

IKIW 70



105800

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Linha de atendimento: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versão: 2.0

Data de preparação: 2024-02-22

Manual de instruções original

1	Segurança	2
1.1	Explicação de sinais de atenção.....	2
1.2	Instruções de segurança.....	3
1.3	Utilização adequada	7
1.4	Utilização inadequada.....	7
2	Informações gerais	8
2.1	Responsabilidade e garantia	8
2.2	Proteção de direitos autorais	8
2.3	Declaração de conformidade	8
3	Transporte, embalagem e armazenagem.....	9
3.1	Controle de entrega	9
3.2	Embalagem.....	9
3.3	Armazenagem	9
4	Dados técnicos	10
4.1	Dados técnicos	10
4.2	Funções do aparelho	11
4.3	Resumo dos componentes do aparelho	12
5	Instalação e operação	13
5.1	Instalação	13
5.2	Operação	14
6	Limpeza.....	22
6.1	Instruções referentes à segurança durante a limpeza	22
6.2	Limpeza	22
7	Possíveis defeitos.....	23
8	Reciclagem.....	24



Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!

Este manual do usuário descreve a instalação, operação e manutenção e serve como uma fonte importante de informações e orientação. Um pré-requisito para o funcionamento seguro e adequado do aparelho é estar familiarizado com todas as instruções de segurança e operação contidas no aparelho. Além disso, aplicam-se as disposições sobre a prevenção de acidentes, regulamentos de saúde e segurança e regulamentos legais em vigor no que se refere à utilização do aparelho.

Antes de iniciar o trabalho com o aparelho e, em particular, antes de ligá-lo, leia este manual do usuário para evitar danos a pessoas e materiais. O uso inadequado pode causar danos.

Este manual de instruções é parte integrante do produto e deve ser mantido na proximidade imediata do aparelho e disponível em todos os momentos. Caso o aparelho seja transferido, também será necessário fornecer este manual do usuário.

PT

1 Segurança

O aparelho foi produzido de acordo com as normas técnicas vigentes. Entretanto o aparelho pode se tornar uma fonte de perigos se for utilizado de maneira incorreta ou inadequada. Todas as pessoas que usam o aparelho devem aderir às informações contidas neste manual de instruções de operação e observar as instruções de segurança.

1.1 Explicação de sinais de atenção

As instruções relacionadas à segurança e as informações de atenção estão indicadas neste manual de instruções mediante sinais de atenção. Estas instruções precisam ser seguidas à risca para se evitar acidentes, danos pessoais e materiais.



PERIGO!

O sinal de atenção de **PERIGO** alerta sobre perigos que podem levar à ferimentos sérios ou morte, se não forem evitados.



AVISO!

O sinal de atenção de **AVISO!** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos médios ou morte se não forem evitados.



CUIDADO!

O sinal de atenção de **CUIDADO** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos leves e médios se não forem evitados.

ATENÇÃO!

O sinal de atenção **ATENÇÃO** indica possíveis danos materiais que podem ocorrer se as instruções de segurança não forem seguidas.

NOTA!

O símbolo de **NOTA** informa ao usuário dicas e informações referentes ao uso correto do aparelho.

1.2 Instruções de segurança

Corrente elétrica

- A sobretensão ou instalação incorreta pode resultar em choque elétrico.
- O aparelho só pode ser conectado se os dados da placa de informação corresponderem à tensão da rede.
- Para evitar curtos-circuitos elétricos, o aparelho deve ser mantido seco.
- Se ocorrerem avarias durante o funcionamento, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Não toque na tomada do aparelho com as mãos molhadas.
- Nunca segure o aparelho se este cair na água. Desconecte imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Todos os reparos ou aberturas do gabinete só podem ser realizados por especialistas e por oficinas adequadas.
- Não transportar o aparelho pelo cabo de conexão.
- Não permitir que o cabo de conexão entre em contato com fontes de calor e bordas afiadas.
- Não dobrar, apertar ou prender o cabo de conexão.
- Sempre desconectar o cabo de conexão do aparelho.

- Nunca colocar o aparelho ou outros itens sobre o cabo de conexão.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica, segure sempre pelo plugue.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente do ponto de vista de danificações. Não utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, para evitar qualquer perigo, deve encomendar a sua troca num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.

