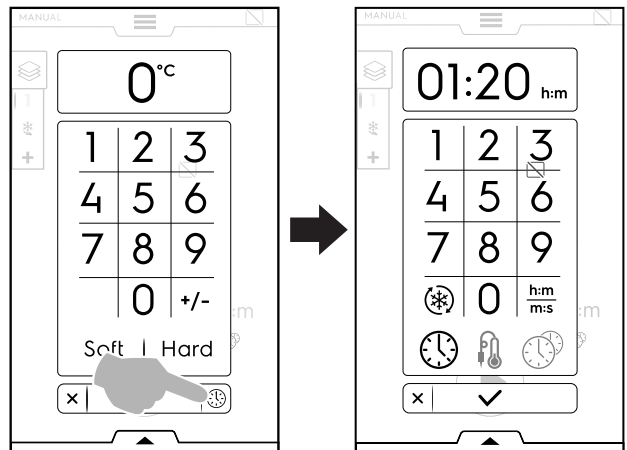
b. Opção Hard



NOTA:

O teclado numérico permite aceder diretamente às opções do tempo sem recuar até à primeira página do modo Manual.

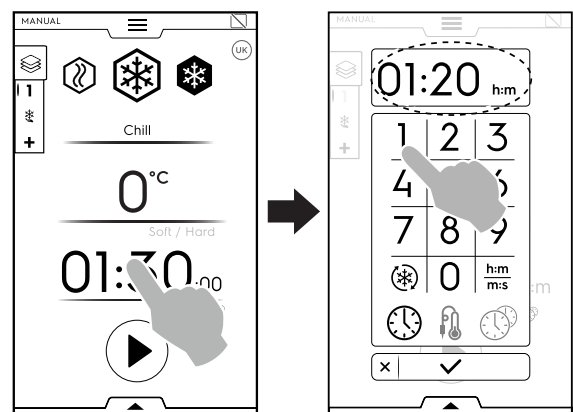
Toque no botão como ilustrado na figura para aceder às opções de Tempo:



• **Mudar/Definir o TEMPO de duração**

- Toque na linha do valor de temperatura; defina o novo valor no teclado numérico.

A visualização predefinida encontra-se em horas e minutos (h:m).



Ciclo Turbo Cooling



Tempo apresentado



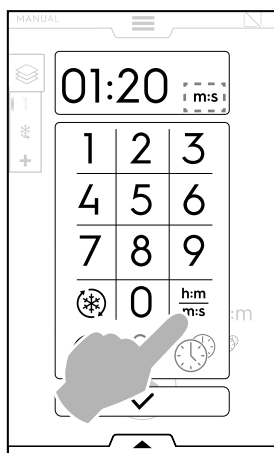
Ciclo Probe (sonda térmica)



MultiTimer

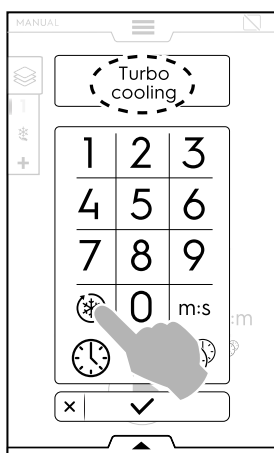
TEMPO APRESENTADO

Converte minutos em segundos



TURBO COOLING


O ícone é apresentado nos ciclos de arrefecimento e congelação e representa um atalho para o ciclo Turbo Cooling.



O aparelho funciona com tempo infinito.

Quando o ciclo está ativo, é possível desativá-lo tocando novamente no ícone.

O ciclo Turbo cooling pode também ser ativado a partir da gaveta inferior. (consulte o parágrafo **GAVETA INFERIOR** no capítulo F.7 *Área da gaveta*).

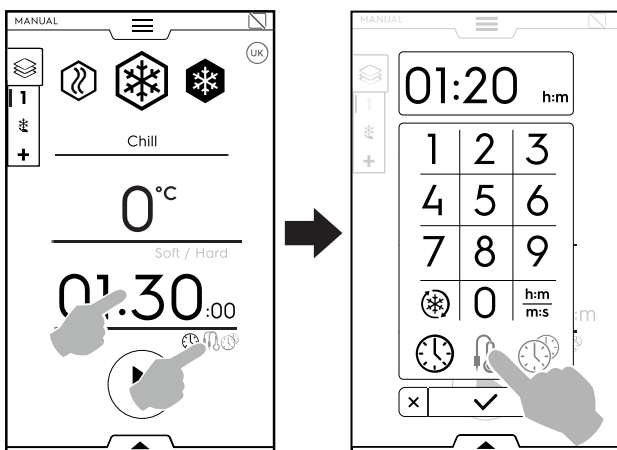
Nos ciclos de Aquecimento e Manutenção, a janela pop-up mostra o ícone infinito  em vez do ícone Turbo cooling.

CICLO PROBE (sonda térmica)

A sonda térmica permite a medição precisa da temperatura interna exata do alimento durante um ciclo. Esta opção exclui a definição do ciclo do tempo.

Para definir um ciclo da sonda, proceda do seguinte modo:


- Toque no ícone das horas ou da sonda na página principal e seleccione a opção SONDA TÉRMICA;



Se for seleccionada uma Norma de Referência, não é possível modificar os parâmetros de temperatura.

A definição do fim de ciclo é exigida pelas normas de referência; para modificá-la, desative as normas.

No caso de um ciclo multifásico, a Norma de referência só é aplicada na última fase. As fases intermédias podem ser modificadas.

- Toque no botão .
- Tem início o Pré-arrefecimento (ou pré-aquecimento).
- No final do arrefecimento (ou pré-aquecimento), abra a porta e remova a sonda de alimentos da respetiva sede.

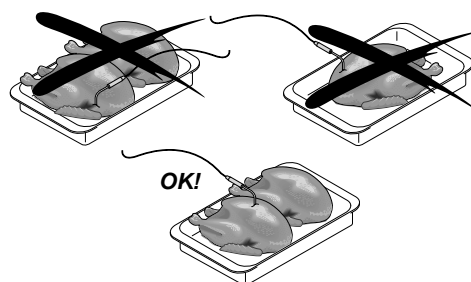


NOTA:

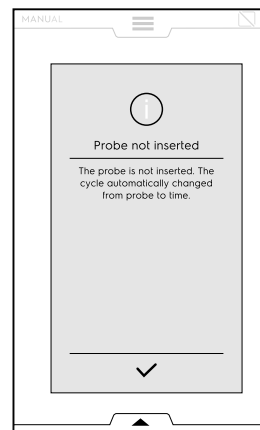
Certifique-se de que a sonda térmica está limpa e esterilizada quando introduzir o produto.

- Introduza a sonda térmica no produto sem forçar excessivamente e feche a porta para iniciar o ciclo.

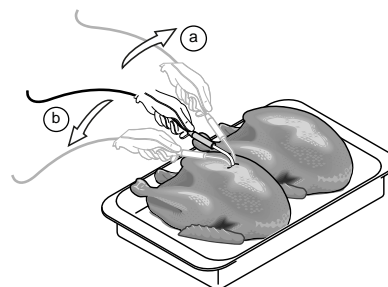
Certifique-se de que a ponta (a parte sensível) está posicionada. É importante que a sonda seja colocada corretamente, ou seja, próximo do centro do produto, tendo cuidado para que a ponta não saia do produto e não toque absolutamente no tabuleiro.



Se a sonda térmica não estiver inserida ou tiver sido inserida incorretamente, após alguns minutos abre-se uma janela pop-up que mostra a mensagem que o ciclo será conduzido pelo tempo para não corromper o processo.

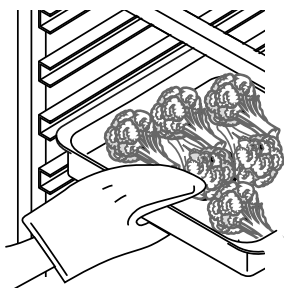


- No final do ciclo, abra a porta e retire a sonda térmica, voltando a colocá-la na sua posição original.



NOTA:

Lembre-se que os tabuleiros estão frios, por isso, use luvas



CARREGAMENTO DO PRODUTO

Sugere-se manter os alimentos cobertos durante o ciclo para facilitar o processo de abate. Uma distribuição uniforme do produto no interior do compartimento permite uma boa circulação do ar e, assim, uma melhor conservação do próprio produto. Em qualquer caso, não deixe a porta aberta mais do que o necessário ao retirar ou introduzir os alimentos.

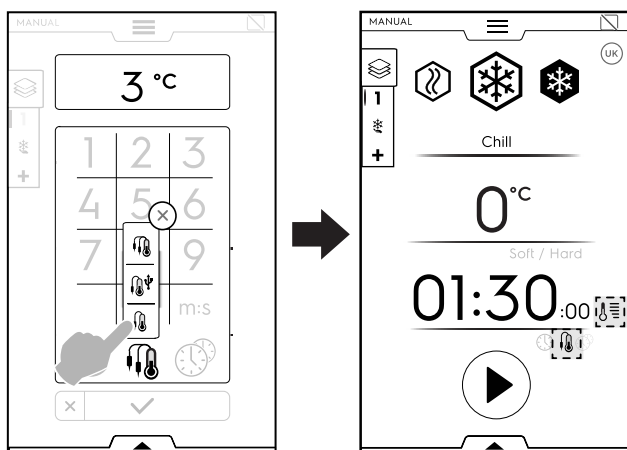
Aconselha-se a utilização dos recipientes baixos para permitir uma boa circulação do ar no produto (quanto maior for a superfície do alimento exposta ao ar frio, menor é o tempo de abate). Para evitar contaminações do alimento, é aconselhável limpar bem os recipientes e as superfícies de apoio dos mesmos. Aconselha-se ainda a introdução do alimento no abatedor com o mesmo recipiente de cozedura.



NOTA:

O aparelho pode funcionar com o acessório MULTIPROBES (Multi-sondas) (até três sondas independentes) ou acessório da sonda USB. Para ativar os acessórios, consulte o capítulo F.13 *Modo Definições*.

Selecione a sonda mais adequada e introduza a temperatura da sonda térmica no teclado numérico;



SONDA ajustável para medir a temperatura no interior do produto



SONDA ajustável para transmissão de dados na pen USB (acessório)

Para ativar o acessório da sonda USB, consulte o capítulo F.13 *Modo Definições*.

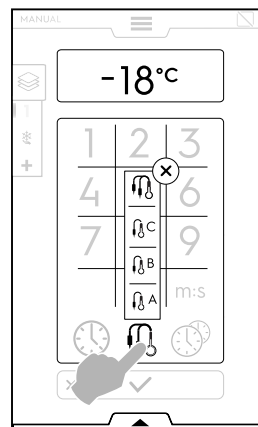


SONDA MÚLTIPLA (acessório)

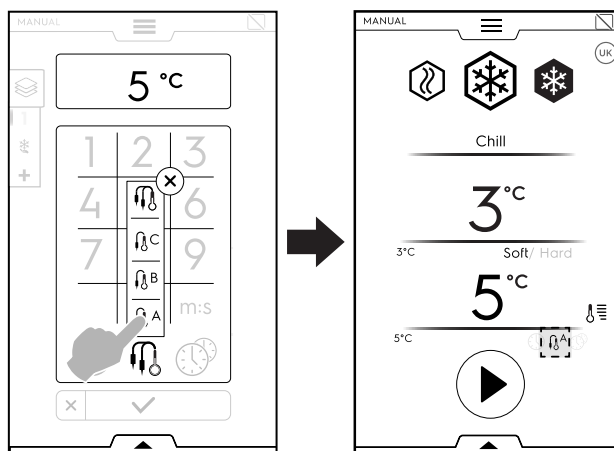
Para ativar o acessório Multiprobes, consulte o capítulo F.13 *Modo Definições*.

Como usar o acessório SONDA MÚLTIPLA

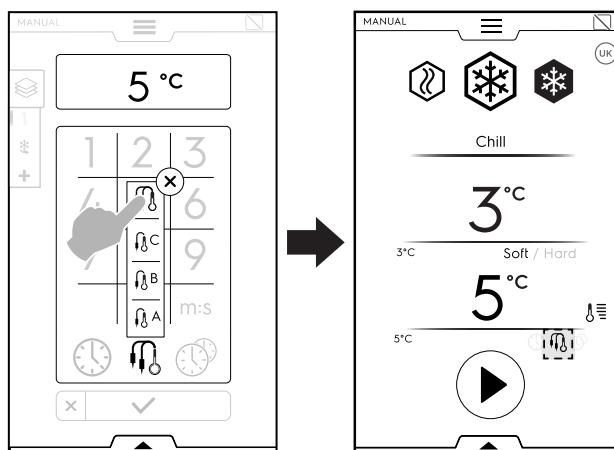
- Toque no ícone da sonda.
Abre-se uma janela pop-up que mostra a lista de todas as sondas disponíveis.



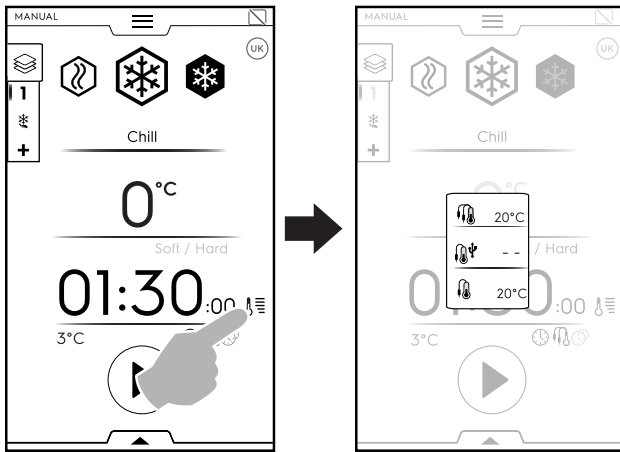
- Selecione a sonda pretendida (por exemplo, sonda A),



ou ícone multiprobes, para usar todas as sondas térmicas disponíveis.



Durante o ciclo, é possível visualizar a temperatura da sonda tocando no ícone



O ciclo termina quando todas as sondas atingem o seu valor definido.

MULTITIMER

No sistema Multitimer pode regular um tempo diferente para cada receita (frango, batatas, etc.) ou para cada tabuleiro colocado nos vários níveis, (nível 1 para o tabuleiro superior, níveis seguintes para tabuleiros inferiores).

Além disso, esta função permite utilizar o abatedor rápido num menu à la carte (à escolha), onde poderá inserir os alimentos no aparelho no momento desejado durante o ciclo.

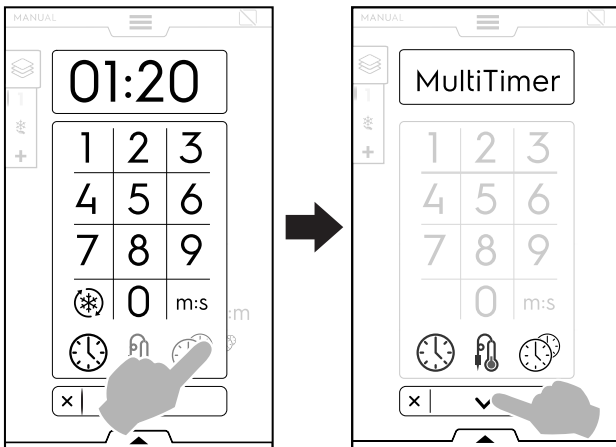


NOTA:

Esta função não pode ser selecionada num ciclo multifásico.

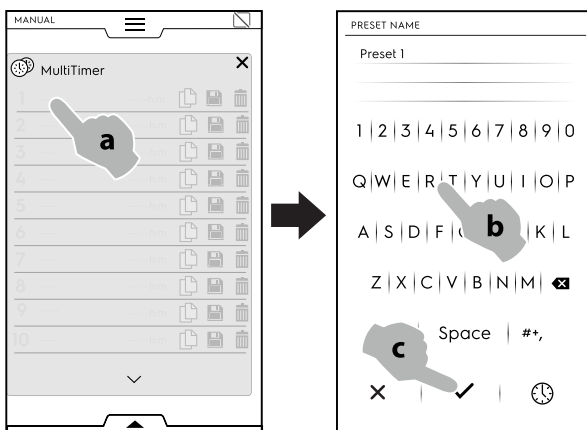
Para definir a função Multitimer, proceda do seguinte modo:

- Selecione Multitimer e confirme.



- Abre-se uma janela pop-up.

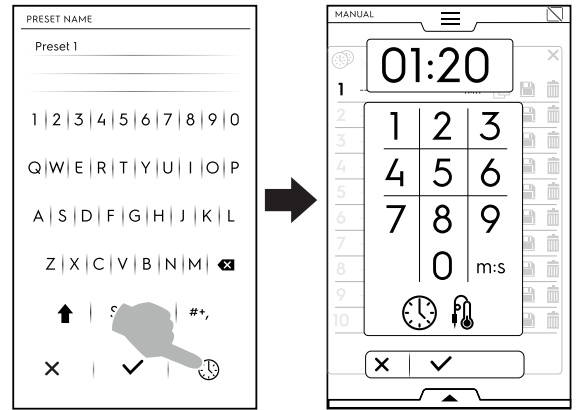
Toque na parte esquerda de uma linha para criar uma nova predefinição, digite o novo nome no teclado e confirme.



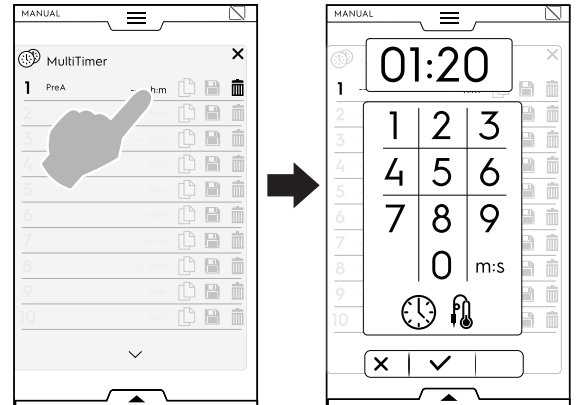
- Defina a duração predefinida ou a temperatura interna do alimento.

Existem duas formas de o fazer:

- Toque no ícone do tempo no teclado;

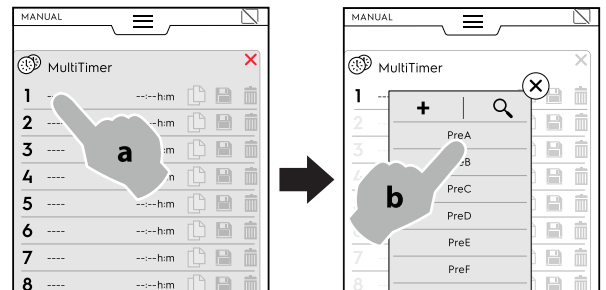


- Toque na área do tempo no lado direito da linha;

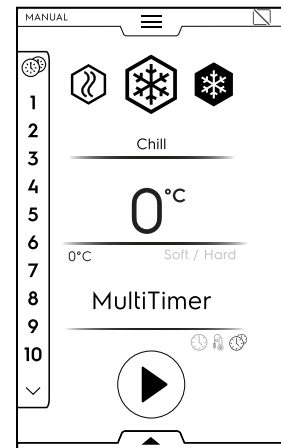


- O aparelho apresenta as predefinições mais semelhantes ou as predefinições compatíveis com a predefinição acabada de definir.

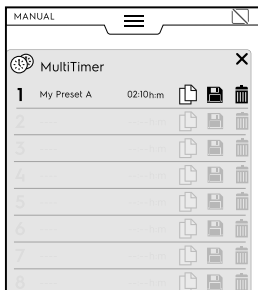
Toque no lado esquerdo de cada linha para aceder às mesmas e selecione a que pretende.






- Toque em "+" para criar e adicionar uma nova predefinição. É possível adicionar até 20 predefinições.



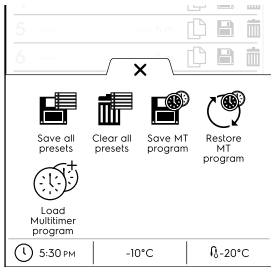
- Depois de adicionar as predefinições desejadas, os ícones à direita ficam disponíveis.









