

IK 25-1TCK - IK 35-1TCK



105917 - 105919

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: 1.0

Data de preparação: 2024-02-19

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	Resumo dos componentes do aparelho	13
4.3	Funções do aparelho	13
5	Instalação e operação	14
5.1	Instalação	14
5.2	Operação	16
6	Limpeza.....	22
6.1	Instruções referentes à segurança durante a limpeza	22
6.2	Limpeza	22
7	Possíveis defeitos.....	24
8	Reciclagem.....	26



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.

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.

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.

Estes aparelhos foram concebidos para utilização comercial, por exemplo, em restaurantes, cantinas, hospitais e estabelecimentos comerciais como padarias, talhos, etc., mas não para a produção contínua de grandes quantidades de alimentos.

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

Versão / propriedades 105917 / 105919

- Ligação do aparelho: pronto a ligar
- Cor: aço inox | preto
- Tipo de campos de cozedura: indução
- Controlo: toque | botão rotativo
- Detecção de panelas
- Proteção contra o sobreaquecimento
- Mostrador digital
- Ajuste: potência | temperatura
- Características:
 - diâmetro mín. da panela: 160 mm
 - diâmetro máx. da panela: 280 mm
 - peso máx. da panela: 20 kg

Dados técnicos

Nome:	Placa de indução IK 25-1TCK
Número de ref.:	105917
Material:	aço inoxidável
Material da zona de cozedura:	vitrocerâmica
Dimensões da placa de vidro (L x P) em mm:	280 x 280
Quantidade campos de cozedura:	1
Diâmetro do campo de cozedura em mm:	195
Potência máxima da zona de aquecimento:	2,5 kW
Quantidade de níveis de potência:	30
Gama de temperaturas de - a, em °C:	30 - 250
Número de níveis de temperatura:	45
Intervalos de ajuste da temperatura , em °C:	5
Carga de conexão:	2,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	310 x 385 x 130
Peso em kg:	5,0

Sujeito a alterações técnicas!

Nome:	Placa de indução IK 35-1TCK
Número de ref.:	105919
Material:	aço inoxidável
Material da zona de cozedura:	vitrocerâmica
Dimensões da placa de vidro (L x P) em mm:	280 x 280
Quantidade de campos de cozedura:	1
Diâmetro do campo de cozedura em mm:	195
Potência máxima da zona de aquecimento:	3,5 kW
Quantidade de níveis de potência:	35
Gama de temperaturas de - a, em °C:	30 - 250
Número de níveis de temperatura:	45
Intervalos de ajuste da temperatura , em °C:	5
Carga de conexão:	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	310 x 385 x 130
Peso em kg:	5,0

Sujeito a alterações técnicas!