Materiais inflamáveis

- Nunca exponha o aparelho a altas temperaturas, como no fogão, forno, chamas abertas, equipamentos de manutenção de calor, etc.
- Limpe o aparelho regularmente para evitar o risco de incêndio.
- Não cobrir o aparelho com, por exemplo, película de alumínio ou panos.
- Use o aparelho somente com os materiais designados para essa finalidade e com as configurações de temperatura apropriadas. Materiais, produtos alimentares e restos de comida no aparelho podem inflamar.
- Nunca deve utilizar o aparelho perto de materiais inflamáveis, facilmente inflamáveis, p.ex. gasolina, aguardente, álcool. A alta temperatura provoca a evaporação desses materiais e, como resultado do contato com fontes de ignição, pode ocorrer uma explosão.
- Em caso de incêndio, antes de tomar as medidas adequadas para conter o incêndio, desligue o aparelho da rede elétrica. Nunca extinga o fogo com água quando o aparelho estiver ligado à fonte de alimentação. Após a extinção do incêndio, é necessário garantir uma quantidade suficiente de ar fresco.

Segurança ao operar a placa de indução

- A placa de aquecimento fica muito quente durante a operação.

Nota: A placa de aquecimento por indução não gera calor durante o processo de cozimento. No entanto, a temperatura da panela aquece a placa e a superfície permanece quente após o uso. Não tocar quaisquer superfícies quentes do aparelho.

- O aparelho só pode ser transportado e limpo após ter se resfriado completamente.
- Não pulverize superfícies quentes com água fria ou líquidos inflamáveis.
- Não coloque utensílios de cozinha metálicos, tampas, facas ou outros objetos metálicos na área de cozimento. Depois de ligar o dispositivo, esses itens podem ficar quentes.
- Por favor, preste atenção que os itens usados, tais como, os anéis, relógios, etc., podem estar quentes quando chegar perto de placa de fogão.

Segurança

- Para evitar o superaquecimento, não coloque nenhuma folha de alumínio ou placas de metal na superfície de aquecimento.
- Recipientes fechados, como alimentos enlatados, não devem ser aquecidos na área de cozimento a placa de aquecimento por indução. A sobrepresão resultante pode fazer com que o recipiente ou a lata explodam. Alimentos enlatados podem ser aquecidos ao se abri-los e coloca-los em uma panela cheia com uma pequena quantidade de água, que deve ser deixada para aquecimento no campo de aquecimento.
- A superfície da placa é feita de vidro resistente ao calor. Em caso de danos, mesmo que seja apenas uma pequena rachadura, desconecte imediatamente o aparelho da fonte de alimentação e entre em contato com o serviço de atendimento.

Campos eletromagnéticos

- Itens magnetizados, como cartões de crédito, pen drives e calculadoras, não devem ficar nas proximidades imediatas do dispositivo ligado. O campo magnético pode danificá-los.
- A tampa inferior não deve ser aberta!
- Coloque sempre os utensílios de cozinha no centro do campo de cozedura, de modo a que o fundo das panelas cubra tanto quanto possível o campo eletromagnético.
- Estudos científicos têm mostrado que fogão de indução não é uma ameaça.
- No entanto, as pessoas que têm um pacemaker deve manter pelo menos 60 cm de espaço do aparelho a trabalhar.

Operação somente sob supervisão

- O aparelho só pode ser operado sob supervisão.
- Fique sempre nas imediações do aparelho.

Equipe de operação

- Este dispositivo não pode ser operado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, bem como por pessoas com experiência limitada e / ou conhecimento limitado.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem ou liguem o dispositivo.

Uso indevido

- O uso indevido ou o uso proibido podem danificar o aparelho.
- O dispositivo pode ser usado somente quando sua condição técnica não levanta objeções e permite um trabalho seguro.
- O dispositivo só pode ser usado se todas as conexões tiverem sido feitas de acordo com os regulamentos.
- O aparelho só pode ser usado quando estiver limpo.
- Use apenas peças de reposição originais. Nunca realize uma auto-reparação do dispositivo.
- Não faça alterações ou modificações no dispositivo.

- Painéis ou frigideiras devem ser sempre levantadas da zona de indução e não movidas, caso contrário o fundo pode riscar o vidro.

1.3 Utilização adequada

Qualquer uso do aparelho para fins diferentes e/ou divergentes de seu uso normal conforme descrito abaixo é proibido e considerado uso indevido.