Agora é possível:

-  Duplicar a Predefinição
-  Guardar a Predefinição (disponível apenas para novas predefinições)
-  Apagar a Predefinição

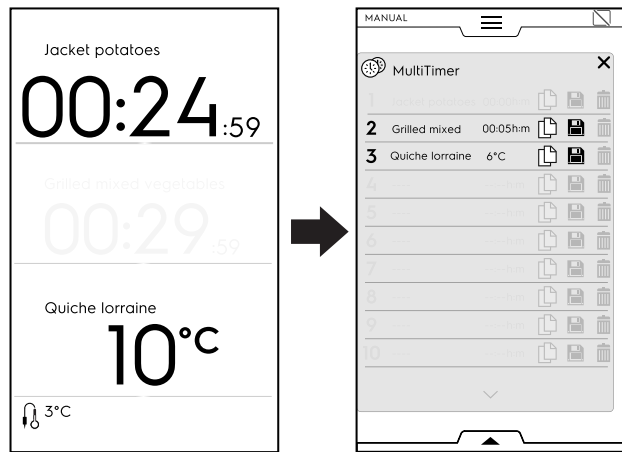
Podem realizar-se ações adicionais no programa através da gaveta inferior. Abra a gaveta inferior para:



-  Guardar todas as predefinições (guardar todas as predefinições em vez de as guardar uma a uma)
-  Eliminar todas as predefinições (apagar todas as predefinições em vez de as apagar uma a uma)
-  Guardar programa MT (guardar todas as predefinições como um programa MultiTimer)
-  Repor programas MT (está disponível apenas num programa Multitimer. Permite repor as predefinições apagadas de um programa MT)
-  Carregar programa MultiTimer (está disponível apenas num programa Multitimer. Permite carregar um programa Multitimer a partir do modo Program (Programa))


- Toque no botão  para iniciar o ciclo.
- Tem início o Pré-arrefecimento (ou pré-aquecimento).
- No final da preparação da cavidade, introduza os alimentos no aparelho, a sonda térmica no produto (quando necessário) e feche a porta para iniciar o ciclo.

O visor mostra até três predefinições: o tempo restante (ou a temperatura interna atual do alimento) e o nome, quando presente. As predefinições estão ordenadas de cima a baixo de acordo com o tempo restante mínimo e máximo.



- Quando uma predefinição termina, ouvem-se alguns sinais sonoros. O visor mostra a lista de páginas Multitimer com a predefinição terminada a piscar a verde.
- Abra a porta e retire os alimentos. Depois de fechar a porta, a predefinição terminada desaparece do visor.

NOTA: Durante uma predefinição, é possível adicionar outras predefinições. O número de referência predefinido começa a piscar enquanto a porta estiver aberta para introduzir os alimentos no aparelho. Quando a porta é novamente fechada, o número de referência predefinido para de piscar.

- Quando a última predefinição termina e os alimentos são removidos, prima o botão  para parar o ciclo predefinido.

F.8.2 Gaveta multifásica

Os alimentos podem ser abatidos, congelados ou cozinhados em diferentes fases.

O aparelho permite programas que consistem em várias fases sequenciais.

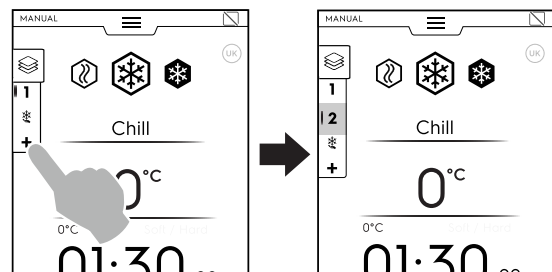
Durante um programa, a passagem de uma fase para a próxima ocorre automaticamente. O programa para automaticamente quando todas as fases estiverem concluídas.

Para definir o programa Multitimer, proceda do seguinte modo:

1. Em primeiro lugar, defina um ciclo (consulte o parágrafo F.8 *Modo Manual*);
2. Adicione uma nova fase;

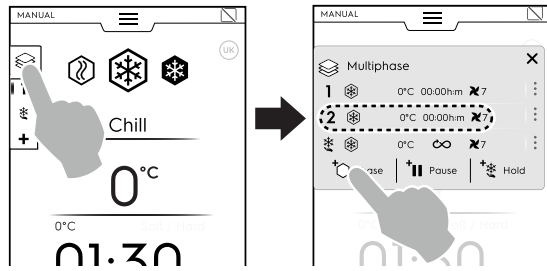
Existem duas formas de adicionar uma fase:

- a. Toque no ícone "+" na Gaveta multifásica.



O aparelho adiciona fases predefinidas. Toque na Gaveta multifásica para verificar a lista de fases. Toque em cada linha de fases para atribuir novos parâmetros.

- b. Abra a Gaveta multifásica e toque no ícone “Adicionar fase”.



Toque na linha de fases para definir os parâmetros do novo ciclo adicionado.

+|| Adicionar Pausa

Toque no ícone para adicionar uma fase de Pausa.

+* Adicionar Manutenção

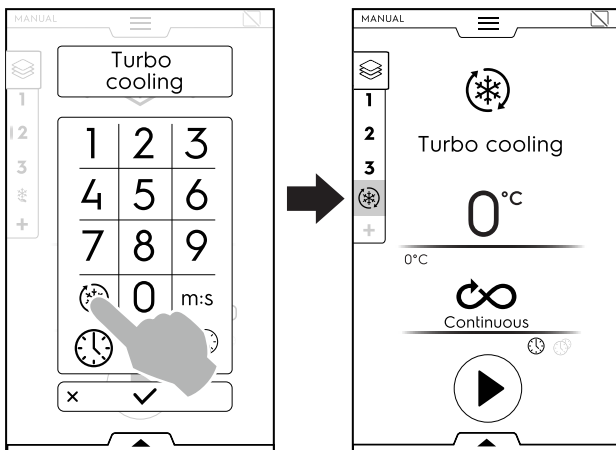
Toque no ícone para adicionar uma fase de manutenção.

Neste caso, a fase de manutenção será positiva com a duração de 1 hora.

É possível adicionar um **Ciclo Turbo cooling** apenas como última fase.

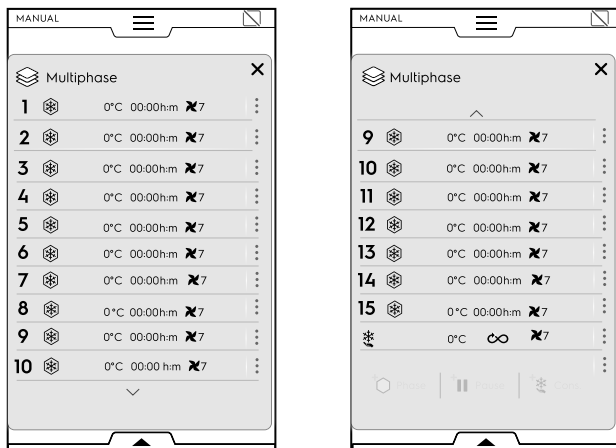
Quando o ciclo Turbo cooling é adicionado, o ciclo de Manutenção automática desaparece e não é possível adicionar outras fases.

Selecione o ícone “Turbo cooling” no teclado para adicionar uma fase Turbo cooling.

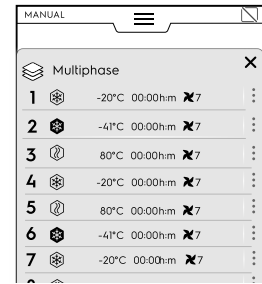


É possível adicionar no máximo 15 fases + fase de manutenção.

i NOTA: A fase HOLD (manutenção) aparece sempre no fim da lista e não pode ser deslocada ou copiada.



3. Defina os parâmetros dos novos ciclos adicionados e inicie.



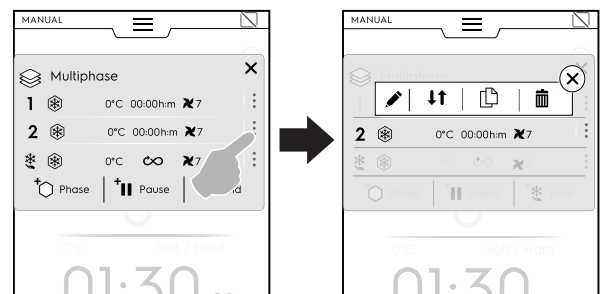
A fase em curso é evidenciada a verde. As fases a cinzento na lista já estão a ser efetuadas.



i NOTA: Se um ciclo Lite Hot for inserido como última fase, o ciclo de manutenção é automaticamente desativado. É possível ativar o ciclo de manutenção manualmente.

Gestão de fases:

- Toque nos 3 pontos à direita para abrir a mini janela pop-up com as funções Mensagens, Deslocar, Duplicar, Apagar.



i NOTA: A janela pop-up abre-se apenas de o ciclo ainda não tiver começado.

- Toque na cruz vermelha para fechar a mini janela pop-up.

Mensagens

Toque neste ícone para escrever mensagens entre fases.

Deslocar fase

Toque neste ícone para mudar a posição da fase.

Os números da outra fase começam a piscar.

Toque no número da fase desejada para seleccionar a nova posição.

Apagar fase

Toque neste ícone para apagar imediatamente esta fase.

Duplicar fase

Se existir apenas uma fase, não é possível deslocar ou apagar uma fase mas apenas Duplicar.

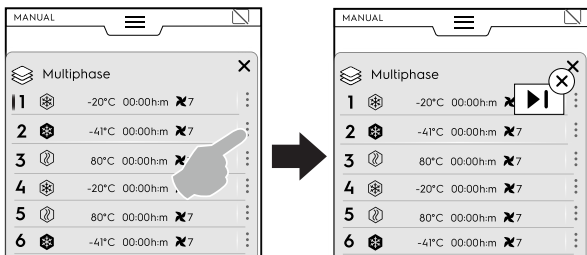
SALTAR FUNÇÃO (disponível apenas durante um programa em curso):

- Toque nos três pontos à direita da fase selecionada para abrir a mini janela pop-up com Saltar função.



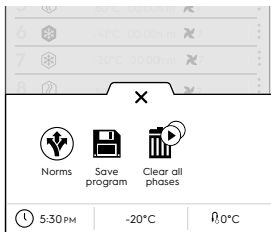
NOTA:
A janela pop-up só se abre se o ciclo já estiver iniciado.

- Toque no ícone Saltar para sair da fase atual e iniciar imediatamente a fase selecionada.



Funções da gaveta inferior

Podem realizar-se outras ações através da gaveta inferior:



Normas

(num ciclo multifásico com diferentes fases, as regulações não se aplicam)

Guardar programa

Toque nesta opção para guardar e memorizar ciclos personalizados no modo Programa. Digite um nome no teclado numérico a atribuir.

Eliminar todas as fases

Toque neste ícone para apagar todas as fases na Gaveta multifásica e iniciar de novo a partir da fase 1.

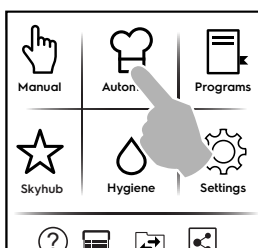
Antes de eliminar as fases na gaveta, abre-se uma janela pop-up a pedir uma confirmação.

F.9 Modo automático

O modo "Automático" é uma forma simples e rápida de escolher o abatimento, a congelação ou o processo Lite Hot automático perfeito, definindo apenas algumas funções simples.

Como definir um ciclo automático

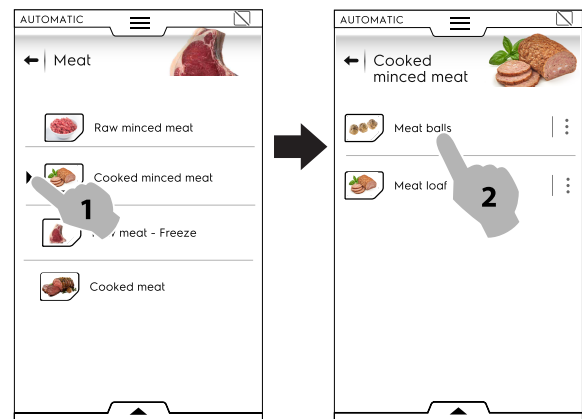
1. Abra a gaveta superior e selecione o modo Automático.



2. Selecione uma família de alimentos.

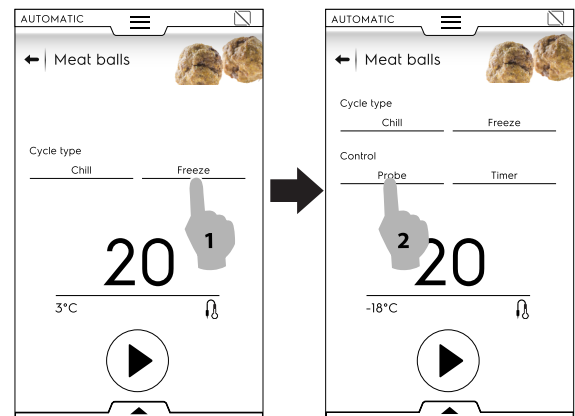


3. Selecione a categoria de alimentos e a predefinição associada desejada;



Cada categoria pode ter mais predefinições associadas a ela.

4. Selecione a predefinição desejada e, se necessário, defina os parâmetros.

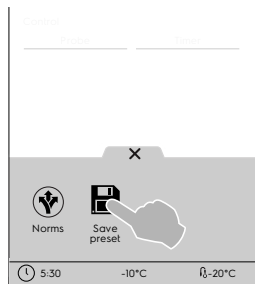


Se necessário, defina a temperatura ou o tempo tocando na zona da temperatura e do tempo.

Alguns ciclos são totalmente automáticos.

O visor mostra que não é possível definir os parâmetros.

5. Depois de modificar o ciclo com os novos parâmetros, é possível guardá-lo como uma predefinição;



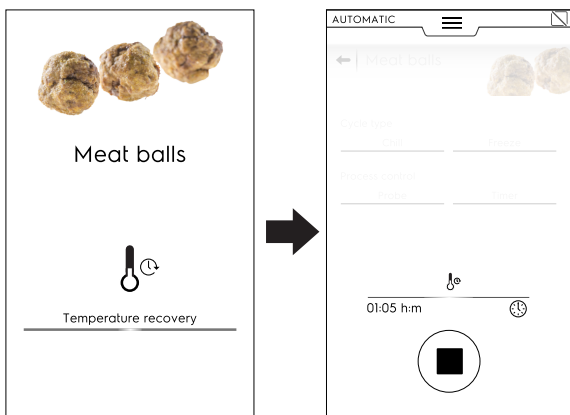
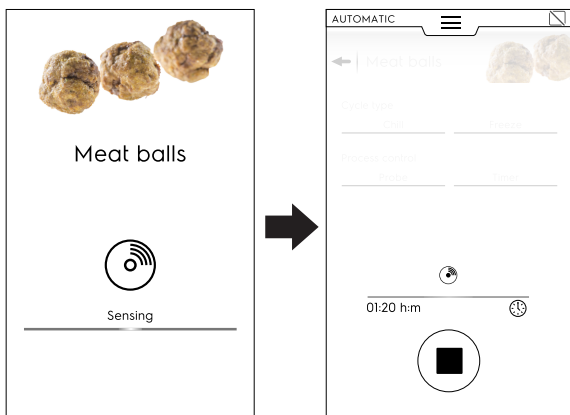
- Toque no ícone para guardar a predefinição;
 - Abre-se uma janela pop-up, exibindo a mensagem para substituir a predefinição;
 - Toque em ✓ para confirmar ou toque em X para guardar uma nova predefinição.
6. Toque no botão correspondente para iniciar o ciclo.
7. Tem início o Pré-arrefecimento/Pré-aquecimento.



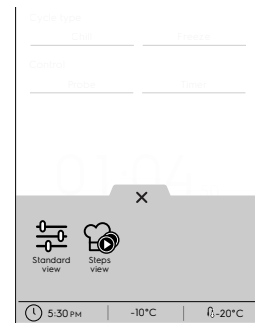
NOTA:
Durante a preparação da cavidade, continua a ser possível efetuar outras alterações aos parâmetros.

8. No final do pré-arrefecimento/pré-aquecimento, introduza os alimentos na cavidade, a sonda térmica no produto (quando necessário) e feche a porta para iniciar o ciclo.
9. Tem início a função de recuperação Deteção/ Temperatura.

Estas funções analisam as condições da cavidade do aparelho para otimizar o ciclo de acordo com o tipo e a carga de alimentos.



10. Assim que as fases de recuperação Deteção/Temperatura terminam, aparece uma proteção de ecrã relacionada com a aproximação do ciclo (tempo ou temperatura interna do alimento) durante o ciclo. De qualquer forma, é possível personalizar a vista de ecrã através da gaveta inferior. Abra-a e escolha a mais adequada.

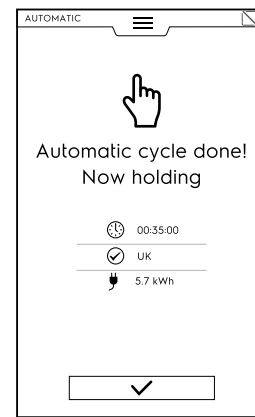


Vista standard



Vista de passos

11. No final do ciclo, o visor apresenta as seguintes informações:



Duração em horas : minutos : segundos



Padrão de referência usado (se ativada)

A verificação mostra se o padrão é bem-sucedido



Padrão de referência usado (por exemplo RU)


A verificação com o padrão não é bem-sucedida



Consumo de energia em kWh

F.9.1 Ciclos+/Ciclos especiais

Esta secção contém abordagens de ciclo especiais concebidas para obter resultados específicos.

Toque no ícone  para visualizar uma lista de ciclos especiais.



Abatimento Cruise

O ciclo Cruise ajusta automaticamente (através de um algoritmo) o ciclo de abatimento de acordo com o tamanho do alimento enquanto monitoriza o processo do início ao fim. O abatimento é automaticamente controlado do início ao fim, garantindo a perfeita qualidade, textura e aspeto dos alimentos.

O único modo do ciclo disponível é um ciclo de abatimento com sonda térmica;



Só é possível definir os parâmetros da sonda se os padrões estiverem desativados.

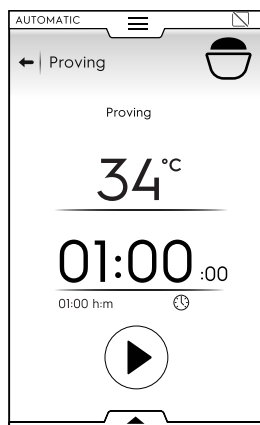
Fermentação

O aparelho funciona como um armário de fermentação, para fermentar qualquer produto de pastelaria ou padaria.

Para iniciar o ciclo, proceda do seguinte modo:

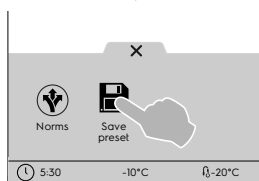
1. Selecione um ciclo Fermentação;

Este ciclo é efetuado como um ciclo Lite Hot.



2. Se necessário, defina os parâmetros;

É possível guardar e armazenar as predefinições efetuadas a partir da gaveta inferior;



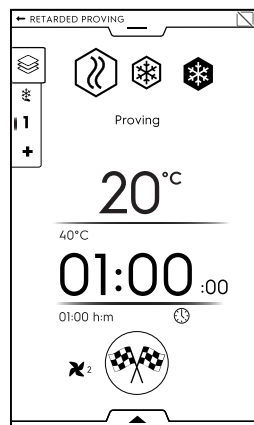
3. Toque no botão de Start;
4. Quando a preparação da cavidade estiver terminada, introduza os alimentos na cavidade, feche a porta e o ciclo tem início.
5. No final do ciclo, se disponível, o visor apresenta os consumos como uma mensagem recapitulativa:

Fermentação atrasada

O aparelho funciona como um armário de fermentação, para atrasar a fermentação de qualquer produto de pastelaria ou padaria.

Para iniciar o ciclo, proceda do seguinte modo:

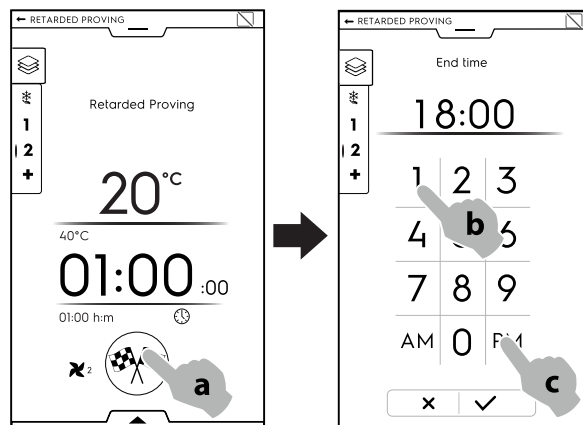
1. Selecione um ciclo Fermentação atrasada;



2. Se necessário, defina os parâmetros;

3. Toque no botão .

O visor apresentará uma página de edição para definir as horas em que o produto deve ter levedado completamente (por exemplo, às 18:00 h)



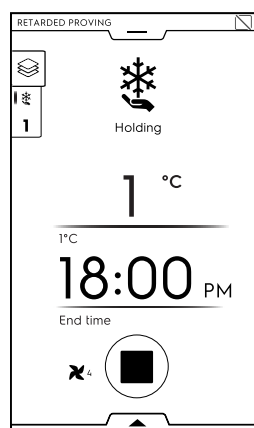
4. Confirme a definição.