4.2 Resumo dos componentes do aparelho

105917 / 105919

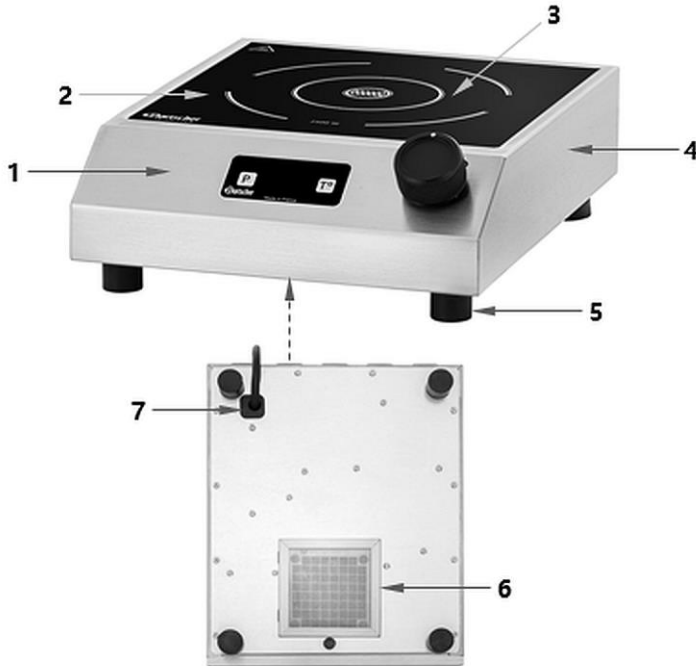


Fig. 1

- | | |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Painel de controlo da superfície de aquecimento | 2. Placa de cozadura |
| 3. Campos de cozadura | 4. Corpo do aparelho |
| 5. Pernas (4x) | 6. Filtro anti-poeira e anti-gordura |
| 7. Cabo de alimentação | |

4.3 Funções do aparelho

Utilizando as definições corretas e os utensílios de cozinha adequados, os alimentos podem ser preparados e aquecidos.

Uma caixa de controlo tátil e um controlador rotativo são utilizados para ajustar a potência ou a temperatura.

5 Instalação e operação

5.1 Instalação



CUIDADO!

No caso de instalação incorreta, configuração, consertos, manutenção ou por conta da manipulação inadequada do aparelho, pode-se causar danos materiais ou corporais.

A configuração e instalação, bem como a reparação só podem ser realizadas por um técnico de serviço autorizado de acordo com a legislação nacional aplicável.

AVISO!

O fabricante não aceita qualquer responsabilidade ou garantia por danos atribuíveis à não conformidade com os regulamentos ou instalação inadequada.

PT

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:

Instalação e operação

- 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.

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.

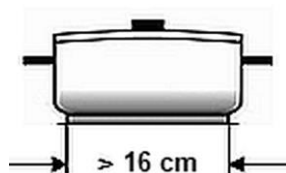
Utensílios de cozinha adequados

- 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 de magnetização são adequados.

Para obter melhores resultados, somente panelas / frigideiras com diâmetro de 16 a 28 cm devem ser usadas.



Instalação e operação

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 16 cm
- Utensílios de cozinha com pés
- Utensílios de cozinha de cerâmica
- Utensílios de cozinha de vidro



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 adequado com o conteúdo no centro da zona de aquecimento.
4. Ligue o aparelho à uma tomada única adequada.

ATENÇÃO!

O dispositivo de está equipado com detecção de utensílios.

Se o aparelho estiver ligado e for colocado um utensílio de cozinha inadequado ou se nenhum utensílio de cozinha estiver no campo de cozedura, o nível de potência selecionado fica intermitente no mostrador digital.

Assim que um utensílio de cozinha adequado for colocado no campo de cozedura, o nível de potência definido começa a acender-se permanentemente no mostrador digital e o aparelho começa a funcionar.

Utilize apenas recipientes adaptados para indução. Não ligue o aparelho sem utensílios de cozinha ou com utensílios de cozinha vazios.

PT

Elementos de controlo / mensagens exibidas

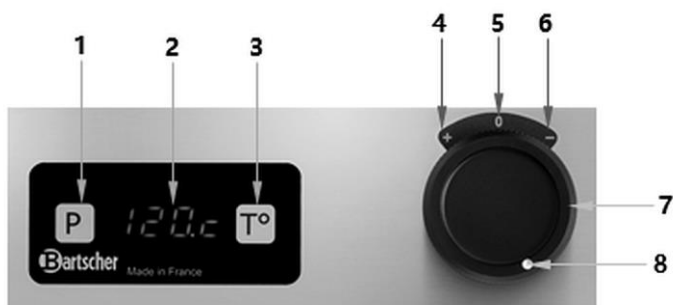


Fig. 2

- | | |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 1. Ajuste da potência do campo tátil | 2. Mostrador digital |
| 3. Ajuste da temperatura do campo tátil | 4. Botão de aumento de valores definidos (potência ou temperatura) |
| 5. Posição DESL do regulador giratório | 6. Botão de redução de valores definidos (potência ou temperatura) |
| 7. Regulador giratório | 8. Marcador de configuração do regulador rotativo |

Configurações

A unidade está equipada com um controlo rotativo para ajustar os valores de potência e temperatura definidos. Ao lado do mostrador digital encontram-se dois campos táteis ("P" para a potência e "T" para a temperatura). A indicação padrão do aparelho é a regulação da potência.