O uso a seguir está de acordo com o uso pretendido:

- Preparar e aquecer alimentos usando pratos apropriados.

1.4 Utilização inadequada

O uso incorreto pode levar a ferimentos à pessoas e bens causados por tensão, fogo e temperaturas elevadas perigosas. No aparelho, apenas podem ser realizados os trabalhos descritos neste manual.

O uso a seguir não está de acordo com o uso pretendido:

- O aquecimento de ambientes
- O aquecimento de líquidos ou materiais inflamáveis, nocivos para saúde ou similares.

2 Informações gerais

2.1 Responsabilidade e garantia

Todas as informações e nas dicas contidas neste manual de instruções foram compiladas com o devido respeito aos regulamentos vigentes, com base em conhecimentos atuais de engenharia e de projetos, bem como em nossos muitos anos de experiência. No caso de encomendar modelos especiais ou opções adicionais e, no caso de utilização dos conhecimentos técnicos mais recentes, o aparelho fornecido em determinadas circunstâncias pode diferir das explicações e numerosos desenhos contidos neste manual de instruções.

O fabricante não tem qualquer responsabilidade por danos e defeitos causados por:

- não seguimento das instruções,
- utilização inadequada,
- interferências em mudanças técnicas pelo usuário,
- utilização de peças de substituição não autorizadas.

Reservamo-nos o direito de realizar mudanças técnicas no produto para melhorar sua utilização e seu desempenho.

PT

2.2 Proteção de direitos autorais

Este manual, os textos, desenhos, imagens e outros itens nele contidos estão protegidos por direitos autorais. Sem o consentimento por escrito do fabricante, é proibido reproduzir o conteúdo do manual do usuário em qualquer forma e de qualquer maneira (incluindo fragmentos), e usar e/ou transferir seu conteúdo para terceiros. As violações do descrito acima resultarão na obrigação de pagamentos de compensações. Reservamo-nos o direito de prosseguir outras reivindicações.

2.3 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com os padrões atuais e as diretrizes da UE. O acima referido está confirmado pela Declaração de Conformidade CE. Se necessário, estamos à disposição para enviar-lhe a Declaração de Conformidade relevante.

3 Transporte, embalagem e armazenagem

3.1 Controle de entrega

Após a recepção do produto, você deve verificar imediatamente se o aparelho está completo e que não tenha sido danificado durante o transporte. Em caso de danos visíveis durante o transporte, recuse-se a aceitar o aparelho ou aceite o produto de maneira condicional. Nos documentos de transporte / nota de transporte da empresa transportadora, assinale a descrição do dano e faça uma reclamação. Os danos ocultos devem ser relatados imediatamente após terem sido identificados, uma vez que as reivindicações só podem ser reclamadas dentro dos prazos aplicáveis.

Na ausência de peças ou acessórios, entre em contato com o nosso Departamento de Atendimento ao Cliente.

3.2 Embalagem

Por favor, não descarte a caixa de papelão do aparelho. Pode ser necessário armazenar o aparelho quando se deslocar ou quando enviar o aparelho ao nosso centro de serviço em caso de qualquer dano.

A embalagem e os itens individuais são feitos de materiais recicláveis. Em detalhes são: folhas e sacos de plástico e embalagens de papelão.

Ao descartar a embalagem, observe os regulamentos vigentes em seu país. Os materiais de embalagem reutilizáveis devem ser reciclados.

3.3 Armazenagem

Mantenha a embalagem fechada até o aparelho ser instalado e observe as instruções de configuração e armazenagem contidos na parte externa. As embalagens só devem ser armazenadas nas seguintes condições:

- dentro de casa
- se estiverem em ambiente seco e livre de poeira
- se estiverem longe de produtos agressivos
- em um local protegido da luz solar
- se estiverem em local protegido contra choques mecânicos.

Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário, a embalagem deve ser substituída por uma nova.