5. O ciclo tem início com a fase de Manutenção;

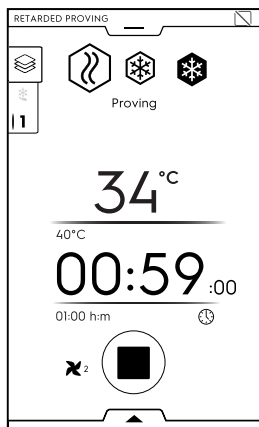


NOTA:

A duração da fase de manutenção é calculada automaticamente pelo aparelho.



- No final da fase de manutenção, tem início o ciclo de fermentação;



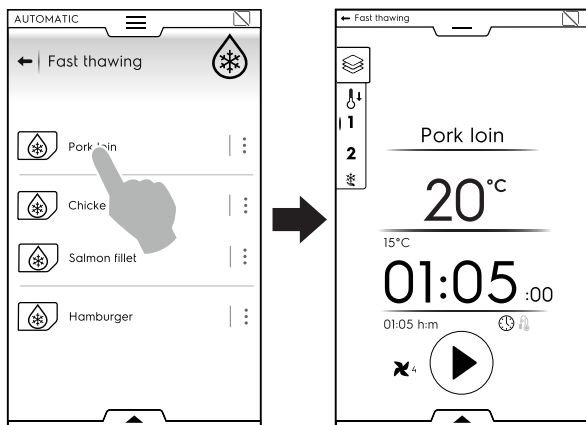
- No final do ciclo, se disponível, o visor apresenta os consumos como uma mensagem recapitulativa:

❄️ Descongelação rápida

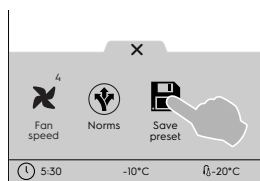
O ciclo Descongelação Rápida garante que os alimentos congelados são devidamente descongelados e prontos para ser cozinhados.

Para iniciar o ciclo, proceda do seguinte modo:

- Selecione o ciclo Descongelação rápida;
- Selecione a predefinição desejada;
Este ciclo é efetuado como um ciclo Lite Hot.



- Se necessário, defina os parâmetros;
É possível guardar e armazenar as predefinições efetuadas a partir da gaveta inferior;



- Toque no botão de Start;
- Quando a preparação da cavidade estiver terminada, introduza os alimentos na cavidade, a sonda térmica no alimento (se tiver sido definido um ciclo com sonda térmica), feche a porta e o ciclo tem início.
- No final do ciclo, se disponível, o visor apresenta os consumos como uma mensagem recapitulativa;
- O aparelho continua a efetuar a manutenção.

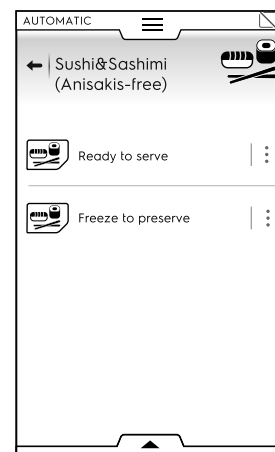
🍣 Sushi&Sashimi

Este ciclo permite congelar a -24° C durante 24 horas (cavidade funciona a -40° C). Desta forma, o parasita de anisakis morrem.

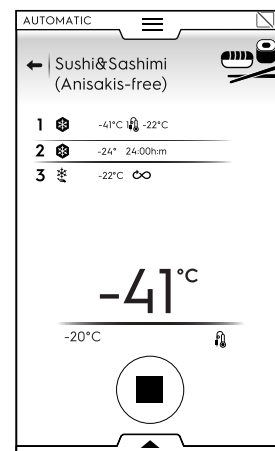
Este ciclo é realizado como um ciclo multifásico disponível apenas com sonda térmica.

É possível escolher entre duas predefinições de fábrica:

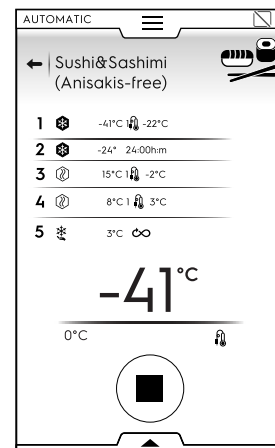
- Congelação para conservação;
- Pronto a servir;



Congelação para conservação consiste em 3 fases: Congelação – Desinfecção – Manutenção (negativa).



Pronto a servir consiste em 5 fases: Congelação – Desinfecção – Descongelação – Descongelação – Manutenção (positiva).



Para iniciar o ciclo, proceda do seguinte modo:

- Selecione um ciclo Sushi&Sashimi;
- Selecione a predefinição desejada;
- Toque no botão de Start;
- Quando a preparação da cavidade estiver terminada, introduza os alimentos na cavidade, feche a porta e o ciclo tem início.
- No final do ciclo, se disponível, o visor apresenta os consumos como uma mensagem recapitulativa;
- O aparelho continua a efetuar a manutenção.



! IMPORTANTE

Se a sonda térmica não tiver sido inserida, o ciclo muda automaticamente da sonda para o tempo. Neste caso, a sanitização não pode ser garantida.

Abatimento sous-vide

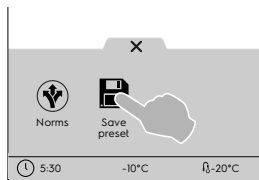
Este ciclo é específico para abater alimentos previamente cozinhados em sous-vide.

Este ciclo é efetuado como um ciclo de abatimento.

Para iniciar o ciclo, proceda do seguinte modo:

1. Selecione o ciclo de abatimento sous-vide;
2. Se necessário, defina os parâmetros;

É possível guardar e armazenar as predefinições efetuadas a partir da gaveta inferior;



3. Toque no botão de Start;
4. Quando a preparação da cavidade estiver terminada, introduza os alimentos na cavidade, feche a porta e o ciclo tem início.
5. No final do ciclo, se disponível, o visor apresenta os consumos como uma mensagem recapitulativa;
6. O aparelho continua a efetuar a manutenção.

Gelado

Permite conservar o gelado imediatamente após a produção e preparar o gelado a apresentar.

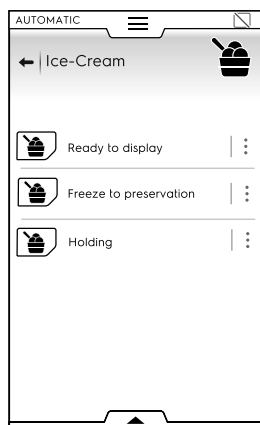
Este ciclo é efetuado como um ciclo de congelação com sonda térmica.

Para iniciar o ciclo, proceda do seguinte modo:

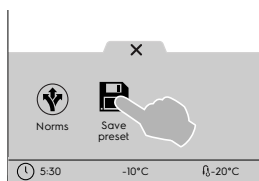
1. Selecione o ciclo Gelado;
2. Selecione a predefinição desejada;

É possível escolher entre três predefinições de fábrica:

- Freeze to Holding (Congelar para Guardar)
- Manutenção
- Pronto para visualizar



3. Se necessário, defina os parâmetros da sonda;
É possível guardar e armazenar as predefinições efetuadas a partir da gaveta inferior;



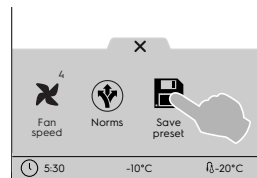
4. Toque no botão de Start;
5. Quando a preparação da cavidade estiver terminada, introduza os alimentos na cavidade, feche a porta e o ciclo tem início.
6. No final do ciclo, se disponível, o visor apresenta os consumos como uma mensagem recapitulativa;
7. O aparelho continua a efetuar a manutenção.

Iogurte

Permite obter até 6 kg de iogurte, a partir de recipientes de 100 gramas.

Para iniciar o ciclo, proceda do seguinte modo:

1. Selecione um ciclo Iogurte;
Este ciclo é efetuado como um ciclo multifásico (lite hot – Abatimento – Manutenção)
2. Se necessário, defina os parâmetros;
É possível guardar e armazenar as predefinições efetuadas a partir da gaveta inferior;



3. Toque no botão de Start;
4. Quando a preparação da cavidade estiver terminada, introduza os alimentos na cavidade, feche a porta e o ciclo tem início.
5. No final do ciclo, se disponível, o visor apresenta os consumos como uma mensagem recapitulativa;
6. O aparelho continua a efetuar a manutenção.

Chocolate

Permite obter chocolate perfeitamente derretido ou cristalizado.

Para iniciar o ciclo, proceda do seguinte modo:

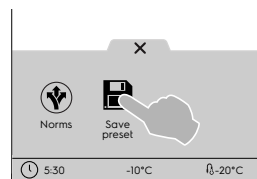
1. Selecione um ciclo Chocolate;
2. Selecione a predefinição desejada;

É possível escolher entre várias definições de fábrica efetuadas com diferentes ciclos:

- Barras de cristalização e ganaches;
- Conchas de cristalização;
- Congelação;
- Manutenção;
- Fusão;



3. Se necessário, defina os parâmetros;
É possível guardar e armazenar as predefinições efetuadas a partir da gaveta inferior;



4. Toque no botão de Start;
5. Quando a preparação da cavidade estiver terminada, introduza os alimentos na cavidade, feche a porta e o ciclo tem início;

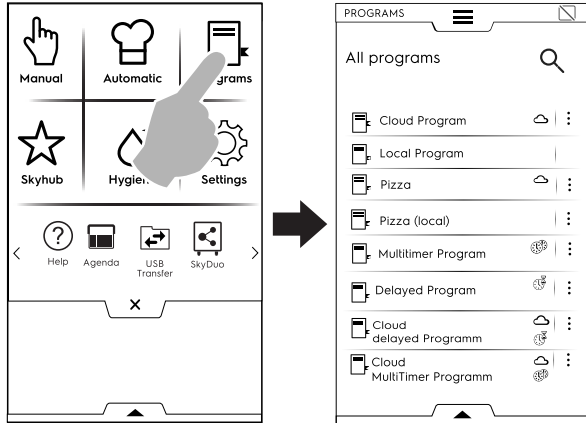
- No final do ciclo, se disponível, o visor apresenta os consumos como uma mensagem recapitulativa;
- O aparelho continua a efetuar a manutenção.

F.10 Modo Programas

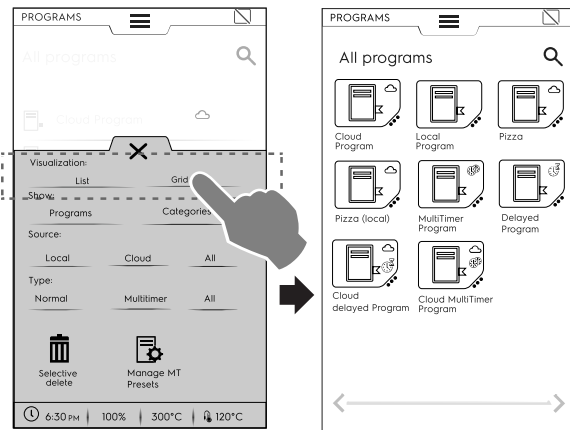
O “Programs Mode” (Modo Programas) permite aceder a receitas de programas já armazenadas ou transferidas da cloud e/ou criar e armazenar novas.

Como definir um ciclo do programa

- Selecione o modo Programas. O visor apresenta todos os programas armazenados.



Para mudar os programas apresentados de uma lista para uma grelha, abra a gaveta inferior e selecione a apresentação em grelha:



Ao apresentar os programas, o aparelho dá-lhe uma informação geral sobre o tipo de programa e a sua fonte:

- Programa transferido da cloud (disponível apenas com dispositivos de conectividade, instalados por pessoal especializado)
- Programa MultiTimer
- Programa com início diferido

- Toque no programa desejado; O aparelho carrega o programa no modo Manual pronto a ser lançado.

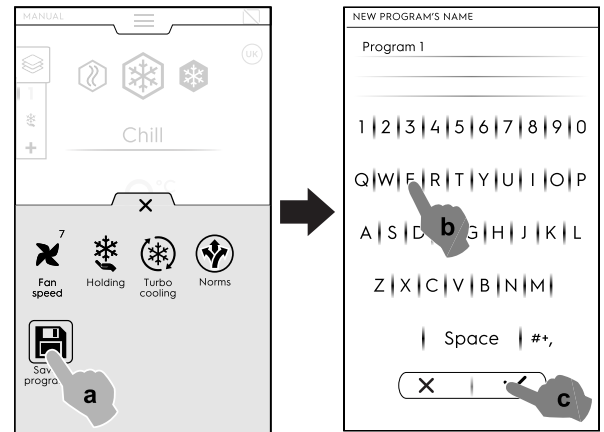


NOTA:

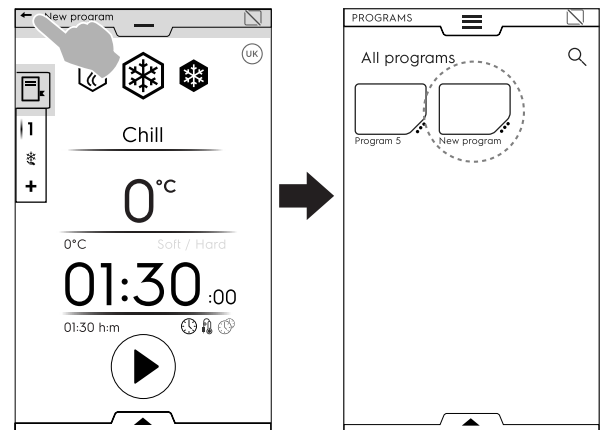
Para procurar um programa, toque no ícone e digite o nome no teclado que aparece. O visor apresentará os programas que mais se assemelham àquele que digitou.

Como criar e guardar um programa

- Selecione um ciclo no modo Manual e, se necessário, defina os parâmetros (consulte o capítulo F.8 *Modo Manual*).
- Abra a gaveta inferior e toque no ícone “Guardar programa”.
- Edite o nome do programa no teclado e confirme.

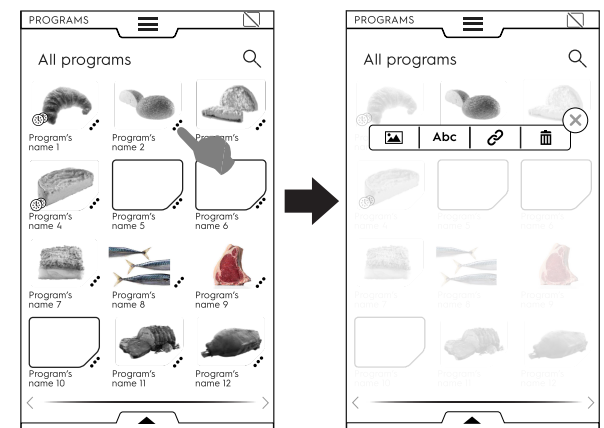


- O novo programa será armazenado no modo Programas.



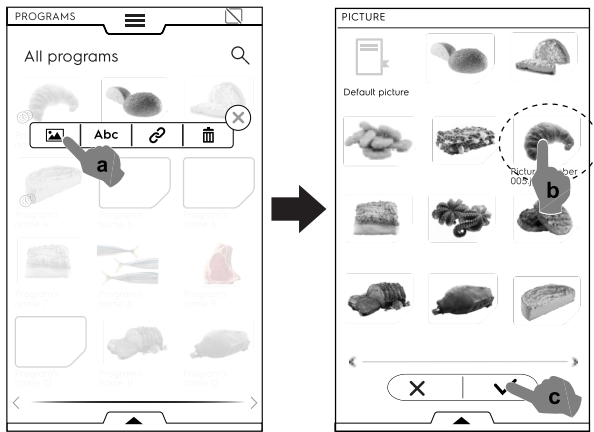
IMAGEM, NOME, LINK DE CATEGORIA E ELIMINAÇÃO DE PROGRAMAS ARMAZENADOS

- Toque nos 3 pontos próximo do ícone do programa para aceder ao menu “gestão de características”;

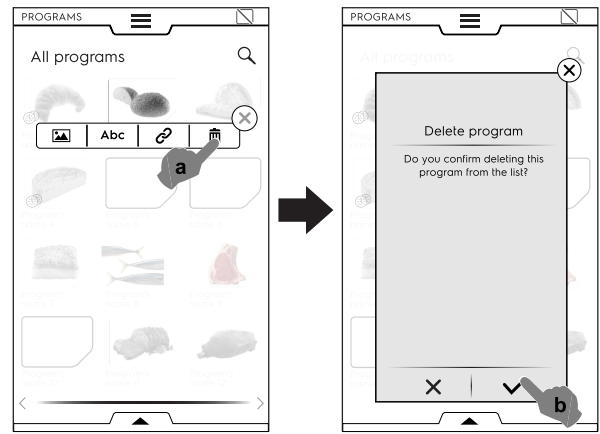


CHANGE IMAGE (Mudar imagem)

- Toque no ícone da imagem para mudar a imagem predefinida;
Escolha a imagem desejada e confirme.

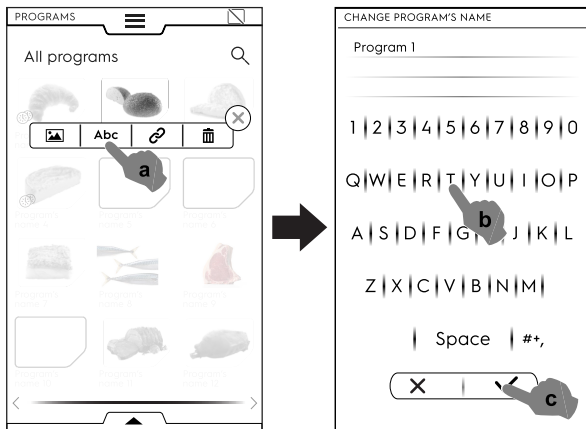


- Toque no ícone da reciclagem para apagar um programa e confirme;



Abc EDITAR NOME

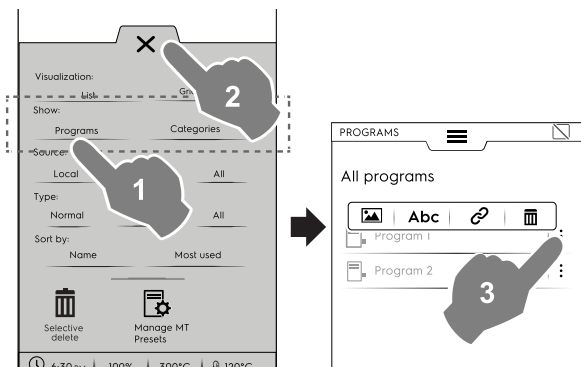
- Toque no ícone "abc" para editar o nome do programa;
Digite o novo nome e confirme.



Gestão de programas através da gaveta inferior

Abra a gaveta inferior e:

- selecione "Programs" (Programas) para consultar a lista de todos os programas;

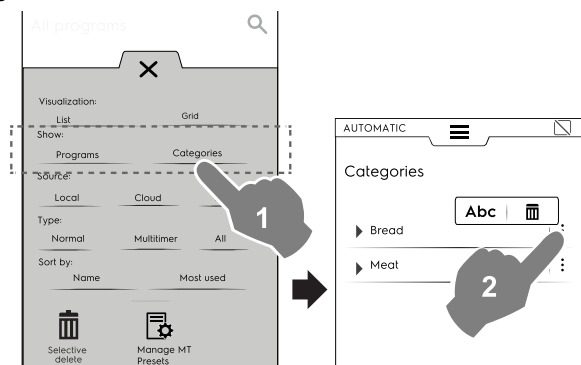


NOTA:

Para todos os programas apresentados, os três pontos verticais no lado direito do programa selecionado abrem uma janela popup que permite adicionar uma imagem, mudar o nome do programa, associá-lo a uma categoria e apagá-lo.

Toque sempre em X para fechar a gaveta.

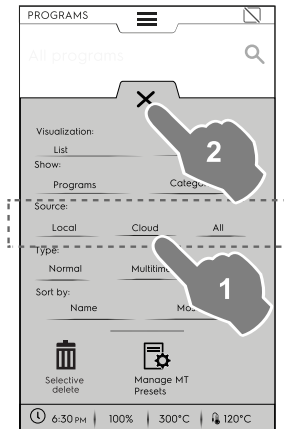
- selecione "Categories" (Categorias) para consultar a lista de todas as categorias;
Cada categoria expande-se, apresentando os programas ligados.



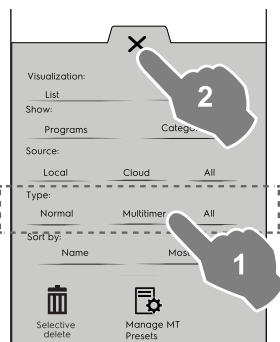
Assim que uma categoria é selecionada, toque no botão do link.