Se pretender visualizar a temperatura, pressione o campo tátil "T". O mostrador digital mostra então o ajuste da temperatura.

Potência

Utilizando o regulador rotativo, a potência pré-definida pode ser alterada em qualquer altura.

9. Premir o campo tátil "P".

O nível de potência ajustado aparece no mostrador digital.

10. Rode o regulador rotativo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para aumentar os valores definidos ou no sentido dos ponteiros do relógio para os reduzir até o mostrador digital apresentar o nível de potência pretendido.

11. São possíveis as seguintes configurações de níveis potência:

	105917	105919
Nível de potência	Potência em watts	Potência em watts
1	50	100
2	100	200
3	150	300
4	200	400
5	250	500
6	300	600
7	350	700
8	400	800
9	450	900
10	500	1000
11	600	1100
12	700	1200
13	800	1300
14	900	1400
15	1000	1500

16	1100	1600
17	1200	1700
18	1300	1800
19	1400	1900
20	1500	2000
21	1600	2100
22	1700	2200
23	1800	2300
24	1900	2400
25	2000	2500
26	2100	2600
27	2200	2700
28	2300	2800
29	2400	2900
30	2500	3000
31		3100
32		3200
33		3300
34		3400
35		3500

Tab. 1

NOTA!

Não aqueça os alimentos ao nível máximo de potência quando utilizar utensílios de cozinha com revestimento antiaderente (teflon), sem líquido ou com muito pouca gordura.

O nível máximo de potência é utilizado para cozinhar e fritar.

Temperatura

A temperatura pode ser regulada em qualquer altura entre 30 °C e 250 °C.

Os intervalos de regulação da temperatura diferem para ambos os dispositivos da seguinte forma:

105917: a cada 1 °C de 30 a 140 °C / de 5 °C a 140 a cada 250 °C

105919: a cada 5 °C de 30 a 250 °C

1. Premir o campo tátil "T".

A temperatura definida aparecerá no mostrador digital em °C.

2. Rode o regulador rotativo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para aumentar os valores definidos ou no sentido dos ponteiros do relógio para os reduzir, até o mostrador digital apresentar o nível de temperatura pretendido.

Preparação de alimentos

1. Os alimentos necessários devem ser preparados com as definições de potência ou temperatura adequadas.
2. Observar os alimentos durante a preparação, alterando a regulação da potência ou da temperatura em função das fases de cozedura.

PT

Desligamento do dispositivo

1. Quando o processo de cozedura ou de retenção de calor estiver concluído, ajuste o regulador rotativo na posição "0" DESL.

O aparelho desliga-se imediatamente.

Após terminar o funcionamento, o ventilador arrefece o sistema eletrónico do aparelho durante alguns minutos e depois desliga-se.

2. Retire os utensílios da zona de cozedura.
3. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação. Não confie na deteção de utensílios.

ATENÇÃO!

Superfície quente! Risco de queimadura!

A temperatura dos utensílios de cozedura aquece a zona de aquecimento e a superfície permanece quente após a utilização.

Não toque quaisquer superfícies quentes 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. Limpar a placa de aquecimento em vidro, painel de controlo e carcaça com um pano macio e húmido e um agente de limpeza suave e não abrasivo.
3. Seque com um pano limpo.
4. Se aparecerem marcas de queimaduras na placa de cozedura, molhe-as com um pano húmido ou uma esponja. Em seguida, remova as manchas com um raspador de vidro especial.
Limpe os resíduos de comida soltos com um pano macio.
5. Para as manchas de calcário, aplique um pouco de vinagre de álcool quente na zona e deixe atuar durante alguns minutos. Depois, limpe a placa de cozedura com um pano macio. Utilizar um produto doméstico.
6. Em seguida, seque completamente as superfícies limpas com um pano macio.
7. As aberturas de ventilação na parte traseira da unidade não devem estar entupidas com sujeira ou poeira. Devem ser limpos com uma escova ou aspirador.
8. Limpe o cabo de alimentação apenas com um pano ligeiramente húmido.