4 Dados técnicos

4.1 Dados técnicos

Nome:	Fogão de indução combinado com wok IKIW 70
Número de ref.:	105800
Material:	aço inoxidável
Material da superfície de cozedura:	vidro
Material da cavidade de cozedura.:	vidro
Quantidade de campos de cozedura:	1 x fogão de indução 1 x wok de indução
Dimensões da placa de vidro (L x P) em mm:	285 x 285
Diâmetro do campo de cozedura em mm:	240
Diâmetro da cavidade de cozedura em mm:	270
Quantidade de níveis de potência:	17
Potência do fogão de indução em kW:	3,5
Potência wok de indução em kW:	3,5
Gama de temperaturas de - a, em °C:	35 - 240
Número de níveis de temperatura:	205
Intervalos de ajuste da temperatura em °C:	1
Definição de tempo de – até em min.:	1 - 180
Intervalos de ajuste do tempo, em min.:	1
Carga de conexão:	3,5 kW+3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	680 x 435 x 145
Peso em kg:	11,9

Sujeito a alterações técnicas!

Versão / propriedades

- Cor: preto/ prata
- Conexão do aparelho: 2 x 1 NAC
- Tipo de campos de cozedura: indução
- Disposição dos campos de cozedura: lado a lado
- Controle: electrónico, tátil
- Ajuste: potência, temperatura, tempo
- Detecção de utensílios
- Proteção contra sobreaquecimento
- Mostrador digital
- Interruptor de ligar/desligar: 1 interruptor / dispositivo
- **Nota importante:**São necessárias duas tomadas separadas

4.2 Funções do aparelho

O fogão de indução combinado com o wok foi projetado para preparar e aquecer alimentos usando utensílios apropriados.

Ambos os campos de cozedura podem ser usados e definidos independentemente um do outro – isto aplica-se tanto à potência de cada campo, que é de 3500 W, temperatura e temporizador.

4.3 Resumo dos componentes do aparelho



Fig. 1

Visão traseira

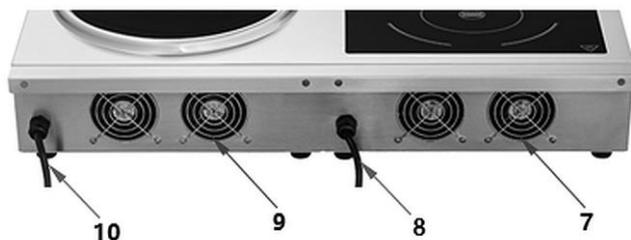


Fig. 2

- | | |
|---|---|
| 1. Superfície de cozedura do fogão de indução | 2. Cavidade para o wok de indução |
| 3. Corpo do aparelho | 4. Pernas (4x) |
| 5. Área de controlo do wok de indução | 6. Área de controlo do fogão de indução |
| 7. Ventoinha do fogão de indução (2x) | 8. Cabo de conexão do fogão de indução |
| 9. Ventoinha do wok de indução (2x) | 10. Cabo de conexão do wok de indução |

5 Instalação e operação

5.1 Instalação

Como desembalar / instalar

- Desembale o aparelho e remova todos os elementos externos e internos da embalagem e as proteções de transporte.



CUIDADO!

Perigo de sufocamento!

Impedir que as crianças acessem materiais de embalagem, como sacolas plásticas e elementos de isopor.

- Se houver uma película protetora no aparelho, remova-a. Deve-se retirar a película de proteção lentamente para que não deixe restos de cola. Remova qualquer resíduo do adesivo com um solvente adequado.
- Tenha cuidado para não danificar a placa de identificação ou as indicações de aviso no aparelho.
- **Nunca** coloque o aparelho num ambiente húmido ou molhado.
- Instale o aparelho de modo que as conexões sejam facilmente acessíveis para uma eventual desconexão rápida, se necessário.
- O aparelho deve ser colocado em uma superfície com as seguintes características:
 - plana, com capacidade de carga suficiente, resistente à água, seca e resistente a altas temperaturas
 - grande o suficiente para que se possa operar o aparelho sem problemas
 - facilmente acessível
 - ter boa ventilação.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
- Não monte o perto de dispositivos ou objetos sensíveis a campos magnéticos (por exemplo, rádios, televisões, etc.).
- Mantenha uma distância mínima de 5 a -10 cm de paredes inflamáveis ou outros objetos.

Conectar à eletricidade

- Verifique se os dados técnicos da unidade (ver placa de informações) correspondem aos dados da rede local.
- Conecte o dispositivo a uma tomada única e suficientemente protegida com um contato de proteção. Não conectar o aparelho a uma tomada múltipla.
- Conecte o cabo de conexão de forma que ninguém possa pisar ou tropeçar nele.
- Não use o aparelho com um temporizador ou controle remoto externos.