🗑️ APAGAR PROGRAMA

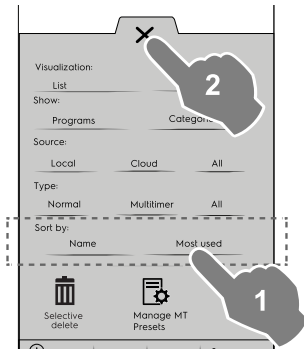
- seleccione “Local”, “Cloud” (disponível apenas com dispositivos de conectividade, instalados por pessoal especializado), ou “Todos” para apresentar os programas pela sua fonte ou para apresentar todos os programas;



- seleccione “Normal”, “MultiTimer”, ou “All” para apresentar os programas pelo seu tipo;

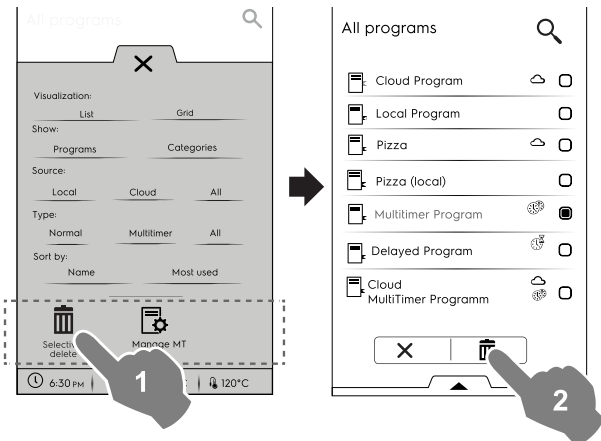


- seleccione “name” (nome) ou “Most used” (Mais usados) para organizar os programas pretendidos;



Função de eliminação seletiva

- Abra a gaveta para selecionar os programas a apagar. A lista dos programas aparece no visor.



- Seleccione os programas a apagar ou abra novamente a gaveta e seleccione:

- se pretende que todos os programas sejam selecionados;



ou seleccione uma das seguintes opções:

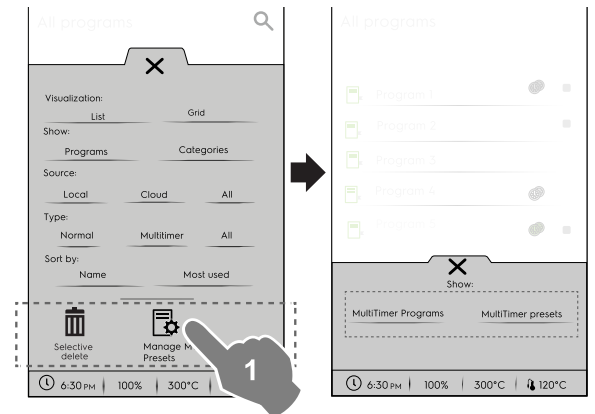
- se pretende que todos os programas sejam desseleccionados;
- se pretende que apenas os programas seleccionados sejam apresentados;

Feche sempre a gaveta para ver aplicada a sua seleção no visor.

Gerir predefinições MT

É possível mudar o nome/apagar as Predefinições e apresentar as informações associadas ao programa que as inclui.

- Toque no ícone correspondente.



2. Seleccione um programa da lista e toque no botão para iniciá-lo;

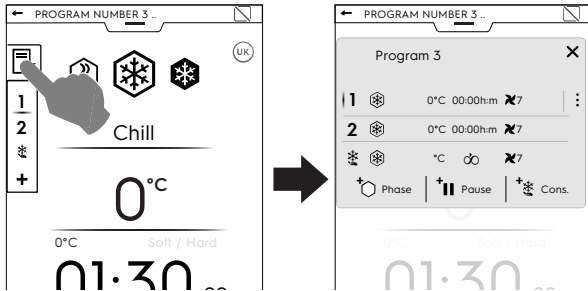




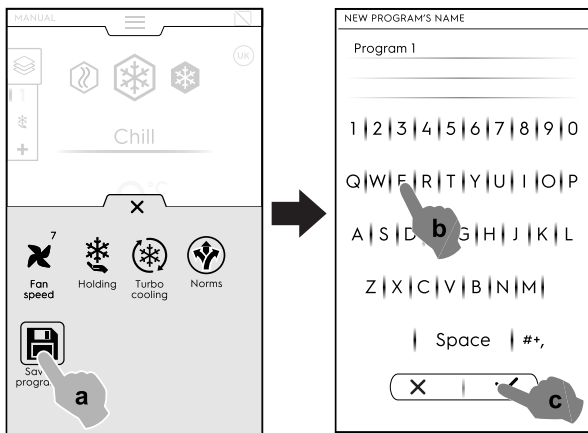
NOTA:
Depois de aceder ao programa, é ainda possível modificá-lo adicionando mais fases ou mais predefinições.

Adicionar fases a um programa

- Toque na gaveta multifásica para visualizar todas as fases que compõem o ciclo completo;
- Adicione mais fases (consulte o parágrafo F.8.2 *Gaveta multifásica*);

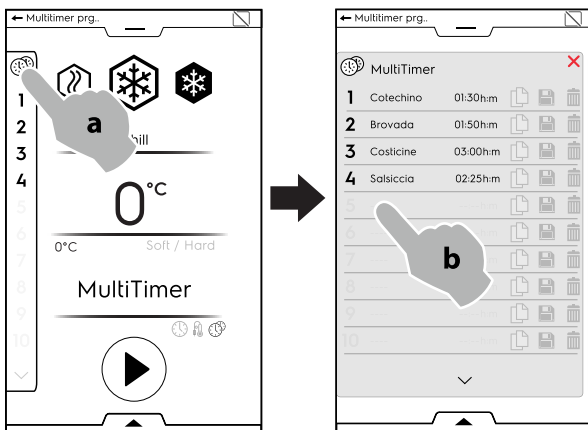


- Abra a gaveta inferior; e guarde o programa;

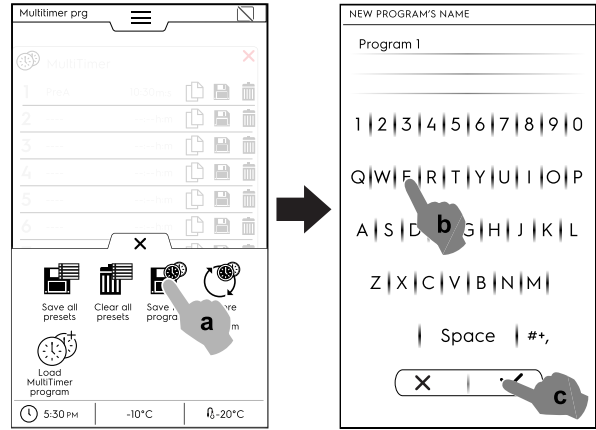


Adicionar predefinições a um programa Multitimer

- Toque na gaveta Multitimer para visualizar todas as predefinições ligadas a um programa;
- Adicione mais predefinições (consulte o parágrafo "MultiTimer" no capítulo F.8 *Modo Manual*);



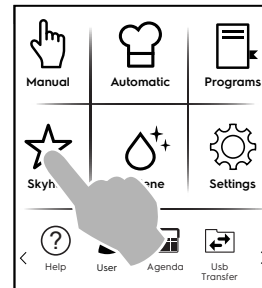
- Abra a gaveta inferior e guarde o programa.



F.11 Modo Homepage (SkyHub/SoloMio)

Este modo é um repositório de links para as características mais usadas do aparelho e permite personalizar o visor de acordo com as suas necessidades.

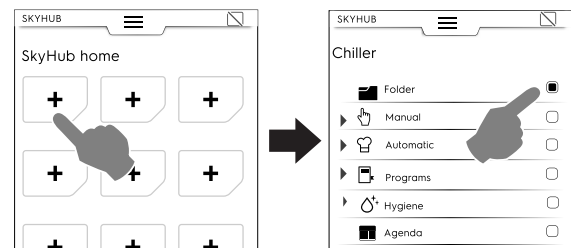
- Selecione o modo SkyHub;



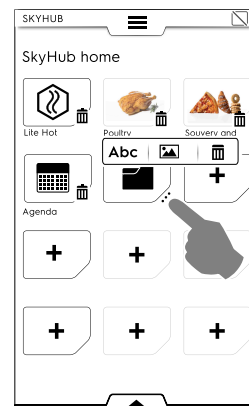
- Na primeira vez que aceder ao menu, todos os itens estão vazios. Pode criar uma pasta que contém as características mais usadas ou um link direto para a sua característica favorita.
Toque em "+" para adicionar uma pasta ou a função desejada;

Criar uma pasta

- Toque em "+" e selecione

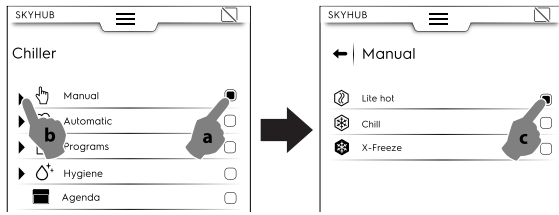



- solicita-se que dê imediatamente um título à pasta e escolha uma imagem a partir das que são propostas. É possível mudar o nome, associar outra imagem ou apagar a pasta a qualquer altura.

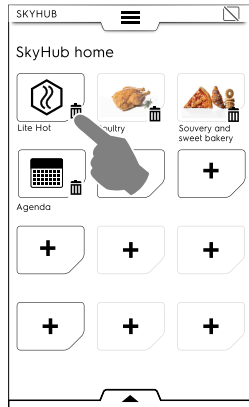


Adicionar um link

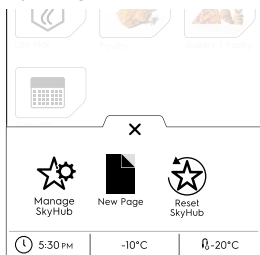
- Selecione a função desejada (por exemplo, ciclo Lit hot no modo Manual);





- Para apagar uma função, toque neste ícone  no canto inferior.

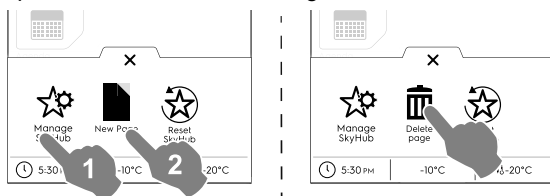





- Para guardar os seus favoritos, abra a gaveta inferior e toque no ícone “Manage SkyHub” (Gerir SkyHub). O ícone verde fica branco. O visor apaga-se a partir do menu EDIT (Editar) e regressa à lista de favoritos.



Outras características

- Para criar mais páginas:
 - Toque nos ícones  e, em seguida, .

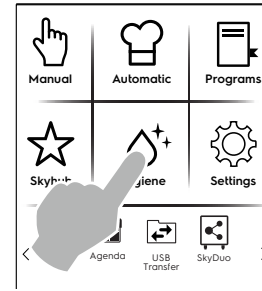


- Para guardar a nova página, toque novamente em . O ícone fica branco.
- Para apagar uma nova página, toque no respetivo ícone .
- Para apagar todos os links, pastas e páginas, toque no ícone .

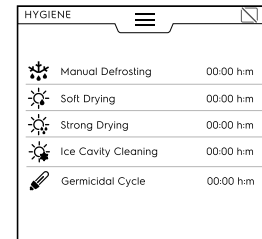
F.12 Modo Higiene

A função Higiene permite desinfetar a cavidade do aparelho automaticamente escolhendo o programa mais adequado.

1. Selecione o ciclo Higiene através da gaveta superior;



2. Selecione o ciclo pretendido através da lista apresentada:



Descongelação manual

O aparelho possui uma descongelação automática mas é possível selecionar uma descongelação manual consoante as necessidades.

Secagem suave

Esta função permite realizar uma secagem leve da cavidade devido à condensação.

Secagem forte

Esta função permite realizar uma secagem intensa da cavidade devido à condensação.

Limpeza da cavidade de gelo

Esta função permite remover, num curto espaço de tempo, grandes depósitos de gelo da cavidade que se formaram aquando da utilização do aparelho com uma temperatura muito baixa.

Ciclo germicida

Disponível como opção ou apenas em modelos específicos combinados com acessório especial.

Permite desinfetar as superfícies e o ar no interior do compartimento do aparelho. Pode também ser usado para utensílios de cozinha, tais como facas, garfos de trinchar, etc.

Se a temperatura interna for inferior a +15°C, o ciclo não será iniciado.

Não utilize esta função se houver alimentos no compartimento.

É aconselhável efetuar um ciclo germicida no início do dia antes de utilizar o aparelho e no final do dia, após a limpeza do compartimento.



NOTA:

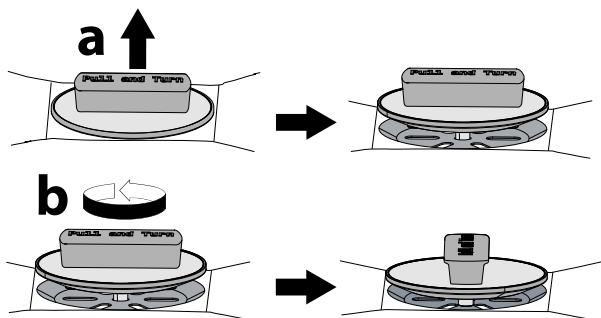
Para manter uma eficiência máxima do Ciclo Germicida, é aconselhável substituir a lâmpada UV-C a cada 10 anos.

O aparelho possui um dispositivo de segurança que desliga as lâmpadas quando a porta é aberta.

Esta característica de segurança é fornecida porque a exposição à radiação UV-C emitida pelas lâmpadas é prejudicial e pode provocar lesões nos olhos.

3. Abra a porta;

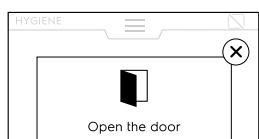
4. Abra o tampão de drenagem;



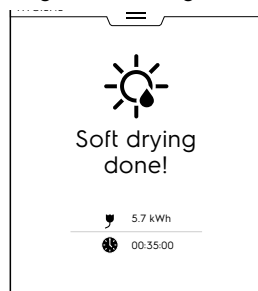
Se for selecionada uma Descongelação Manual ou uma secagem suave/forte, mantenha a porta aberta com uma tranca até o ciclo terminar.

5. Toque no botão para iniciar o ciclo;

No início do ciclo, se a porta for fechada, abrir-se-á uma janela popup que exhibe a mensagem para abrir a porta.



7. Quando o ciclo tiver terminado, aparece uma janela popup que exhibe a seguinte mensagem:



Consumo elétrico em kWh

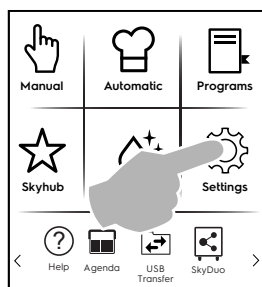
Consumo de tempo em horas : minutos : segundos

8. Feche imediatamente o tampão de drenagem após efetuada a limpeza.

F.13 Modo Definições

O modo "Definições" permite mudar alguns parâmetros de utilização do aparelho.

1. Abra a gaveta superior e selecione Definições;



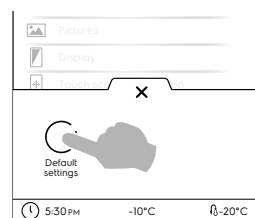
2. O visor apresenta o menu principal com ALL SETTINGS (Todas as definições);



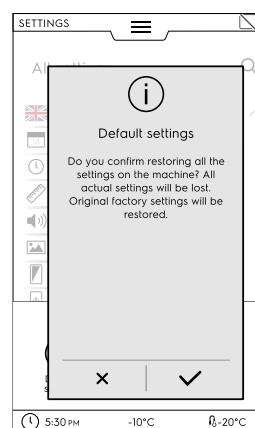
Programação predefinida

Caso seja necessário restabelecer a definição de fábrica, proceda do seguinte modo:

1. Abra a gaveta inferior e selecione as Programações predefinidas;



2. Confirme o restabelecimento para fechar a janela pop-up.



LISTA DE DEFINIÇÕES

IDIOMA

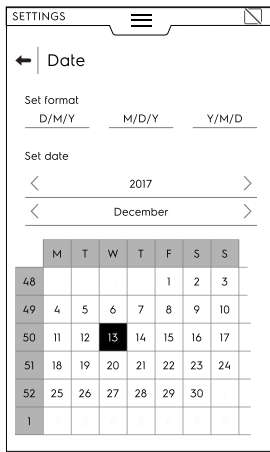
Este parâmetro permite personalizar todos os menus no idioma selecionado.

- Toque o ícone da bandeira;
- O visor apresenta todas as definições no idioma desejado.

Data

Esta definição permite definir a data atual.

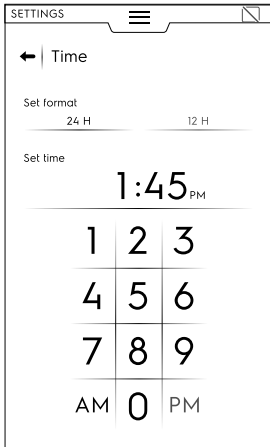
- Defina o formato da data (D/M/Y, M/D/Y, Y/M/D)
- Introduza a data: toque em "<" / ">" para selecionar o mês e o ano e toque no número correspondente no calendário para selecionar o dia.



Tempo

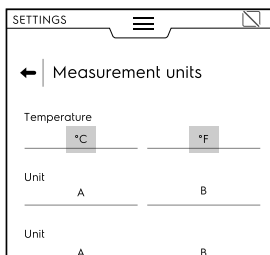
Esta definição permite definir as horas atuais.

- Defina o formato das horas (24H ou 12H AM/PM)
- Introduza as horas: toque no número correspondente no teclado e, quando necessário, defina também AM ou PM.



Unidades de medida

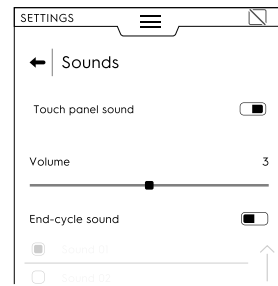
Permite definir as Unidades de medida da temperatura °C ou °F.



Sons

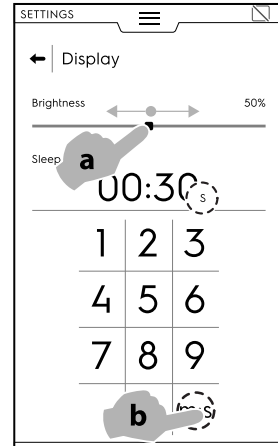
Esta definição permite:

- Ativar/desativar os cliques no painel de toque (☐ / ☑)
- Definir o nível do volume
- Ativar/desativar o som de fim de ciclo (☐ / ☑)
- Defina os sons de fim de ciclo



Visor

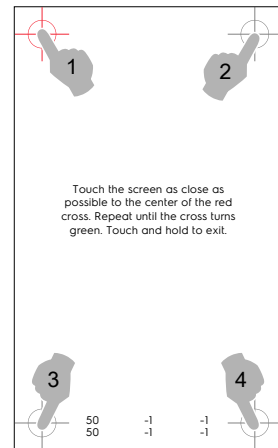
Esta definição permite ajustar o brilho do visor.



Calibragem do ecrã de toque

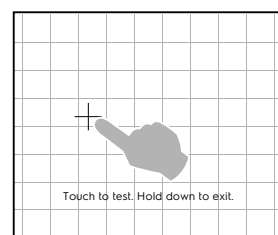
Esta definição permite definir a calibragem do ecrã.

1. Toque no ecrã o mais próximo possível do centro da cruz vermelha;
2. Repita até que a cruz fique verde;
3. Toque sem soltar para sair;



Toque no teste de ecrã

- Toque nos pontos necessários para testar o ecrã.
- Mantenha premido para sair.

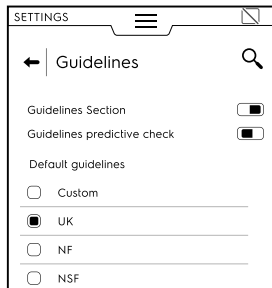


Segurança alimentar (HACCP)

Normas

Esta definição permite ativar/desativar (/) a secção Normas:

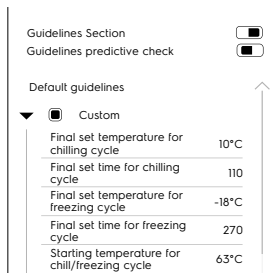
- Personalizado
- Reino Unido
- NF
- NSF



Ativando a função “Verificação preditiva das diretrizes” é possível ter uma previsão dos resultados de verificação normativa já durante a primeira parte do ciclo, graças ao algoritmo e estimativa do final do tempo.

Os parâmetros UK-NF-NSF não podem ser modificados. Só é possível mudar parâmetros com Personalizado.