Limpeza

9. Retire os filtros de anti-poeira e anti-gordura e de gordura do aparelho para limpar.

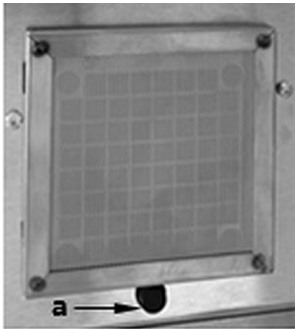


Fig. 3

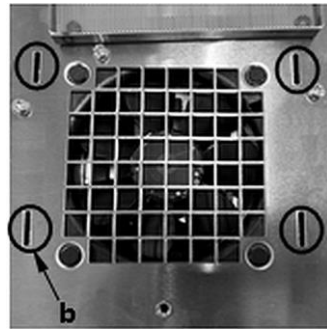


Fig. 4

10. Para tal, desaperte o parafuso (a).
11. Retire o filtro anti-poeira e anti-gordura das ranhuras (b).
12. Limpe regularmente (uma vez por semana) o filtro anti-poeira e anti-gordura com um detergente suave, ou na máquina de lavar loiça.
13. Após a limpeza, volte a colocar o filtro anti-poeira e anti-gordura completamente seco nas ranhuras (b).
14. Em seguida, deslize o filtro de anti-poeira e anti-gordura para cima nas ranhuras.
15. Fixe-o com o parafuso (a).

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 contacto 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.

Mensagens de código de erro

Código do erro	Possível causa	Solução
F3	Curto-circuito no sensor de temperatura do vidro cerâmico	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica
F4	Sensor de temperatura do vidro cerâmico desligado ou ausente	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica
F5	Curto-circuito no sensor de temperatura do vidro cerâmico (componentes de alimentação eléctrica)	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica
F6	Sensor de temperatura do vidro cerâmico desligado ou ausente (componentes de alimentação eléctrica)	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica
F7	Sobreaquecimento dos componentes electrónicos da fonte de alimentação	Deixar arrefecer o aparelho e verificar se as aberturas de ventilação não estão bloqueadas Se o código de erro persistir, entre em contacto com o serviço de assistência técnica
F22	Temperatura do vidro cerâmico demasiado elevada	
F24	A placa electrónica do gerador sobreaqueceu devido à temperatura ambiente	
F9	Baixa tensão de rede	Problema na rede eléctrica
F10	Tensão de rede elevada	Problema na rede eléctrica
F11	Sensor de temperatura na placa electrónica em falta ou desligado	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica

Possíveis defeitos

Código do erro	Possível causa	Solução
F12	O sensor de temperatura na placa electrónica tem um curto-circuito	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica
F8-13	Ventiladores em falta ou com defeito	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica
F8-14	Curto-circuito nas ventoinhas	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica
F8-15 / 16	Problema com a medição da corrente da bobina (Ipp ou valores de sincronização)	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica
F8-18	Falha de tensão (13,8 V na placa do gerador)	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica
F19 / F20	Falha de frequência da rede (>maxi ou <mini)	Problema na instalação eléctrica
F8-27	Falha electrónica na placa principal	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica
F8-28	Atribuição incorrecta da placa electrónica no aparelho Problema de configuração	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica
F8-29	Proteção electrónica do equipamento	Prima o botão ON/OFF para confirmar o erro ou desligue o aparelho da tomada e volte a ligá-lo Se o código de erro persistir, entre em contacto com o serviço de assistência técnica
F8-31	Erro de comunicação entre a placa de controlo e a placa principal	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica

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.