NOTA!

Para o funcionamento de ambos os campos de aquecimento (fogão de indução e wok de indução) são necessárias duas tomadas elétricas individuais separadas.

5.2 Operação

Como funcionam os pontos de aquecimento por indução

Nas placas de indução, a tensão elétrica é aplicada a uma bobina condutiva sob o vidro. Isso cria um campo magnético que, como um efeito físico, aquece o fundo do prato diretamente.

Isso economiza tempo e energia, porque não ocorre - como no caso das zonas de cozimento tradicionais - o aquecimento do aquecedor e da zona de aquecimento de vidro.

Outra vantagem - graças às características técnicas descritas acima - é um tempo de cozimento muito curto.

Além disso, o fornecimento de calor muda imediatamente a cada mudança de configuração e pode ser ajustado com precisão. O aquecimento por indução reage às mudanças nos ajustes tão rapidamente quanto um fogão a gás, porque a energia imediatamente alcança a panela, sem ter que aquecer outros materiais primeiro.

A tecnologia de indução combina essa taxa de reação com a vantagem básica da eletricidade, permitindo o controle preciso da entrada de calor.

Instalação e operação

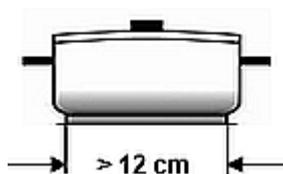
Utensílios de cozinha adequados

- Utensílios de cozinha feitos de ferro
- Panelas de ferro esmaltado
- Panelas / frigideiras em aço ou ferro fundido esmaltado
- Panelas / frigideiras em ferro fundido
- Utensílios de cozinha feitos de aço inoxidável 18/0 e alumínio, se marcados como adequados para indução (observe a descrição dos utensílios de cozinha)



Devido ao funcionamento especial da placa de indução, apenas utensílios de cozinha com fundo com propriedades magnéticas são adequados.

Para obter melhores resultados, somente panelas / frigideiras com diâmetro de 12 a 26 cm devem ser usadas.



PT

Por exemplo

Panelas de cozinha por indução, conjunto de panelas Bartscher de 9 peças aço cromo-níquel, borda antiderrapagem, alças sem aquecimento

4 panelas com tampas

2,0 litros, diâmetro 16 cm, altura. 10,0 cm

2,7 litros, diâmetro 18 cm, altura 11,0 cm

5,1 litros, diâmetro 24 cm, altura 11,5 cm

6,1 litros, diâmetro 20 cm, altura 20,0 cm

1 panelas

2,8 litros, diâmetro 24 cm, altura 6,5 cm

Nº de artigo A130442

Utensílios de cozinha Inadequados

- Recipientes com fundo saliente
- Utensílios de cozinha de alumínio, bronze ou cobre, a menos que sejam claramente indicados como adequados para indução
- Panelas / frigideiras com um diâmetro inferior a 12 cm
- Utensílios de cozinha com pés
- Utensílios de cozinha de cerâmica
- Utensílios de cozinha de vidro



Recipientes adequados para wok de indução

Para o wok de indução, utilize apenas panelas wok redondas feitas de aço, aço inoxidável ou outro material, somente se estiverem marcadas como adequadas para indução (note a descrição do recipiente).

NOTA!

Para um funcionamento correto, a panela wok deve ter um fundo magnético: o ímã aplicado deve se conectar a ela.

Se o wok de indução tem muito desvio em relação ao recipiente magnetizante, isso resulta em uma queda de potência e pode também levar à falta de funcionamento da proteção contra o sobreaquecimento. Por este motivo, não utilize utensílios de cozinha feitos de alumínio, cobre ou não metálicos.

Para o wok de indução recomendamos as seguintes panelas Bartscher:

- Frigideira Wok A105960
- Frigideira Wok A105971

Antes de utilizar

1. Antes da utilização, o aparelho deve ser limpo de acordo com as instruções da secção 6 "Limpeza".
2. Seque bem o aparelho.
3. Coloque um recipiente com o conteúdo centralmente no campo de cozedura selecionado ou na cavidade de cozedura.



Fig. 3

NOTA!

Para cozer a vapor ou tradicionalmente (máx. temperatura 170 °C), é necessário selecionar um dos níveis 1 - 17 no modo de potência.