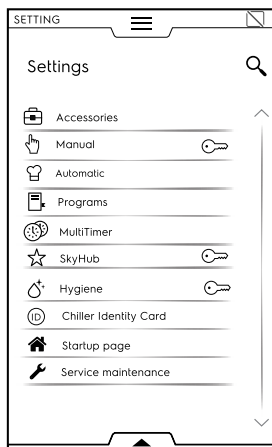
Selecione Personalizado e abra a lista suspensa para mudar os seguintes parâmetros:



- Temperatura final definida para ciclo de refrigeração
- Hora final definida para ciclo de refrigeração
- Temperatura final definida para ciclo de congelação
- Hora final definida para ciclo de congelação
- Temperatura inicial para ciclo de abatimento/congelação

Password do utilizador

- Esta definição permite definir uma password para aceder a ambientes específicos, características e opções para evitar definir alterações.



Se se esquecer da password, contacte a Assistência Técnica.

Acessórios

Permite ativar/desativar (/) os seguintes acessórios:

- Skyduo (Match)
- Sonda de alimentos USB
- Seleção de sonda múltipla

Manual

Permite ativar/desativar (/) os vários ambientes e modificar as suas opções:



NOTA:

Se um modo estiver desativado, não está visível na gaveta superior.

Informações gerais

- Apresentação de valores reais e definidos (A ativação permite apresentar o ciclo com informações mais detalhadas).
- Pré-arrefecimento (A ativação permite que o aparelho efetue a fase de pré-arrefecimento).
- Pré-arrefecimento avançado (A ativação permite que o aparelho visualize e realize uma fase de Pré-arrefecimento a partir da gaveta Multiphase).
- Pré-arrefecimento com início atrasado (A ativação permite que o aparelho realize a fase de preparação antes do início do ciclo).
- Arrefecimento multifásico (A ativação permite que o aparelho efetue o ciclo de arrefecimento multifásico).

Diálogos Temporizador/Temperatura

- Ciclo curto (mm:ss)
A ativação permite a visualização da característica do ciclo curto.
- Diferença de temperatura mínima sonda-cavidade.

Utilitários

- Informações sobre arrefecimento na gaveta
- Início diferido
Permite ativar/desativar a opção “Início atrasado”.
Se estiver ativada, o ícone Início atrasado é visível na gaveta inferior.

Manutenção

- Temperatura de manutenção positiva predefinida 3°C (Toque no valor para ajustar a temperatura predefinida).
- Temperatura de manutenção negativa predefinida -22°C (Toque no valor para ajustar a temperatura predefinida).

Temperatura Lite-Hot predefinida 40°C

Toque no valor para ajustar a temperatura predefinida.

Temperatura de abatimento soft predefinida 0°C

Toque no valor para ajustar a temperatura predefinida.

Temperatura de abatimento Hard predefinida -20°C

Toque no valor para ajustar a temperatura predefinida.



Automática

Esta definição permite ativar/desativar (/) o modo automático e modificar as suas opções:



NOTA:

Se um modo estiver desativado, não está visível na gaveta superior.

Gestão de predefinições:

- **Tipo de alimento**
Esta definição permite a visualização de famílias de alimentos no visor.
- **Ciclos+**
Esta definição permite a visualização de um único ciclo especial no visor.



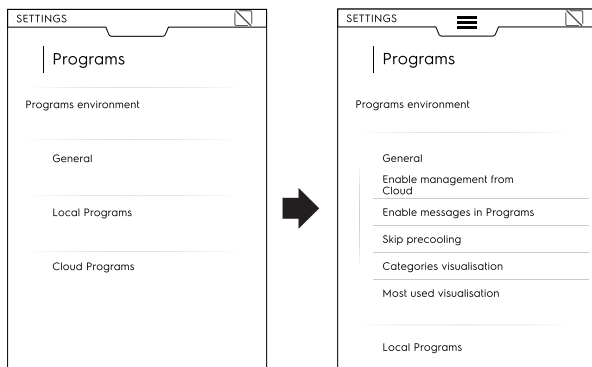
Programs (Programas)

Esta definição permite ativar/desativar (/) o modo Programs e as funções relacionadas.

As funções estão divididas em Geral, Programas Locais e Programas em Cloud:

Informações gerais

- Ative a gestão a partir da Cloud. Permite transferir/gerir programas a partir da Cloud.
- Ative mensagens em Programas. Permite exibir mensagens durante um funcionamento.
- Ativar ignorar pré-arrefecimento. Permite ignorar a fase de pré-arrefecimento.
- Visualização das categorias. Esta ativação permite o aparecimento das categorias de alimentos no visor.
- Visualização mais usada. Permite o aparecimento dos programas mais usados no visor.

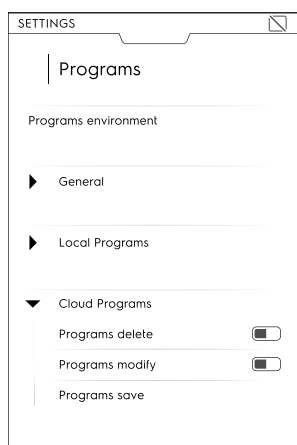


Programas locais

- Eliminação de programas. Ativa a função “apagar programas”.
- Modificar programas. Permite “modificar programas”.
- Guardar programas. Permite “guardar programa”.
- Substituição de programas. Ao guardar, permite substituir programas com o mesmo nome.

Programas em Cloud

- Eliminação de programas. Permite a função “apagar programas”.
- Modificar programas. Permite “modificar programas em cloud”.
- Guardar programas. Permite “guardar programas em cloud”.



Multitimer

Esta definição permite ativar/desativar (/) a característica Multitimer e as suas opções:

Opções do Multitimer:

- MT avançado
Esta ativação permite a visualização da característica avançada do Multitimer no visor.
- Programas MT
Esta ativação permite a visualização de programas Multitimer no visor.
- Recuperação da temperatura MT

Predefinições MT:

- Guardar predefinições
Esta ativação permite a visualização da função “guardar predefinição” no visor.
- Modificar predefinição
Esta ativação permite a visualização da função “modificar predefinição” no visor.
- Apagar predefinição
Esta ativação permite a visualização da função “apagar predefinição” no visor.



Modo Homepage (SkyHub/SoloMio)

Esta definição permite ativar/desativar (/) o modo Homepage (SkyHub/SoloMio) e a opção “Gerir Skyhub”.



NOTA:

Se um modo estiver desativado, não está visível na gaveta superior.



Higiene

Permite ativar/desativar (/) o modo Higiene e modificar as suas opções:

Duração do tempo do ciclo de secagem suave

Duração do tempo do ciclo de secagem forte

Permite mudar o

Ciclo predefinido

- Descongelamento manual
- Secagem suave
- Secagem forte



NOTA:

Se um modo estiver desativado, não está visível na gaveta superior.



Identity Card (Bilhete de Identidade)

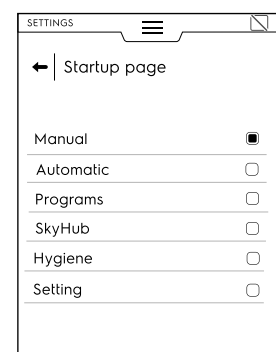
Apresenta a mais recente versão de software carregada.



Página inicial

Quando o abatedor é ligado, a página inicial predefinida é o modo Manual.

- Esta definição permite definir um ambiente diferente para a página inicial. Selecione o ambiente desejado.



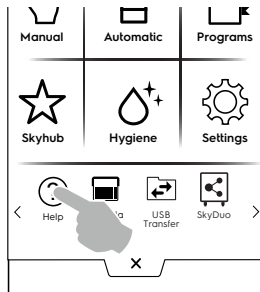
Manutenção

Esta definição só é permitida a um técnico autorizado.

F.14 Modo Ajuda

Esta função fornece códigos QR para visualizar o manual do utilizador no seu dispositivo (smartphone, tablet ou laptop).

1. Certifique-se de que possui a aplicação para leitura de códigos QR no seu dispositivo e uma ligação de internet disponível;
2. Selecione o modo Ajuda;



3. O visor apresenta o código QR;

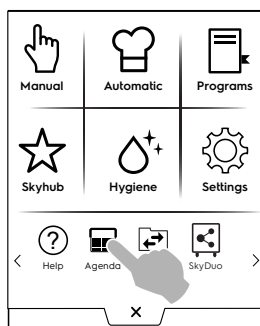


4. Digitalize o código QR;
5. Consulte os documentos necessários;

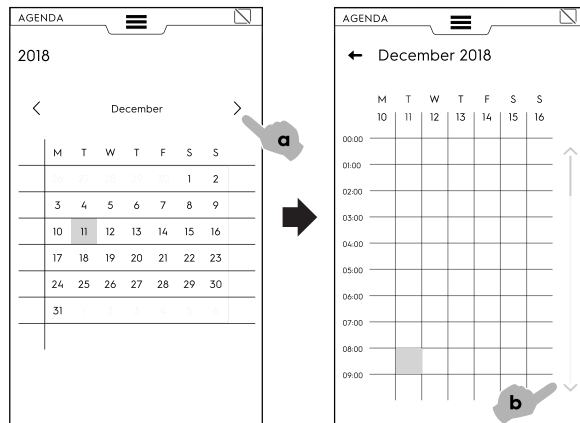
F.15 Modo Agenda (Meu Organizador/ /Calendário)

Esta função permite planear atividades do aparelho, abate-mento — congelação — ciclos quentes, programas de higiene ou definir lembretes, de acordo com o seu horário.

1. Selecione a função da agenda na gaveta superior;

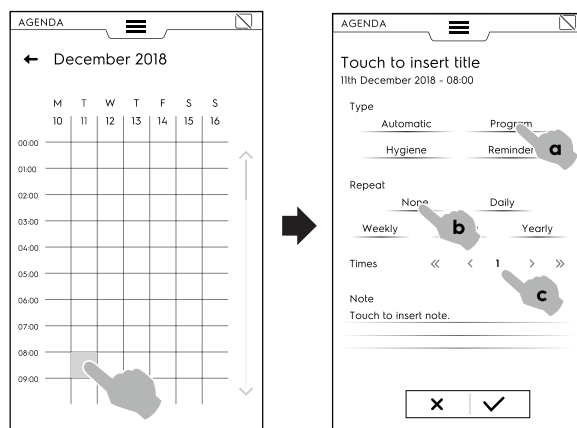


2. Selecione uma data e hora:



- a. Toque para percorrer os meses;
- b. Toque para percorrer as horas;

3. Toque nas horas desejadas:



- a. Selecione o tipo de evento;
- b. Selecione a frequência;
- c. Selecione o número do evento.

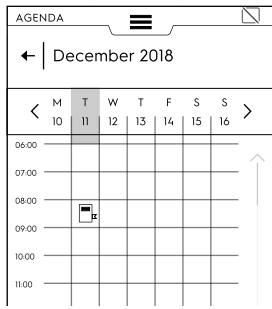
EXEMPLOS de programação:

Definição "Programas"

- Selecione a data e a hora;
 - Selecione o tipo de evento (por exemplo, Programas);
- O visor apresenta a lista de programas armazenados. Selecione o programa desejado de entre os disponíveis.

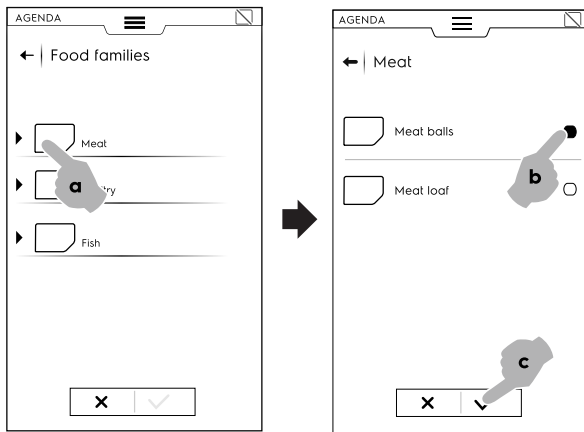


- Selecione a frequência e o número do evento e confirme;
- O visor apresenta no calendário o programa selecionado à hora desejada.

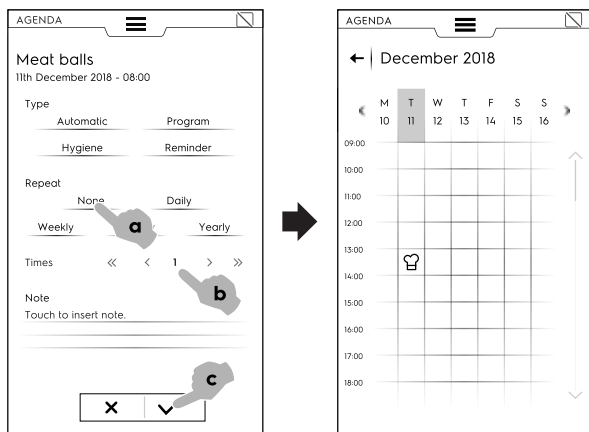


Definição “Automática”

- Selecione a data e a hora;
- Selecione o tipo de evento (por exemplo, Automático);
O visor apresenta a lista de famílias de alimentos armazenadas;
- Selecione a família de alimentos desejada a partir da lista, a predefinição e confirme;



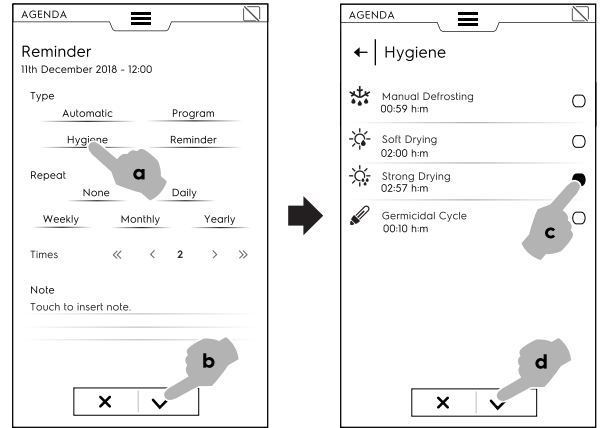
- Selecione a frequência e o número do evento e confirme;
O visor apresenta no calendário o evento selecionado na hora desejada.



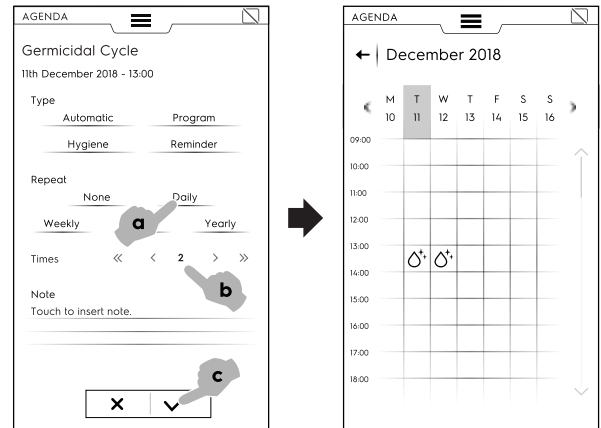
Definição “Higiene”

- Selecione a data e a hora;
- Selecione o tipo de evento (por exemplo, Higiene);
O visor apresenta a lista de todos os ciclos de higiene.

- Selecione o ciclo pretendido a partir da lista e confirme;

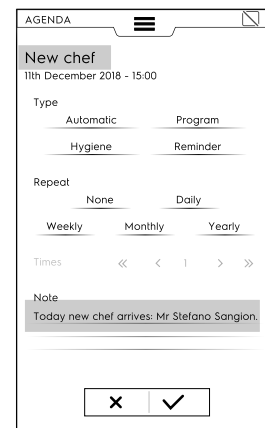


- Selecione a frequência e o número do evento e confirme;
O visor apresenta no calendário o evento selecionado na hora desejada.

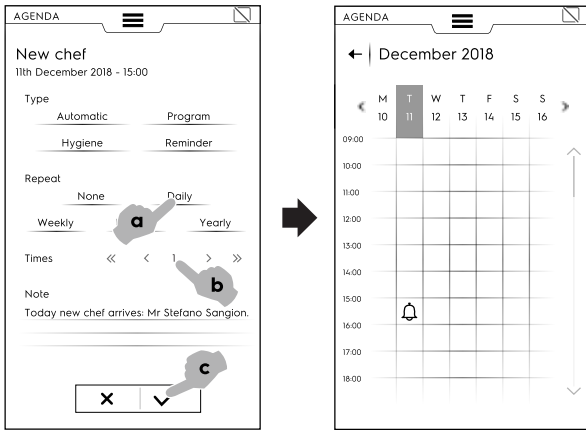


Definição “Lembrete”

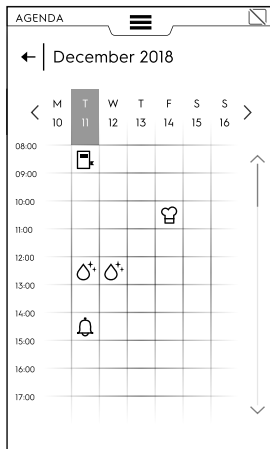
- Selecione a data e a hora;
- Selecione o tipo de evento (por exemplo, Lembrete);
- Digite o título do lembrete no teclado e confirme;
- Digite o texto do lembrete no campo da nota e confirme;



- Selecione a frequência e o número do lembrete e confirme; O visor apresente no calendário o evento selecionado à hora desejada;

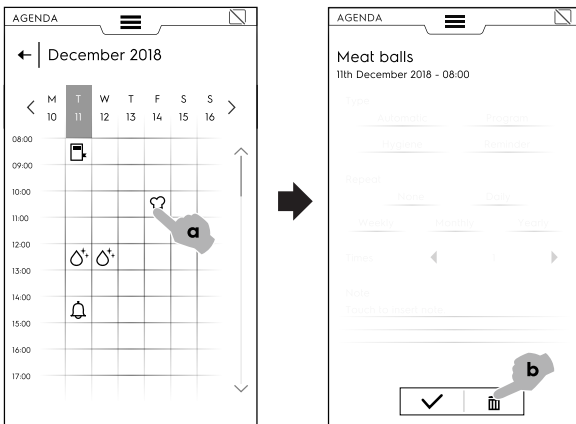


Se existirem outros eventos planeados no calendário, o visor apresenta-os:

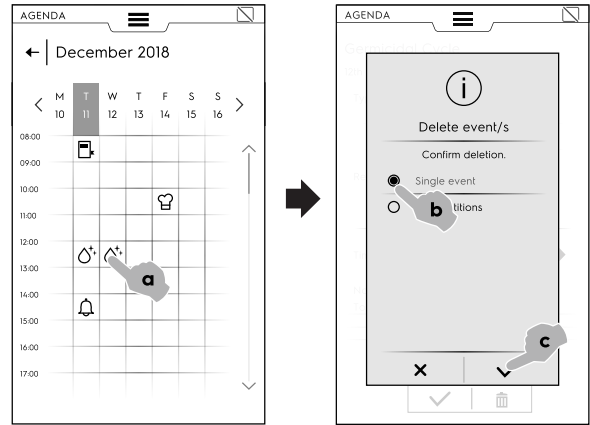


Cancelamento de um evento

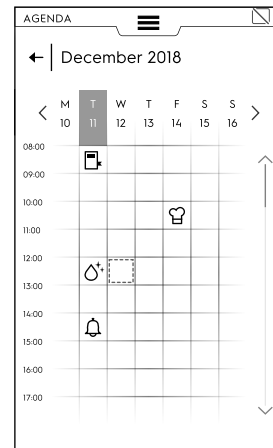
1. Selecione um evento e toque no ícone 



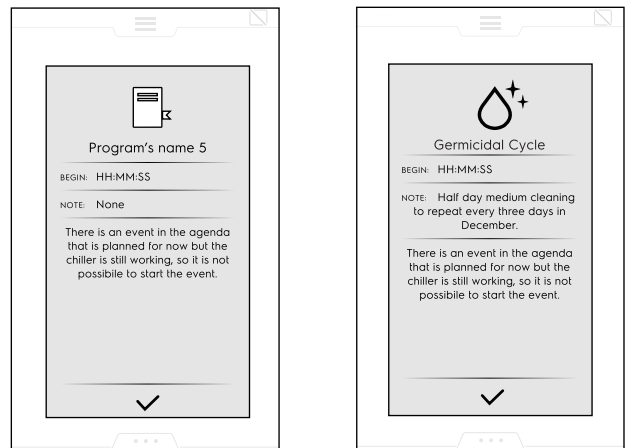
2. Se se tratar de um evento repetido, uma mensagem solicita que defina o tipo de eliminação, evento individual ou todas as repetições. Escolha o tipo de eliminação;



O calendário apresenta a eliminação individual:



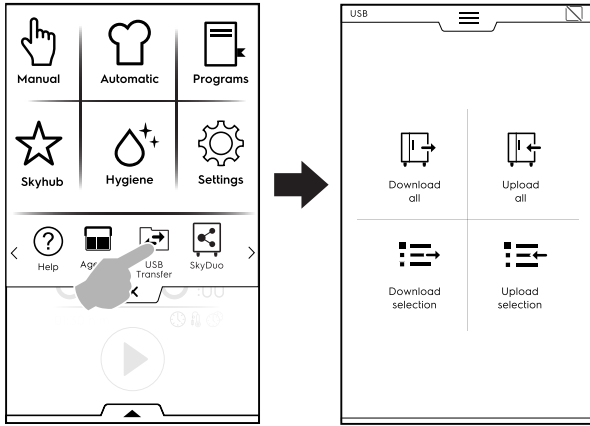
Se existir em agenda um evento planeado enquanto o abatedor rápido ainda estiver a trabalhar, o aparelho avisa que o evento não pode iniciar. É necessário planear um novo evento.



