



CK-35, ECO-500, CK-50

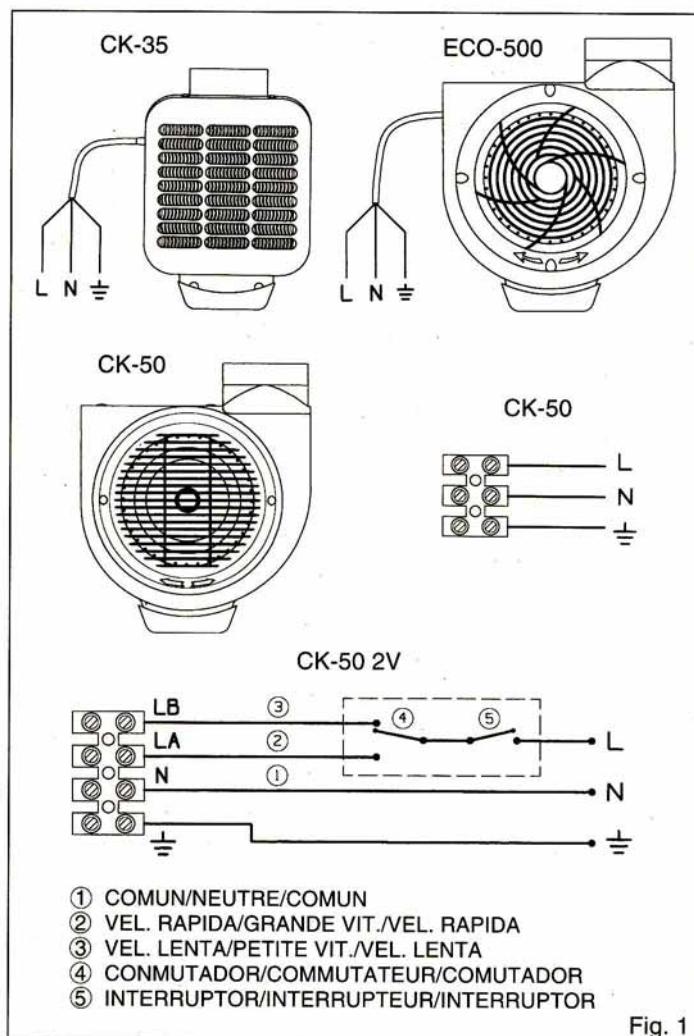
Extractores para campanas de cocina

Kitchen extractor fans

Extracteurs pour hottes de cuisine

Exaustores para campânulas de cozinha





PORTRUGUÊS

Exaustores para campânulas de cozinha (sacos da chaminé)

Os exaustores para câmpanulas de cozinha CK-35, ECO-500, CK-50 e CK-50 2V foram fabricados sob rigorosas normas de produção e controlo de qualidade como a ISO 9001.

Todos os componentes foram verificados e os aparelhos foram testados depois de montados.

Recomendamos que se verifiquem os aspectos seguintes, na recepção do aparelho:

- 1- Que o tipo seja o pretendido.
- 2- Que as indicações que figuram na placa de características estejam de acordo com aquilo que se pretende: voltagem, frequência, etc.

Instalação

- A instalação e ligação eléctrica devem ser feitas de acordo com as normas em vigor em cada país.
- O aparelho deve instalar-se a uma altura mínima, de 65 cms em relação ao fogões eléctricos e 75 cms para os de gás ou mistos.
- Se o exaustor funciona na cozinha onde está instalada uma caldeira ou outro tipo de aparelho de combustão, que necessita de ar para o seu funcionamento, comprovar que as entradas de ar na cozinha são suficientes.
- Não se pode ligar a descarga do exaustor a uma conduta utili-

zada para evacuar os fumos de aparelhos alimentados a gas ou outro combustível.

Ligação eléctrica

- Antes de proceder à instalação e ligação do aparelho, assegure-se que está desligado da rede eléctrica.
- Os exaustores CK's estão preparados para serem alimentados por uma rede monofásica, com a tensão e a frequência que se indicam na placa de características dos aparelhos.
- Os exaustores CK-35, ECO-500, CK-50 e CK-50 2V são da classe I e devem ligar-se a uma tomada de terra.
- Os exaustores CK-35 e ECO-500 fornecem-se com cabo de ligação à rede eléctrica. Se não estiver equipado com aquele cabo, montar um cabo com ficha normalizada para a carga indicada na placa de características. Os exaustores CK-50 e CK-50 2V fornecem-se com caixa de bornes. Para cada modelo, seguir o esquema de ligações a que corresponde a fig. 1.
- Em caso de ligação directa a rede eléctrica a instalação eléctrica deverá incorporar um interruptor omnipolar com uma abertura, entre contactos, de, pelo menos, 3 mm, adequado à carga e dentro das normas vigentes.

Uso e manutenção

Aconselha-se que se deixe o aparelho em funcionamento durante uns 15 minutos, depois de cozinhados os alimentos, para completa evacuação do ar viciado.

O funcionamento correcto do exaustor está relacionado com a frequência efectiva das operações de manutenção, especialmente do filtro anti-gorduras (CK-35).

ATENÇÃO: Antes de limpar o aparelho, comprove que a turbina está, completamente, parada. Limpar frequentemente, todos os depósitos de sujidade acumulados no exaustor e noutras superfícies. No mínimo, todos os componentes devem ser limpos de 2 em 2 meses. Para limpar a voluta, passar um pano humedecido com álcool desnaturado ou detergente neutro sem abrasivos.

No CK-35, o filtro anti-gorduras retém as partículas de gorduras suspensas no ar extraído. Por conseguinte está sujeito a obstruções de vez em quando, que dependem da utilização do aparelho. De qualquer maneira, após 2 meses de uso, limpar o filtro, cumprindo o seguinte:

- Depois de extraída a grelha, tirar o-suporte de filtro, exercendo uma leve pressão nos engates superiores e extrair o filtro.
- Lavá-lo com uma solução de água e detergente líquido neutro, deixando dissolver a sujidade.
- Enxaguar, abundantemente, com água temperada e deixá-lo se secar antes de o montar de novo na tampa.

- O filtro também se pode lavar na máquina de lavar louça.
- No caso de não se cumprirem estas regras, existe eventualmente o perigo do filtro se incendiaria, no caso da chama o atingir.

ATENÇÃO: Em determinadas circunstâncias os electrodomésticos podem tornar-se perigosos.

- Nunca tirar a tampa exterior com o aparelho em funcionamento.
- É proibido flamejar alimentos debaixo do exaustor.
- Evitar o uso de chamas livres, pois são prejudiciais para os exaustores e podem provocar um incêndio.
- Controlar, permanentemente, os alimentos que estão a ser fritos, para evitar que o azeite quente se incendeie.
- Antes de se efectuar qualquer operação de manutenção, desligar o aparelho da rede eléctrica.

Declina-se toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados pela utilização negligente do aparelho e inobservância das advertências acima indicadas.

Assistência técnica

Poderão recorrer aos nossos serviços de assistência, no Porto ou em Lisboa, pelo que em caso de qualquer anomalia no funcionamento do aparelho, deverão enviá-lo para ser revisto.

Qualquer manipulação efectuada no aparelho, por pessoas estranhas aos nossos serviços, obrigar-nos -à a cancelar a garantia.

S&P reserva o direito de efectuar modificações sem aviso prévio.