Para cozer ou fritar (temperatura máx. 240 °C), selecione o modo de temperatura e defina a temperatura entre 35 °C e 240 °C.

Elementos de controlo

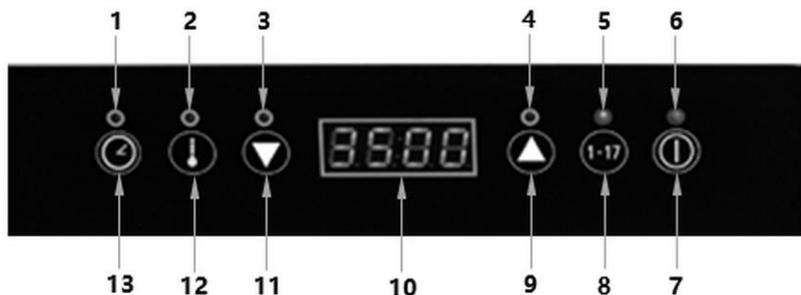


Fig. 4

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Luz de controlo LED de tempo de trabalho | 2. Luz de controlo LED de temperatura |
| 3. Luz de controlo LED de redução | 4. Luz de controlo LED de aumento |
| 5. Luz de controlo LED de potência | 6. Luz de controlo LED: Lig./Desl. |
| 7. Botão de Ligar/Desligar. | 8. Botão de ajuste de potência |
| 9. Botão para aumentar o valor das configurações | 10. Ecrã digital |
| 11. Botão para reduzir o valor de configurações | 12. Botão de ajuste de temperatura |
| 13. Temporizador | |

Inicialização do dispositivo

NOTA!

As seguintes configurações aplicam-se a ambos os campos de cozedura!

1. Ligue o aparelho à uma tomada única adequada.
Após ligá-lo, a luz de controlo LED Lig/Desl. acende-se.
2. Pressione o botão Lig./Desl. (ⓘ), para ligar o aparelho.
A luz de controlo LED Lig./Desl. desliga-se.
A luz de controlo LED de configuração de energia pisca e a potência predefinida de "2000 W" aparece no mostrador digital.

Configurações

Potência

1. Após pressionar o botão **1-17**, o dispositivo aquece com uma potência de 2000 W.
2. Ao pressionar os botões ▼ ou ▲ é necessário selecionar a potência desejada na faixa de 100 W a 3500 W.

São possíveis as seguintes configurações:

**100 W, 200 W, 300 W, 400 W, 500 W, 800 W, 1000 W, 1300 W, 1500 W,
1800 W, 2000 W, 2300 W, 2500 W, 2700 W, 2900 W, 3100 W, 3500 W**

No mostrador digital aparecerão os níveis de potência escolhidos.

A luz indicadora LED de configuração de energia permanece acesa.

A configuração de energia pode ser alterada a qualquer momento durante o funcionamento usando os botões ▼ ou ▲.

Temperatura

1. Pressione o botão  para entrar no modo de temperatura. A temperatura predefinida de "100 °C" aparece no mostrador digital. A lâmpada de controlo LED do modo de temperatura acende-se.

2. Ao pressionar os botões ▼ ou ▲ é necessário selecionar a temperatura desejada entre 35 °C e 240 °C em intervalos de 1 °C.

A definição de temperatura selecionada é apresentada no mostrador digital.

A configuração de temperatura pode ser alterada a qualquer momento durante o funcionamento usando os botões ▼ ou ▲.

Duração

1. Pressione o botão  para se ajustar a duração. O indicador LED correspondente acende-se.

2. Ao pressionar os botões ▼ ou ▲ selecione a configuração de duração desejada de 0 a 180 minutos em intervalos de um minuto.

NOTA!

Pressionando brevemente os botões ▼ ou ▲ é possível executar configurações em intervalos de 1 minuto.

Pressionando os botões ▼ ou ▲ por mais tempo, é possível executar configurações em intervalos de 10 minutos.

3. Quando o tempo programado tiver decorrido, soa um sinal sonoro e o dispositivo desliga-se.
4. Para interromper a função do temporizador antes do tempo decorrido, basta pressionar o botão ①.
5. Pressione o botão Lig./Desl. ① novamente para ligar o aparelho e continuar o processo de cozedura no modo de potência ou temperatura, sem especificar a duração.