F.16 Modo Usb

O modo "Usb" permite efetuar o carregamento/transferência, de e para o aparelho, programas ou outros dados através da pen USB.

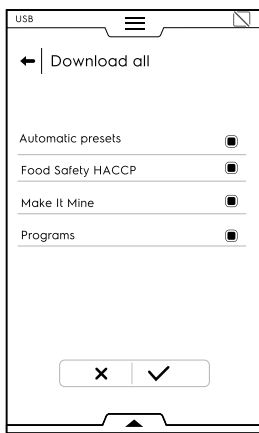
1. Selecione Usb através da gaveta superior.



2. Escolha a função pretendida.

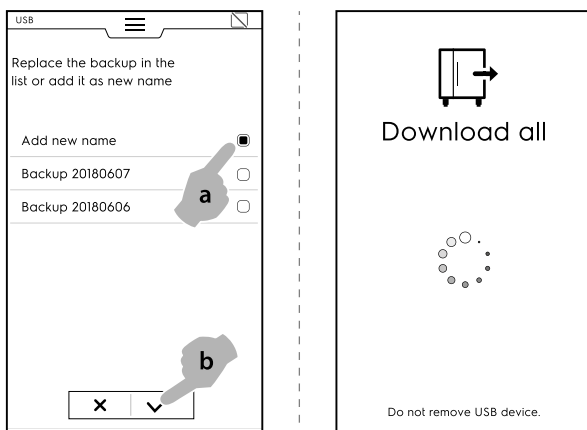
Transferir todos

- Seleccionar Transferir todos.
- Seleccione a opção pretendida e confirme.



- Substitua um backup na lista ou seleccione Adicionar novo nome. Toque em ✓ para confirmar.
- Se seleccionar um backup existente, o aparelho substitui o atual.

Se seleccionar Adicionar novo nome, digite-o no teclado que aparece. Se um ficheiro com o novo nome já existir, uma janela popup informa que o nome tem de ser alterado.



Tem início a transferência.

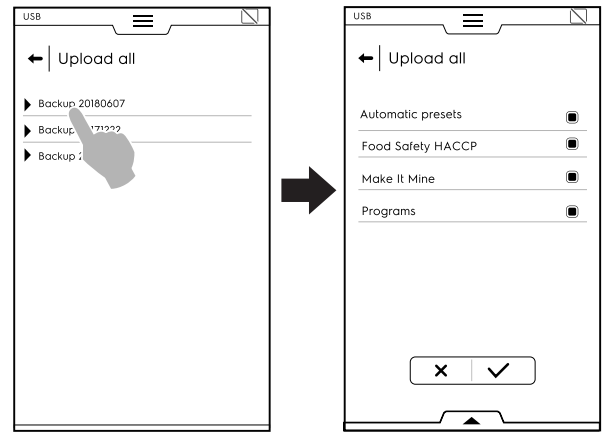


NOTA:
Não retire a pen USB durante a transferência.

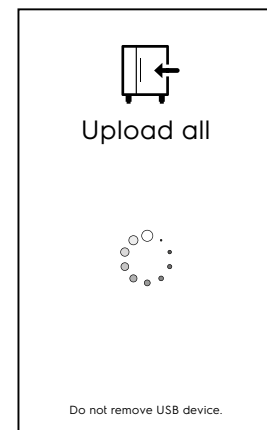
Carregar todos

- Seleccione Carregar todos.

- Seleccione um dos backups existentes. De seguida, seleccione a opção associada ao backup seleccionado.

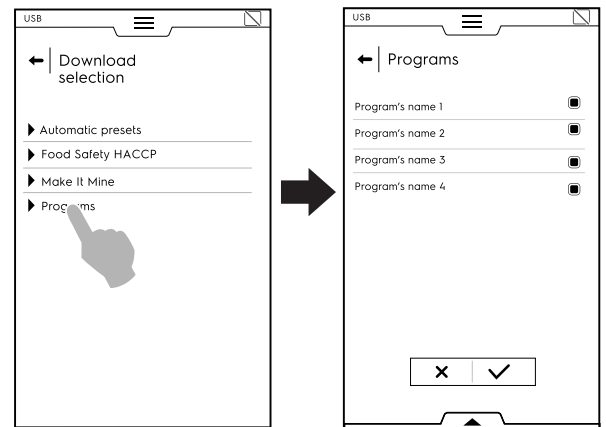


- Confirme a seleção. Tem início o carregamento.

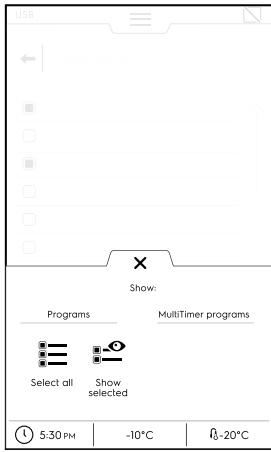


Seleção da transferência

- Seleccione Seleção da transferência.
- Expanda a opção pretendida. Todos os ficheiros associados são seleccionados.



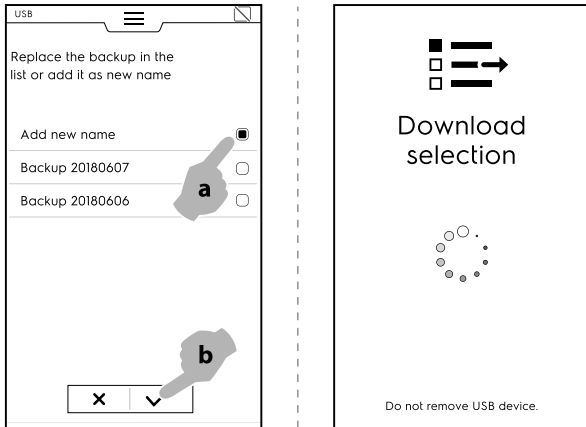
- Deseleccione os ficheiros pretendidos e confirme. É possível seleccionar todos os ficheiros ou verificar os seleccionados através da gaveta inferior:



☰ Selecionar todos

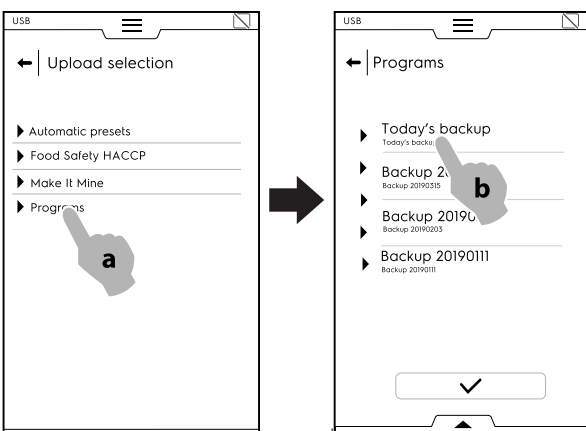
🔍 Apresentar selecionados

- O backup acabado de criar pode substituir um j's existente ou pode ser armazenado com um novo nome. Se um ficheiro com o novo nome já existir, uma janela popup informa que o nome tem de ser alterado. Tem início a transferência.

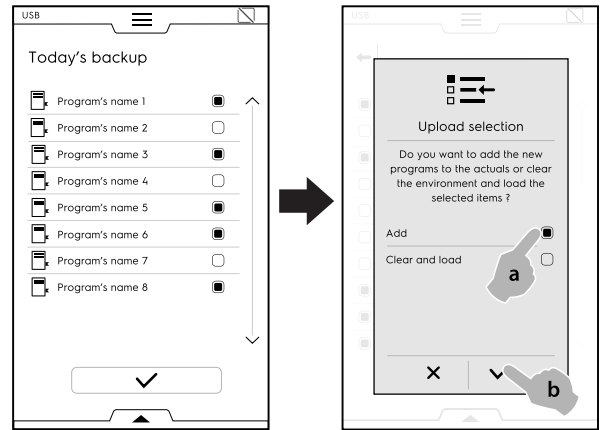


Seleção do carregamento

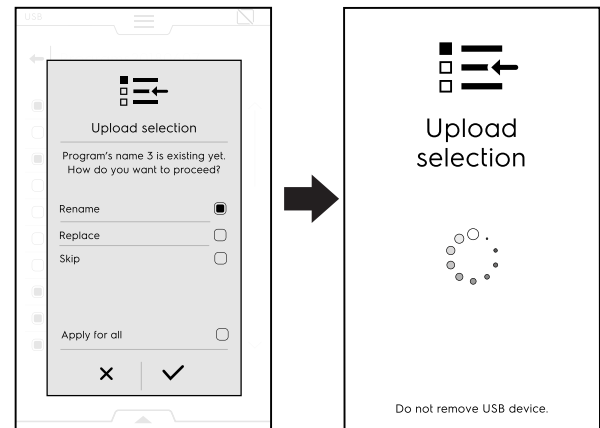
- Selecione Seleção do carregamento;
- Expanda a opção pretendida;
- Selecione e expanda o backup pretendido a partir da lista.



- Todos os ficheiros associados são selecionados. Deselecione os ficheiros não necessários e confirme. Em relação aos ficheiros selecionados, o aparelho pede para escolher:
 - adicioná-los aos atuais;
 - eliminar os existentes e carregar os itens selecionados;



- Se selecionar “adicioná-los aos reais” e um ficheiro já existir, uma janela popup solicita como prosseguir:
 - Mudar de nome
 - Substituir
 - Ignorar



Confirme a seleção; tem início o carregamento.

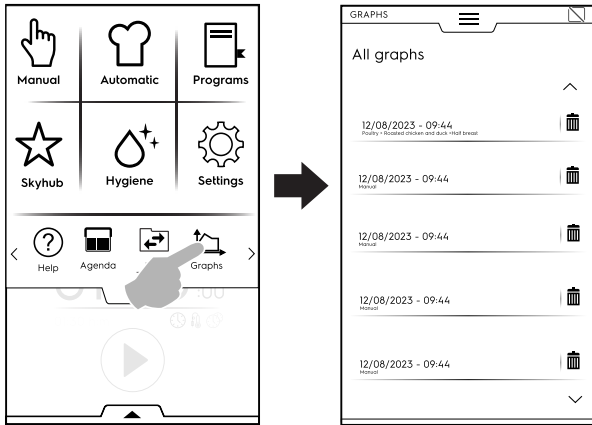
F.17 Modo Gráficos

O modo “Gráficos” permite apresentar o comportamento gráfico dos ciclos de abatimento, tanto Manual, como Programas e Automático.

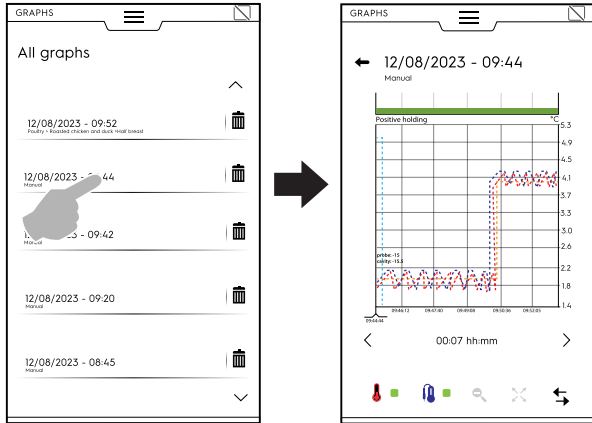
Só se encontra disponível quando o aparelho não estiver a executar qualquer tipo de ciclo.

A gravação automática de cada ciclo é feita na Interface do utilizador. As gravações com duração inferior a um minuto são automaticamente removidas da memória no final do ciclo de abatimento (manual ou automático). Cada registo é mantido na memória da máquina durante 180 dias após os quais é automaticamente removido.

1.



2.

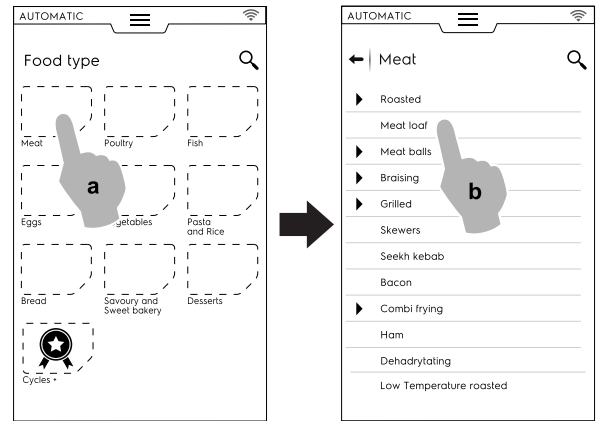


É possível combinar o SkyDuo/Match tanto no modo Automático como no modo Programas.

MODO AUTOMÁTICO

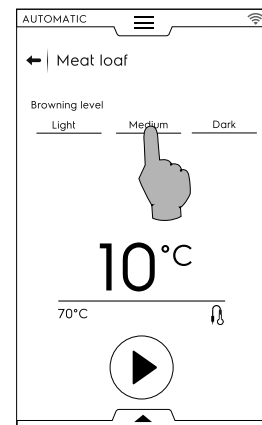
1. Selecione, por exemplo, um ciclo de cozedura no modo Automático do FORNO;

A. Selecione o tipo de alimento (por exemplo, Carne)



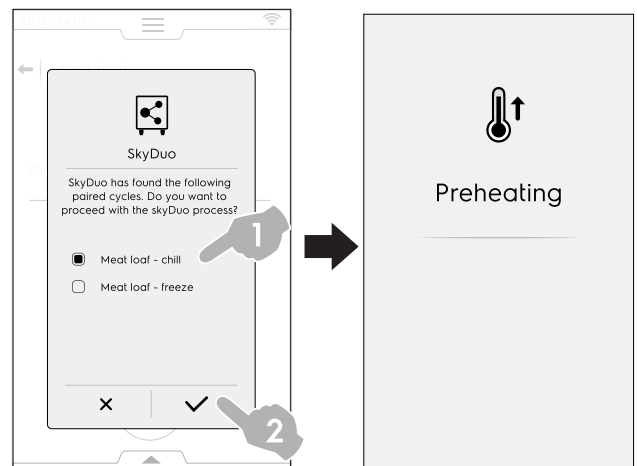
B. Selecione a cozedura de alimentos pretendida (por exemplo, rolo de carne)

C. Selecione os parâmetros de cozedura, se presentes; Neste caso, selecione o nível de tostagem e a temperatura da sonda.



D. Inicie o ciclo;

2. O FORNO, ligado ao abatedor rápido, encontrou um ciclo semelhante no abatedor rápido; Selecione o ciclo pretendido (por exemplo X-chill) e confirme;



3. O ABATEDOR RÁPIDO pergunta como proceder; é possível:

• Abortar o processo: tocar em X para interromper o processo.

F.18 MODO SKYDUO/MATCH (conforme o seu modelo - opcional)

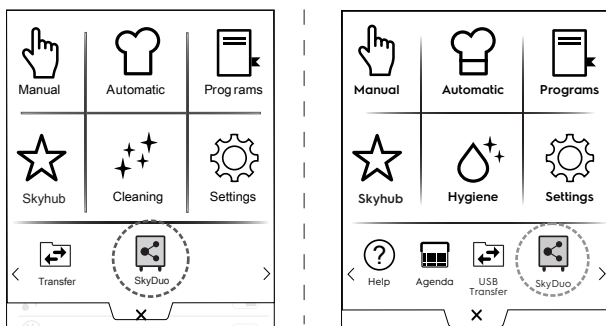
Esta opção pode ser ativada mediante pedido. Funciona com uma ligação Wi-Fi ou Ethernet, instalada por um técnico autorizado e permite-lhe ligar o forno a um abatedor rápido de temperatura.



IMPORTANTE

Certifique-se de que ativou a opção SkyDuo/Match em ambos os aparelhos. Apenas um técnico autorizado pode instalar e ativar a opção SkyDuo/Match.


Quando os ícones SkyDuo/Match estiverem verdes em ambos os aparelhos (ver figura abaixo), a ligação funciona corretamente.

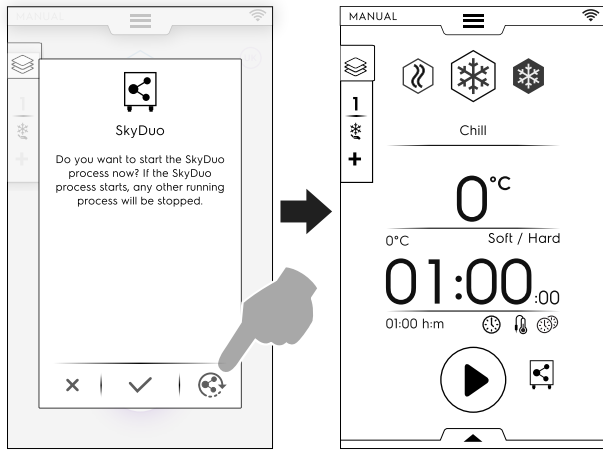



Para desativar (ou ativar) o SkyDuo/Match, toque no ícone verde e, em seguida, toque no ícone para mudar o Estado SkyDuo.

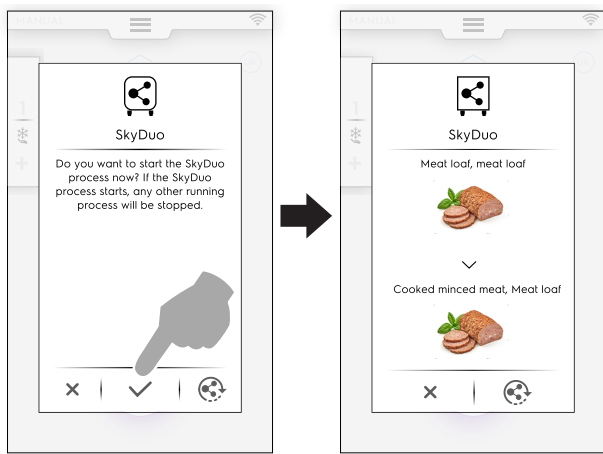
O processo de sincronização pode começar a partir de qualquer um dos dois aparelhos (emissor e recetor).


A procura de um programa semelhante entre os dois aparelhos considera qualquer programa que contém pelo menos **uma palavra** presente no nome do programa emissor. O recetor propõe todos os ciclos que satisfazem estes critérios.

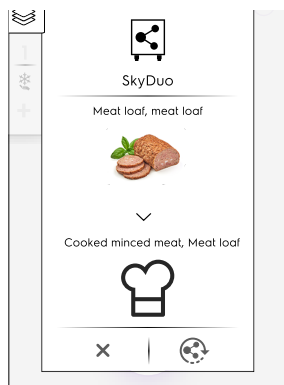
- Adiar o processo de sincronização: toque no ícone  para adiar a ligação ao forno.



- Confirme a sincronização: toque no ícone  para iniciar imediatamente o processo SkyDuo no abatedor rápido. Qualquer outro processo em curso será terminado.



NOTA:
Se um ciclo automático não tiver um gráfico associado ao dos aparelhos, será substituído pelo ícone .



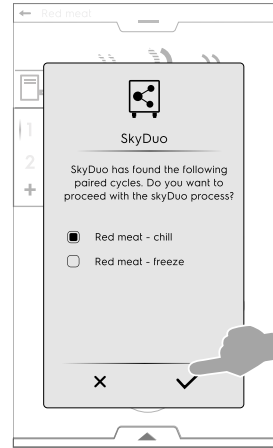
4. Alguns minutos antes do final do ciclo do FORNO, tem início o ciclo de pré-arrefecimento do abatedor rápido para preparar a cavidade para os alimentos acabados de cozinhar.

Se tiver adiado o processo SkyDuo, alguns minutos antes do final do ciclo de cozedura do forno, aparecerá uma nova janela pop-up com o pedido de sincronização.



Ainda pode confirmar ou adiar novamente o processo.

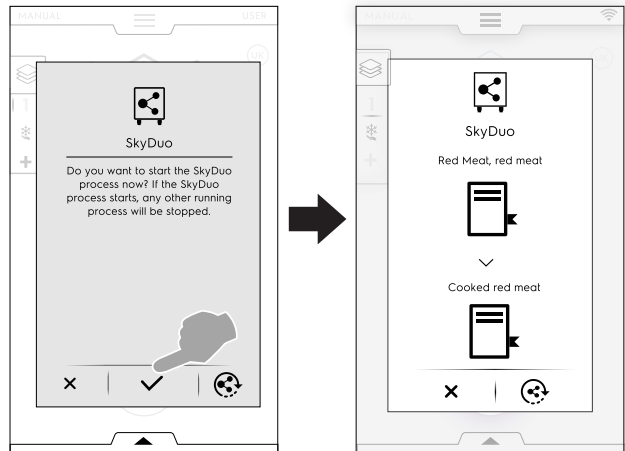
MODO PROGRAMAS


1. Selecione um ciclo de cozedura no modo Programs (Programas) do FORNO (por exemplo Red Meat (Carne vermelha));
2. Inicie o ciclo;
3. O forno, ligado ao abatedor de temperatura, propõe todos os ciclos que contêm pelo menos **uma palavra** presente nos nomes do programa do abatedor rápido; Escolha o ciclo pretendido e confirme a seleção;



4. No BLAST CHILLER (Abatedor rápido); é possível:

- Interromper o processo tocando na .
- Confirme a sincronização.
- Adie o processo de sincronização tocando no ícone .



NOTA:
Se um programa não possuir um gráfico associado a um dos aparelhos, será substituído pelo ícone .

5. Alguns minutos antes do final do ciclo do FORNO, tem início o ciclo de pré-arrefecimento do BLAST CHILLER (Abatedor rápido) para preparar a cavidade para os alimentos acabados de cozinhar.

Se tiver adiado o processo SkyDuo, alguns minutos antes do final do ciclo de cozedura do forno, aparecerá uma nova janela pop-up com o pedido de sincronização.

G LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA MÁQUINA



AVISO

Consulte “*Informações de aviso e segurança*”.

G.1 Manutenção regular

G.1.1 Informações sobre cuidados

As operações de cuidados têm de ser efetuadas pelo proprietário e/ou utilizador do aparelho.



IMPORTANTE

Problemas resultantes da falta de cuidado ou má manutenção como a seguir descrito não serão abrangidos pela garantia.

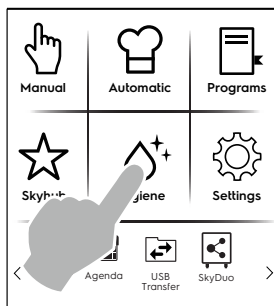
G.1.2 Introdução à limpeza

Para informações detalhadas relativamente à limpeza do aparelho, consulte o parágrafo A.12 *Limpeza do móvel e dos acessórios*.

G.1.3 Limpeza do aparelho

É aconselhável limpar o compartimento semanalmente ou sempre que o aparelho permanecer inativo durante mais de 12 horas; aumente a frequência de acordo com a utilização do aparelho.

O aparelho é fornecido com um ciclo de Higiene. Consulte o parágrafo F.12 *Modo Higiene* neste guia.



G.1.4 Limpeza da sonda



IMPORTANTE

A sonda é um objeto pontiagudo, por isso, preste especial atenção quando a manusear, incluindo na fase de limpeza.

Para garantir um funcionamento ideal da sonda, é aconselhável limpá-la periodicamente. A sonda deve ser limpa manualmente usando água tédida e sabão neutro ou com produtos com uma biodegradabilidade superior a 90% e, de seguida, enxaguada com água limpa e uma solução desinfetante.



CUIDADO

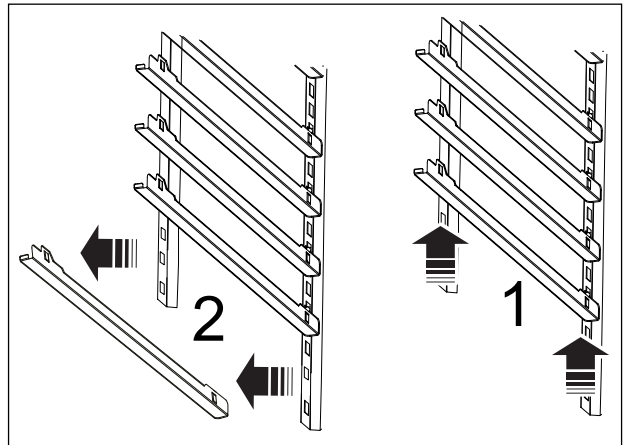
A sonda não deve ser limpa com água a ferver.

G.1.5 Limpeza suportes de tabuleiros e estrutura interna

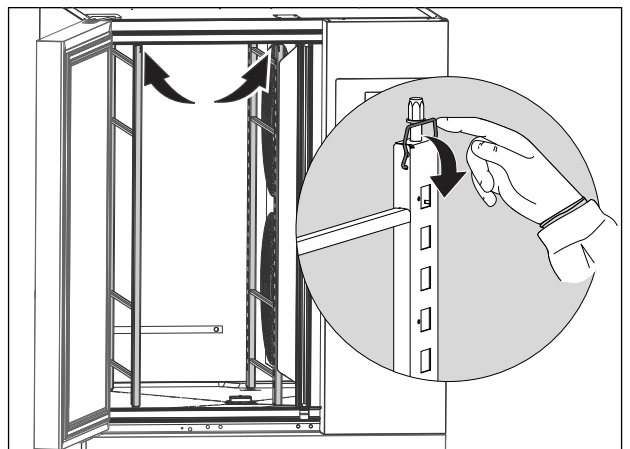
Os suportes de tabuleiros e a estrutura interna podem ser removidos e lavados na máquina de lavar louça.

Para removê-los, proceda como ilustrado nas figuras:

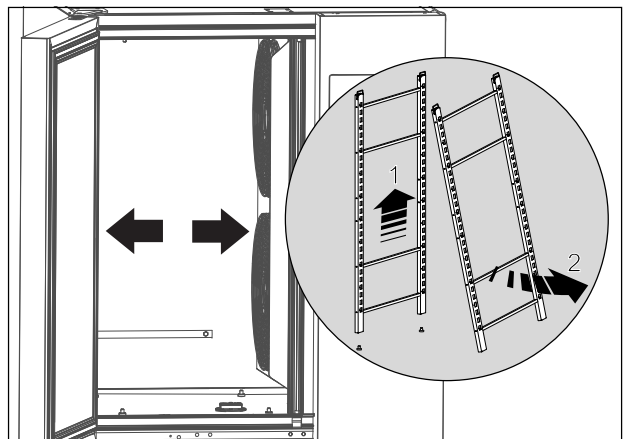
1.



2.

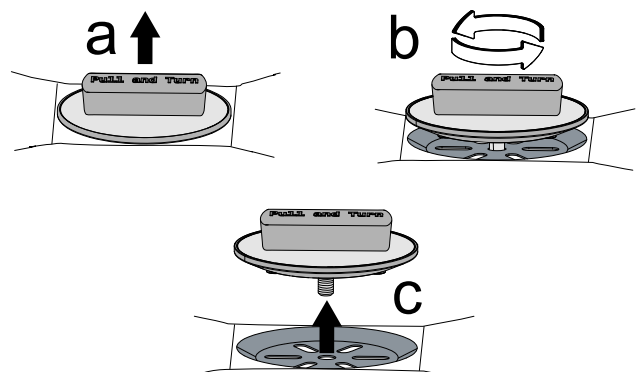


3.



G.1.6 Limpeza do bujão de drenagem

Para limpar o tampão de drenagem, remova-o como ilustrado na figura abaixo



Limpe com água tépida e sabão neutro; de seguida, enxágue e seque cuidadosamente.

G.1.7 Limpar outras superfícies

Limpe as peças de metal e plástico apenas com detergentes não agressivos. Pare imediatamente de usar estes produtos se detetar qualquer alteração característica visual ou tátil nas superfícies e enxágue cuidadosamente com água (exemplos: descoloração/derretimento do plástico/outro, ou metal enferrujado/manchado/riscado). Seque cuidadosamente depois de enxaguar.

G.1.8 Períodos de não utilização

Caso se preveja não utilizar o aparelho por longos períodos, observe as seguintes precauções:

- desligue a alimentação elétrica ou retire a ficha da tomada, se presente;



- limpe cuidadosamente as partes internas do aparelho;
- retire todos os alimentos presentes no compartimento e/ou nas gavetas e limpe o interior e os acessórios;
- limpe o móvel passando energicamente em todas as superfícies em aço inox um pano ligeiramente embebido em óleo de vaselina, de modo a formar uma camada protetora;
- deixe a porta ou as gavetas, se presentes, abertas para favorecer a circulação de ar, a fim de evitar a formação de cheiros desagradáveis;
- Além disso, areje periodicamente os locais.

H RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

H.1 Introdução

Podem ocorrer certas avarias durante a utilização normal do aparelho. Em alguns casos, é possível solucionar avarias de uma forma simples e rápida seguindo a indicação abaixo.

O visor, se presente, apresenta sempre uma mensagem de aviso ou alarme descrevendo a avaria ocorrida.

	Ícone de avisos
	Ícone de sinalização dos alarmes

Se a avaria persistir, contacte a Assistência Técnica:

1. Desligue o aparelho da alimentação elétrica;
2. Desligue o disjuntor de segurança a montante do aparelho;

3. Lembre-se de especificar:

- o tipo de avaria
- o PNC (código do produto) do aparelho
- O Ser. No. (número de série do aparelho).



IMPORTANTE

O PNC do aparelho e o número de série são indispensáveis para saber o tipo de aparelho e a data de fabrico.

A chapa de características que indica os dados técnicos e do produto está situada no interior do aparelho. A chapa que indica o código PNC do aparelho e o número de série está situada no compartimento da unidade.

H.2 Tabela de anomalias

CÓDIGO	TIPO DE ANOMALIA	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	AÇÕES
swcTTm	INFORMAÇÕES	Forneça informações sobre operações de comutação de sonda para horas	Sonda de alimentos não inserida no alimento	No caso de ciclos baseados na temperatura do alimento, introduza a sonda no forno, caso contrário o ciclo irá comutar automaticamente para as horas
ECoM	ALARME Interrompe a máquina	Erro de comunicação entre placas	<ul style="list-style-type: none"> • Erro interno -Placas eletrónicas desligadas • Avaria na placa eletrónica 	<ul style="list-style-type: none"> • Tente desligar e ligar a unidade. • Se o problema persistir, contacte a Assistência Técnica.
PFAC	ALARME Interrompe a máquina	Parâmetros memorizados corrompidos.	Corrupção do software	<ul style="list-style-type: none"> • Tente desligar e ligar a unidade. • Se o problema persistir, contacte a Assistência Técnica.
PdEF	ALARME Reiniciar a máquina	Parâmetros pre-definidos memorizados corrompidos	Corrupção do software	<ul style="list-style-type: none"> • A máquina perde personalização. As operações podem continuar. • Se o problema voltar a aparecer, contacte a Assistência Técnica.

CÓDIGO	TIPO DE ANOMALIA	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	AÇÕES
EFnt	ALARME Interrompe a máquina nos modelos 6GN 1/1. Redução do desempenho nos outros modelos	Avaria na ventoinha superior do evaporador	<ul style="list-style-type: none"> Definição errada do parâmetro Conector da ventoinha ligado incorretamente Avaria da ventoinha 	<ul style="list-style-type: none"> CONTACTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA Modelos 6GN 1/1 (1 ventoinha do evaporador): unidade para e não pode funcionar até o problema estar resolvido Outros modelos (mais de 1 ventoinha do evaporador): unidade continua a funcionar com desempenho reduzido (Ciclo em curso: o ciclo prossegue até ao fim se existir pelo menos uma ventoinha a funcionar. O ciclo para se não estiver nenhuma ventoinha a funcionar). Durante o STANDBY: o alarme não pode ser ativado.
EFnb	ALARME Desempenho reduzido até que outra ventoinha esteja a funcionar	Avaria na ventoinha inferior do evaporador.	<ul style="list-style-type: none"> Definição errada do parâmetro Conector da ventoinha ligado incorretamente Avaria da ventoinha 	<ul style="list-style-type: none"> CONTACTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA Unidade continua a funcionar com desempenho reduzido até que pelo menos uma ventoinha esteja a funcionar (Ciclo em curso: o ciclo prossegue até ao fim se existir se existir pelo menos uma ventoinha a funcionar. O ciclo para se não estiver nenhuma ventoinha a funcionar). Durante o STANDBY: o alarme não pode ser ativado.
EFnc	ALARME Desempenho reduzido até que outra ventoinha esteja a funcionar	Avaria na ventoinha central do evaporador	<ul style="list-style-type: none"> Conector da ventoinha ligado incorretamente Avaria da ventoinha 	<ul style="list-style-type: none"> CONTACTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA Unidade continua a funcionar com desempenho reduzido até que pelo menos uma ventoinha esteja a funcionar (Ciclo em curso: o ciclo prossegue até ao fim se existir se existir pelo menos uma ventoinha a funcionar. O ciclo para se não estiver nenhuma ventoinha a funcionar). Durante o STANDBY: o alarme não pode ser ativado.
E1	ADVERTÊNCIA	Baixa temperatura da cavidade (apenas durante os ciclos de manutenção: positivo ou negativo)	<ul style="list-style-type: none"> Tempo de atraso demasiado curto Definição da temperatura Delta demasiado estreita Formação de gelo no evaporador 	<ul style="list-style-type: none"> A temperatura da cavidade é inferior ao set point da temperatura do ciclo de manutenção durante um tempo superior ao definido (tempo definido = 1 hora). O ciclo irá continuar até parar. Abra a porta para aumentar a temperatura no interior da cavidade: verifique-a após alguns minutos. Inicie um ciclo de descongelação. Contacte a assistência técnica se o problema ocorrer novamente.
E3	ALARME Interrompe a máquina	Avaria na sonda da cavidade	<ul style="list-style-type: none"> Conector desligado Sonda e/ou fio da sonda danificado 	<ul style="list-style-type: none"> O abatedor rápido continuará a funcionar até ao final do ciclo em curso. Não é possível iniciar outro ciclo até a Assistência Técnica substituir a sonda. CONTACTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA
E4	ADVERTÊNCIA	Avaria na sonda do evaporador	<ul style="list-style-type: none"> Conector desligado Sonda e/ou fio da sonda danificado 	<ul style="list-style-type: none"> O abatedor continuará a funcionar: a definição de descongelação irá basear-se no tempo. Contacte a Assistência Técnica e informe acerca da mensagem apresentada.

CÓDIGO	TIPO DE ANOMALIA	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	AÇÕES
E14	ADVERTÊNCIA	Avaria na sonda do evaporador externo	<ul style="list-style-type: none"> • Conector desligado • Sonda e/ou fio da sonda danificado 	<ul style="list-style-type: none"> • O abatedor continuará a funcionar. • Contacte a Assistência Técnica e informe acerca da mensagem apresentada.
E15	ALARME Interrompe a máquina	Avaria na sonda do condensador	<ul style="list-style-type: none"> • Conector desligado • Sonda e/ou fio da sonda danificado 	<ul style="list-style-type: none"> • CONTACTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA • Esta avaria bloqueia também o ciclo em curso. • Remova rapidamente a carga da cavidade para evitar desperdícios de alimentos.
E16	ALARME Interrompe a máquina	Alta temperatura do condensador	<ul style="list-style-type: none"> • A posição da sonda do condensador não está correta • O condensador da ventoinha não está a funcionar • O condensador está sujo ou a grelha possui orifícios roscados • A unidade não descarrega ar quente devido à posição demasiado próxima da parede 	<p>Esta avaria bloqueia também o ciclo em curso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remova rapidamente a carga da cavidade para evitar desperdícios de alimentos. • Usando um aspirador, remova qualquer pó/sujidade da grelha de ar de entrada do condensador. • Se o alarme persistir, contacte a Assistência Técnica.
Eprb1	ALARME Interrompe os ciclos da sonda de alimentos	Avaria na sonda térmica sensor n.º1	<ul style="list-style-type: none"> • Utilização inadequada da sonda de alimentos (por exemplo, cabo esticado ou comprimido) • Conector avariado • Avaria na sonda • Avaria PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • Ciclo atual em curso: <ul style="list-style-type: none"> a) o ciclo continua no modo da sonda até pelo menos um dos 6 pontos da sonda de alimentos estar a funcionar. b) o ciclo muda para o modo de tempo se nenhum dos 6 pontos da sonda de alimentos estiver a funcionar. • Durante o STANDBY: <ul style="list-style-type: none"> a) o ciclo pode ser iniciado até pelo menos um ponto estar a funcionar. b) o ciclo pode ser iniciado no modo de tempo caso todos os pontos tenham falhado. • Para restabelecer a funcionalidade total, contacte a Assistência Técnica.
Eprb2	ALARME Interrompe os ciclos de alimentos apenas se todo o sensor estiver avariado	Avaria na sonda térmica sensor n.º2	<ul style="list-style-type: none"> • Utilização inadequada da sonda de alimentos (por exemplo, cabo esticado ou comprimido) • Conector avariado • Avaria na sonda • Avaria PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • Ciclo atual em curso: <ul style="list-style-type: none"> a) o ciclo continua no modo da sonda até pelo menos um dos 6 pontos da sonda de alimentos estar a funcionar. b) o ciclo muda para o modo de tempo se nenhum dos 6 pontos da sonda de alimentos estiver a funcionar. • Durante o STANDBY: <ul style="list-style-type: none"> a) o ciclo pode ser iniciado até pelo menos um ponto estar a funcionar. b) o ciclo pode ser iniciado no modo de tempo caso todos os pontos tenham falhado. • Para restabelecer a funcionalidade total, contacte a Assistência Técnica.

CÓDIGO	TIPO DE ANOMALIA	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	AÇÕES
Eprb3	ALARME Interrompe os ciclos de alimentos apenas se todo o sensor estiver avariado	Avaria na sonda térmica sensor n. °3	<ul style="list-style-type: none"> Utilização inadequada da sonda de alimentos (por exemplo, cabo esticado ou comprimido) Conector avariado Avaria na sonda Avaria PCB 	<ul style="list-style-type: none"> Ciclo atual em curso: <ul style="list-style-type: none"> a) o ciclo continua no modo da sonda até pelo menos um dos 6 pontos da sonda de alimentos estar a funcionar. b) o ciclo muda para o modo de tempo se nenhum dos 6 pontos da sonda de alimentos estiver a funcionar. Durante o STANDBY: <ul style="list-style-type: none"> a) o ciclo pode ser iniciado até pelo menos um ponto estar a funcionar. b) o ciclo pode ser iniciado no modo de tempo caso todos os pontos tenham falhado. Para restabelecer a funcionalidade total, contacte a Assistência Técnica.
Eprb4	ALARME Interrompe os ciclos de alimentos apenas se todo o sensor estiver avariado	Avaria na sonda térmica sensor n. °4	<ul style="list-style-type: none"> Utilização inadequada da sonda de alimentos (por exemplo, cabo esticado ou comprimido) Conector avariado Avaria na sonda Avaria PCB 	<ul style="list-style-type: none"> Ciclo atual em curso: <ul style="list-style-type: none"> a) o ciclo continua no modo da sonda até pelo menos um dos 6 pontos da sonda de alimentos estar a funcionar. b) o ciclo muda para o modo de tempo se nenhum dos 6 pontos da sonda de alimentos estiver a funcionar. Durante o STANDBY: <ul style="list-style-type: none"> a) o ciclo pode ser iniciado até pelo menos um ponto estar a funcionar. b) o ciclo pode ser iniciado no modo de tempo caso todos os pontos tenham falhado. Para restabelecer a funcionalidade total, contacte a Assistência Técnica.
Eprb5	ALARME Interrompe os ciclos de alimentos apenas se todo o sensor estiver avariado	Avaria na sonda térmica sensor n. °5	<ul style="list-style-type: none"> Utilização inadequada da sonda de alimentos (por exemplo, cabo esticado ou comprimido) Conector avariado Avaria na sonda Avaria PCB 	<ul style="list-style-type: none"> Ciclo atual em curso: <ul style="list-style-type: none"> a) o ciclo continua no modo da sonda até pelo menos um dos 6 pontos da sonda de alimentos estar a funcionar. b) o ciclo muda para o modo de tempo se nenhum dos 6 pontos da sonda de alimentos estiver a funcionar. Durante o STANDBY: <ul style="list-style-type: none"> a) o ciclo pode ser iniciado até pelo menos um ponto estar a funcionar. b) o ciclo pode ser iniciado no modo de tempo caso todos os pontos tenham falhado. Para restabelecer a funcionalidade total, contacte a Assistência Técnica.