Desligamento do dispositivo

1. Depois de terminar o processo de cozimento ou aquecimento, desligue o aparelho usando o botão Lig./Desl. ①.

Todas as luzes indicadoras LED se apagam.

A ventoinha para arrefecer a parte eletrônica continua a funcionar durante alguns minutos.

A mensagem “HOT” aparece no mostrador digital e é exibida enquanto o campo de cozedura estiver quente.

CUIDADO!

Superfícies externas acessíveis, bem como as superfícies de cozedura do dispositivo podem ficar quentes durante o funcionamento!

Nunca toque nas superfícies quentes do aparelho.

Aguarde até que o aparelho arrefeça.

Proteção contra sobreaquecimento

O aparelho possui uma função de proteção contra o sobreaquecimento. Se o limite de temperatura crítica for excedido, o aparelho desliga por motivos de segurança.

ATENÇÃO!

Aquecer uma panela ou frigideira vazia ativa a proteção contra o sobreaquecimento, um sinal sonoro soa e o aparelho é desligado.

A mensagem de erro "E1" aparece no mostrador digital.

Nunca deixe utensílios sem conteúdo no campo de cozedura.

Se a proteção contra sobreaquecimento for ativada, remova o utensílio de cozinha do campo de cozedura e deixe o aparelho arrefecer por alguns minutos.

Após o arrefecimento, em seguida pode-se reiniciar a utilização do aparelho.

6 Limpeza

6.1 Instruções referentes à segurança durante a limpeza

- Antes da limpeza, o aparelho deve ser desconectado da fonte de alimentação.
- Deixar o aparelho se arrefecer por completo.
- Preste atenção para que a água não entre no aparelho. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos enquanto o limpa. Não use um jato de água sob pressão para limpar o aparelho.
- Não use objetos pontiagudos ou de metal (faca, garfo, etc.) para limpar o aparelho. Objetos pontiagudos podem danificar o aparelho e causar choque elétrico quando em contato com componentes condutores.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que contenham solventes ou agentes de limpeza cáusticos. Eles podem danificar a superfície.

6.2 Limpeza

1. O aparelho deve ser limpo regularmente no final do dia de trabalho e, se necessário, também com mais frequência.
2. Limpe a placa ou cavidade de cozedura, o painel de controle e o corpo do aparelho com água morna, um pano macio e um agente de limpeza suave e não abrasivo.
3. Em seguida, seque completamente as superfícies limpas com um pano macio.
4. Os orifícios de ventilação na parte traseira e inferior do aparelho não devem estar entupidos com detritos ou poeira. Devem ser limpos com uma escova ou aspirador.

7 Possíveis defeitos

A tabela abaixo descreve possíveis causas e métodos de remoção de falhas de funcionamento ou erros que ocorrem durante a operação do aparelho. Se as falhas não puderem ser corrigidas, entre em contato com o centro de serviços.

Certifique-se de incluir o número do item, nome do modelo e número de série. Estes dados podem ser encontrados na placa de classificação da unidade.

Código do erro	Causa	Solução
E0	Falha no circuito elétrico	Verifique a fonte de alimentação Contacte o serviço de assistência técnica
E1	Não há utensílios no campo de cozedura ou o utensílio usado é inadequado.	Utilize somente utensílios adequados para a cozedura
E2	Tensão muito baixa / muito alta	Certifique-se de que a tensão e a frequência correspondem aos dados na placa de identificação do dispositivo.
E3		
E4	Ao aquecer um utensílio de cozinha vazio, o campo de cozedura torna-se muito quente e o aparelho desliga-se. A proteção contra sobreaquecimento foi ativada	Remova o utensílio do campo de cozedura . Deixe o aparelho arrefecer e reinicie
E9	O aparelho fica muito quente (por exemplo, devido a orifícios de ventilação bloqueados)	Limpe o orifício de ventilação. Deixe o aparelho arrefecer e reinicie

8 Reciclagem

Equipamentos elétricos



Equipamentos elétricos são marcados com este símbolo. O equipamento elétrico deve ser descartado e reciclado de forma adequada e ecologicamente correta. Não descarte eletrodomésticos em lixos domésticos. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e remova o cabo de conexão do aparelho.

Aparelhos elétricos devem ser descartados em pontos de coleta designados.