CÓDIGO	TIPO DE ANOMALIA	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	AÇÕES
Eprb6	ALARME Interrompe os ciclos de alimentos apenas se todo o sensor estiver avariado	Avaria na sonda térmica sensor n.º 6	<ul style="list-style-type: none"> Utilização inadequada da sonda de alimentos (por exemplo, cabo esticado ou comprimido) Conector avariado Avaria na sonda Avaria PCB 	<ul style="list-style-type: none"> Ciclo atual em curso: <ul style="list-style-type: none"> a) o ciclo continua no modo da sonda até pelo menos um dos 6 pontos da sonda de alimentos estar a funcionar. b) o ciclo muda para o modo de tempo se nenhum dos 6 pontos da sonda de alimentos estiver a funcionar. Durante o STANDBY: <ul style="list-style-type: none"> a) o ciclo pode ser iniciado até pelo menos um ponto estar a funcionar. b) o ciclo pode ser iniciado no modo de tempo caso todos os pontos tenham falhado. Para restabelecer a funcionalidade total, contacte a Assistência Técnica.
B4	ALARME Interrompe a máquina	Fonte de alimentação em falta	<ul style="list-style-type: none"> Abastecimento de energia em falta Avaria no sistema de abastecimento de energia Outros problemas elétricos (por exemplo, dispersões de corrente) 	<ul style="list-style-type: none"> Ciclo atual em curso: o ciclo reinicia automaticamente quando a energia é restabelecida. A máquina não estava a funcionar durante um certo período de tempo: verifique a hora de início e a hora de fim. Verifique a ficha ou o painel geral de controlo elétrico. Se o alarme persistir, contacte a Assistência Técnica.
Ertc	ADVERTÊNCIA	Bateria fraca	<ul style="list-style-type: none"> A bateria da interface do utilizador está fraca Avaria na placa eletrónica 	<p>Problema com a bateria do relógio interno.</p> <p>Funções relacionadas com o relógio não irão funcionar (exemplo: gravação de evento HACCP estará errada).</p> <p>CONTACTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA</p>
ECHt	ADVERTÊNCIA	Alta temperatura da cavidade	<ul style="list-style-type: none"> Porta deixada aberta Alimentos demasiado quentes na cavidade Problema com parâmetro ady ou com medição da temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> A temperatura da cavidade excedeu o limite definido, para além do tempo de atraso do sinal. Ciclo atual em curso: o ciclo continua. Se o alarme persistir mesmo depois da temperatura na cavidade estar baixa, contacte a Assistência Técnica.
E11	ALARME Interrompe a máquina	Avaria no compressor	<ul style="list-style-type: none"> Sobrecarga do condensador da ventoinha (exemplo: temperatura ambiente demasiado alta) Problema elétrico (exemplo: conector desligado) Fuga de gás Compressor danificado 	<ul style="list-style-type: none"> O abatedor será bloqueado e apenas o condensador da ventoinha funciona. Verifique se existe alguma obstrução de sucção do condensador de ar. <p>CONTACTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA</p>
B2	ERRO Interrompe o ciclo	Porta aberta	<ul style="list-style-type: none"> A porta deixada aberta para além do tempo limite definido com o ciclo ativo Sistema de reconhecimento do fecho da porta falhou 	<ul style="list-style-type: none"> Certifique-se de que a porta do abatedor está fechada e que qualquer obstrução física não está a impedir o fecho da porta. Inicie um novo ciclo: se não for iniciado um novo ciclo ou o alarme persistir mesmo com a porta fechada, contacte a Assistência Técnica.
ACUP	ALARME Interrompe a máquina	Erro de protocolo ACU	<ul style="list-style-type: none"> Placa ACU não programada ou programada com uma versão de Software incompatível Placas eletrónicas desligadas 	<ul style="list-style-type: none"> Erro de protocolo de comunicação detetado. Se o problema persistir, contacte a Assistência Técnica.

CÓDIGO	TIPO DE ANOMALIA	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	AÇÕES
SdEr	ADVERTÊNCIA	Cartão SD não funciona	Memória micro SD partida ou desligada	<ul style="list-style-type: none"> • Cartão SD não funciona. Imagens ou Programas armazenados no cartão SD são perdidos. O abatedor pode continuar a funcionar. • Para restabelecer a funcionalidade total, contacte a Assistência Técnica.
		O visor está desligado enquanto que o botão de comutação principal está ligado.	Conetor para o visor desligado.	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue e volte a ligar a unidade. • se o problema persistir, contacte a Assistência Técnica.
		O visor está bloqueado na proteção de ecrã e não reage.	Problema com o Software.	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue e volte a ligar a unidade. • Se o problema persistir, contacte a Assistência Técnica.
		O visor apresenta condensação no interior.	Infiltração de água durante a limpeza.	<ul style="list-style-type: none"> • Sem ações necessárias no caso. É possível continuar a usar o aparelho. • Em caso de qualquer problema ao trabalhar com o aparelho, contacte a Assistência Técnica.
		O botão de ligação ON_OFF não está a funcionar.	<ul style="list-style-type: none"> • Problema com o abastecimento elétrico. • Problema com o hardware. • Problema com a cablagem. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue e volte a ligar a unidade. • Se o problema persistir, contacte a Assistência Técnica.
		Ruído externo/vibrações com ciclo ON.	<ul style="list-style-type: none"> • Unidade desnivelada. • Danos na calha e no tabuleiro de água do condensador. • Painel do condensador não devidamente fixo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nivele a unidade com os pés ajustáveis. • Ajuste a calha ou remova o tabuleiro de água do condensador. • Verifique se o painel do condensador está corretamente fixo. • Se o problema persistir, contacte a Assistência Técnica.
		Ruído interno/vibrações com ciclo ON.	<ul style="list-style-type: none"> • Os suportes do tabuleiro não estão alinhados. • A grade interna não está bem posicionada. • Obstrução da ventoinha da cavidade. • Ventoinha do evaporador do cárter/defletor não devidamente fixa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se os suportes do lado direito/esquerdo estão bem posicionados. • Verifique se a grade interna está bem fixa, por cima e por baixo. • Verifique se a ventoinha da cavidade está a funcionar corretamente sem quaisquer obstruções. • Verifique se o evaporador do cárter está fixo com parafusos. • Se o problema persistir, contacte a Assistência Técnica.
		O aparelho demora demasiado tempo a atingir a temperatura desejada.	<ul style="list-style-type: none"> • Carga de alimentos excessiva na cavidade. • Fuga de gás refrigerante. • A ventoinha da cavidade com 3 fases apresenta rotação errada ou não está ligada. • Válvula termostática não está definida. • A válvula do compressor está danificada. • O relé do elemento de aquecimento está bloqueado. • O isolamento de tubos e cabos na parte traseira está em falta ou danificado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduza a carga de alimentos na cavidade. • Se o problema persistir, contacte a Assistência Técnica.
		Avaria no compressor	<ul style="list-style-type: none"> • O compressor não arranca. • O compressor oscila de forma descontínua ou contínua. • Diminuição na eficiência do compressor. • Compressor ruidoso. 	CONTACTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Efetue as verificações anteriormente descritas. Se a avaria persistir, contacte a assistência técnica, indicando:

- A. A natureza da avaria.
- B. O PNC (código de fabrico) do aparelho.
- C. O Ser. No. (número de série do aparelho).



NOTA:

O PNC do aparelho e o número de série são indispensáveis para saber o tipo de aparelho e a data de fabrico.

H.3 Problemas de conectividade do aparelho (dependendo da sua versão de SW)

Se o aparelho não conseguir estabelecer uma ligação remota à Internet, o seu visor apresenta diferentes ícones que indicam o problema de ligação. Consulte abaixo o significado dos ícones:

Erros de ligação



Aparelho não ligado ao módulo de conectividade



Não ligado ao Hub da LAN (ligado ao módulo NIU PROE ou IoT mas não ao hub)



Não ligado ao Hub Wifi (ligado ao módulo de conectividade).



Ligado ao hub via LAN mas não à cloud.



Ligado ao hub via Wifi mas não à cloud.

I MAIS INFORMAÇÕES

I.1 Características ergonómicas

I.1.1 Certificação

As características ergonómicas do seu produto, que podem influenciar a sua interação física e cognitiva com o mesmo, foram avaliadas e certificadas.

De facto, um produto com características ergonómicas deve satisfazer requisitos ergonómicos específicos, pertencentes a três áreas diferentes: Politécnica, Biomédica e Psicossocial (usabilidade e satisfação).

Para cada uma destas áreas, foram realizados testes específicos com utilizadores reais. O produto é, assim, compatível com os critérios de aceitabilidade ergonómica exigidos pelas normas aplicadas.

I.1.2 Recomendações gerais

O forno ou o abatedor de temperatura que usa é especificamente concebido e testado para minimizar quaisquer problemas físicos associados às interações com o produto.

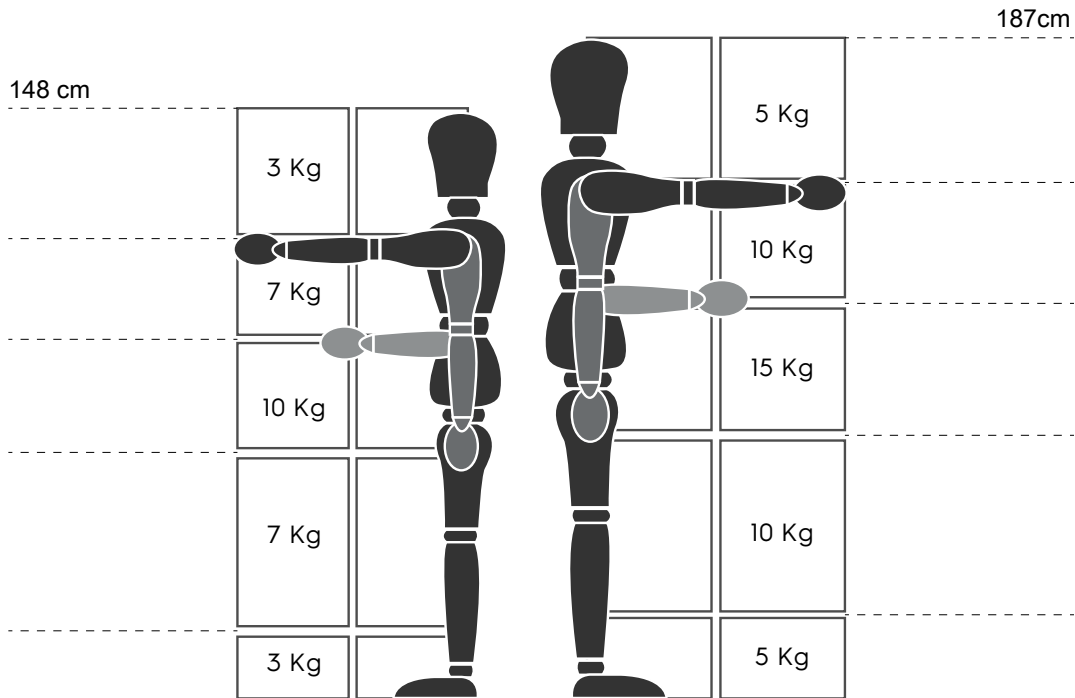
A carga e descarga dos tabuleiros e a interação com o produto podem conduzir a posturas incongruentes e ao manuseamento de pesos pesados – características da sua atividade diária que tentámos aliviar.

De qualquer forma, gostaríamos de sugerir alguns procedimentos operacionais a adotar:

- Manuseie o tabuleiro de uma forma equilibrada, tentando não arquear as suas costas durante a carga/descarga.
- Se possível, flita as suas pernas e não dobre as suas costas para a frente durante a colocação dos tabuleiros nas prateleiras inferiores e durante o alcance de quaisquer ferramentas ou itens inferiores.
- Se possível, tente colocar os tabuleiros nas cavidades tendo em consideração os seus pesos, como sugerido pelas imagens abaixo.
- Se possível, empurre o carro porta-tabuleiros e puxe-o para reduzir as distâncias.
- Mantenha a distância de visualização para compreender devidamente as informações apresentadas no visor ou para visualizar o objeto na cavidade, reduzindo o mais possível o tempo gasto com os olhos para cima (extensões do pescoço).

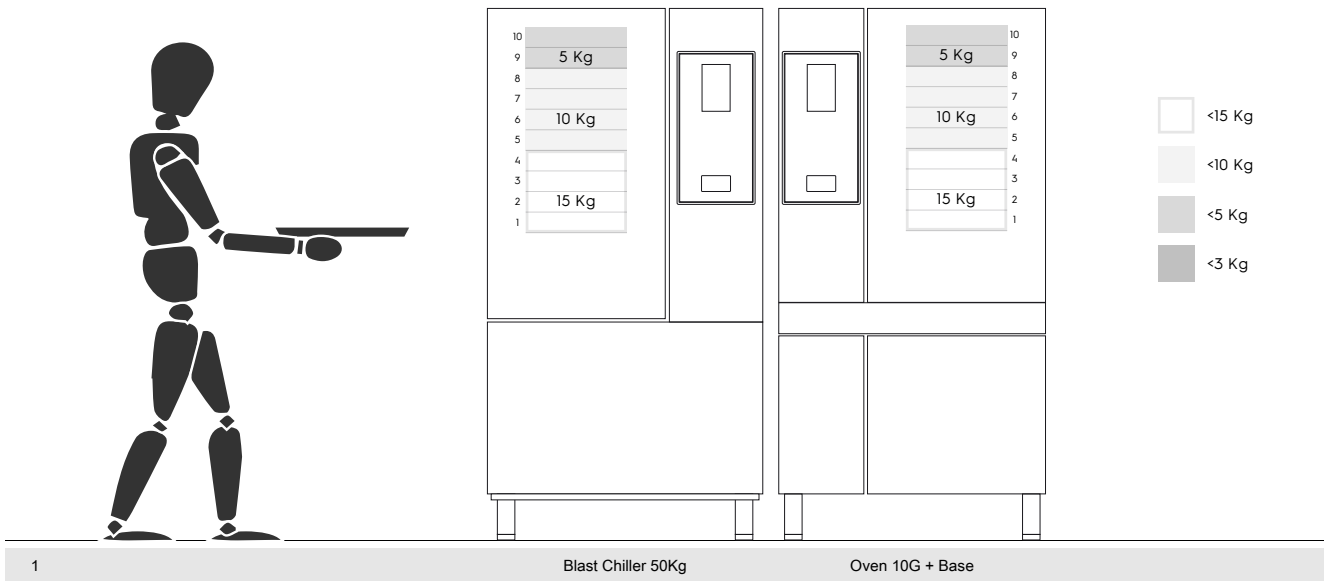
Movimento de tabuleiros sugerido de acordo com os seus pesos

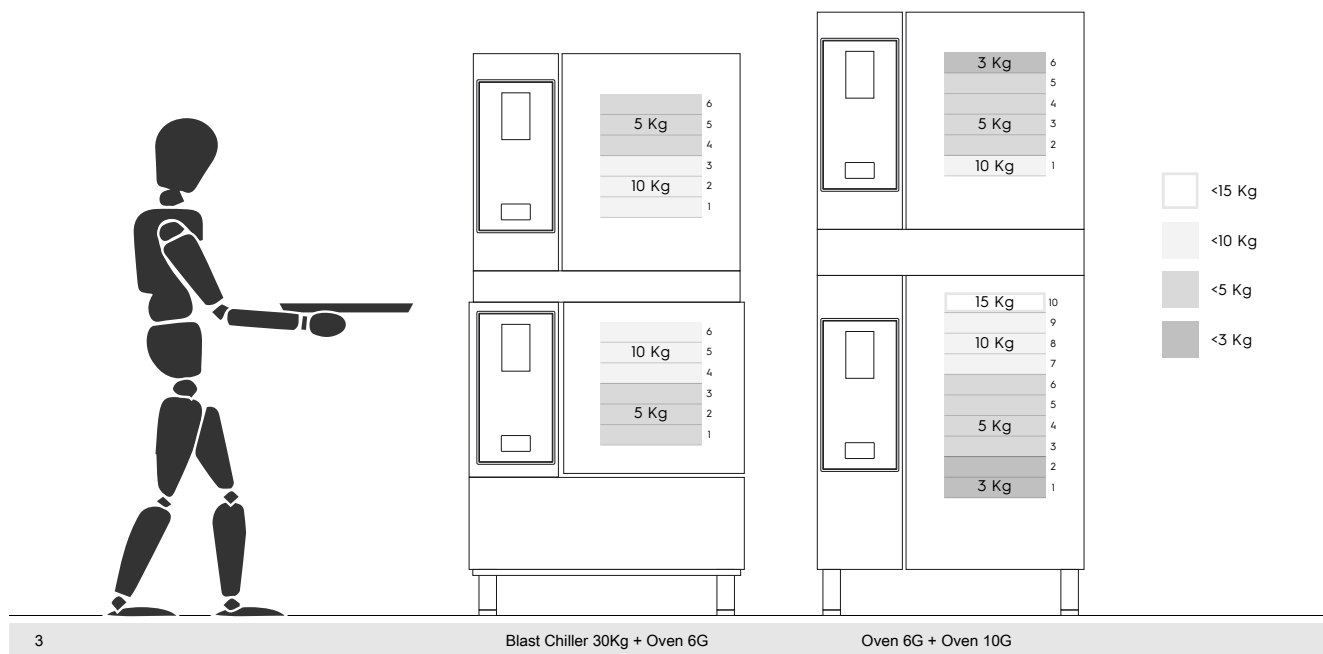
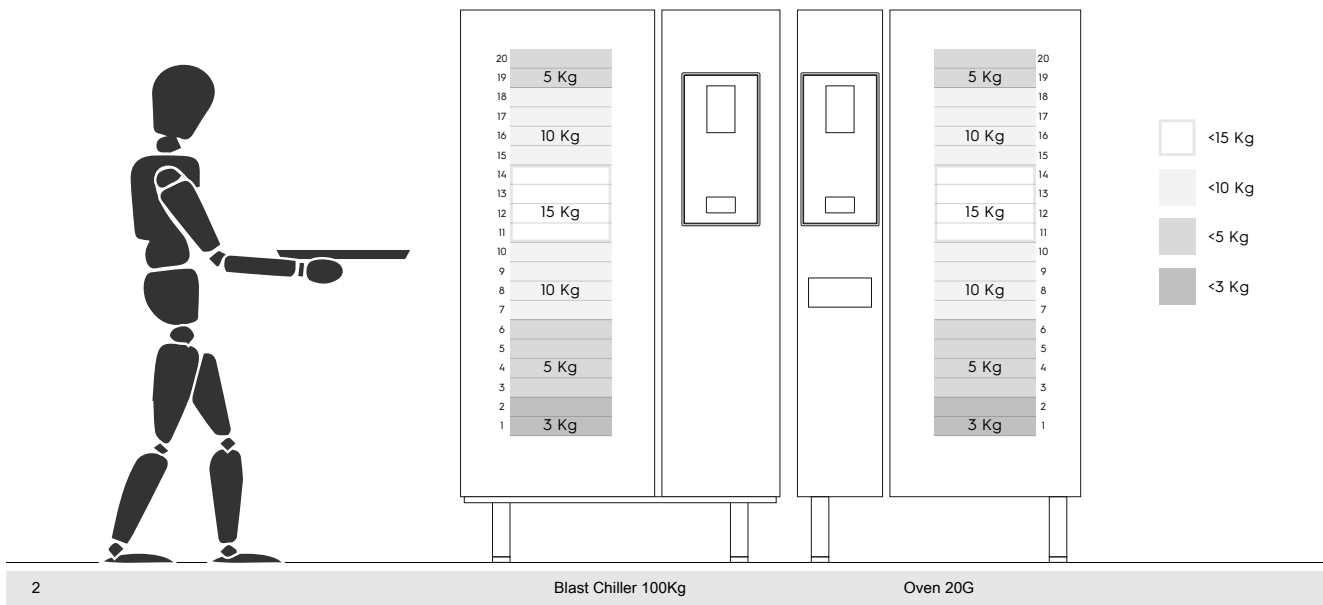
Tente colocar os tabuleiros nas cavidades tendo em consideração os seus pesos como sugerido pelas imagens abaixo.



Pesos máximos sugeridos - "Regulamentação sobre operações de movimentação manual" - Health and Safety Executive (HSE, RU, 2016)

Em baixo encontram-se alguns exemplos de instalações comuns e os pesos máximos sugeridos para tabuleiros





I.1.2.1 Recomendações sobre acessórios

- Para a instalação do abatedor de temperatura 20GN 2/1, sugere-se a predisposição do pavimento isolado para evitar pressão extra para o operador que usa a prateleira Mobile GastroNorm.
- Para a instalação de parede do modelo 10GN, sugere-se a utilização do acessório “Riser” não acima de 700 mm para melhorar a facilidade de carregamento.
- Na instalação empilhada 6GN + 6GN, sugere-se a utilização do acessório com pés ajustáveis 230-290mm (código 922745) e regulá-los à altura máxima de 290 mm para facilitar o carregamento.
- Na configuração 6GN + 6GN no acessório “Riser”, sugere-se o carregamento de tabuleiros com um peso inferior a 3 Kg no nível superior.

CE