

## IW 35 PRO-2



**105732**

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](http://www.bartscher.com)



Versão: 2.0

Data de preparação: 2023-09-22

---

## 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.....	20
6.1	Instruções referentes à segurança durante a limpeza .....	20
6.2	Limpeza .....	20
7	Possíveis defeitos.....	21
8	Reciclagem.....	22



**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.

### 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:	Wok de indução IW 35 PRO-2
Número de ref.:	105732
Material:	aço inoxidável
Material da placa de aquecimento:	SCHOTT CERAN®
Diâmetro da placa de aquecimento em mm:	260
Potência máxima da zona de aquecimento em watts:	3500
Quantidade de níveis de potência:	10
Gama de temperaturas de – até em °C:	60 - 240
Número de níveis de temperatura:	10
Intervalos de ajuste da temperatura em °C:	20
Definição de tempo de – até em min.:	1 - 180
Intervalos de ajuste do tempo, em min.:	1
Carga de conexão:	3,5 kW   230 V   50/60 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	355 x 435 x 165
Peso em kg:	7,85

Sujeito a alterações técnicas!

### Versão / propriedades

- Ligação do aparelho: pronto a ligar
- Tipo de placas de aquecimento: indução
- Controle: electrónico, tátil
- Ajuste: potência, temperatura, tempo
- Detecção de utensílios
- Mostrador digital
- Proteção contra sobreaquecimento
- Interruptor de ligar/desligar
- Pés com ajuste de altura: 10 mm
- Luz indicadora: Lig./Desl., potência, temperatura, tempo
- 2 ventiladores com filtros de gordura

### 4.2 Funções do aparelho

O wok de indução transportável com uma potência de 3500 W e 10 níveis de potência oferece a possibilidade de preparar ou manter o calor do alimento desejado usando a potência, temperatura e tempo desejados, usando os utensílios apropriados. Os parâmetros necessários podem ser facilmente ajustados usando o painel de controlo tátil com mostrador digital.

## 4.3 Resumo dos componentes do aparelho

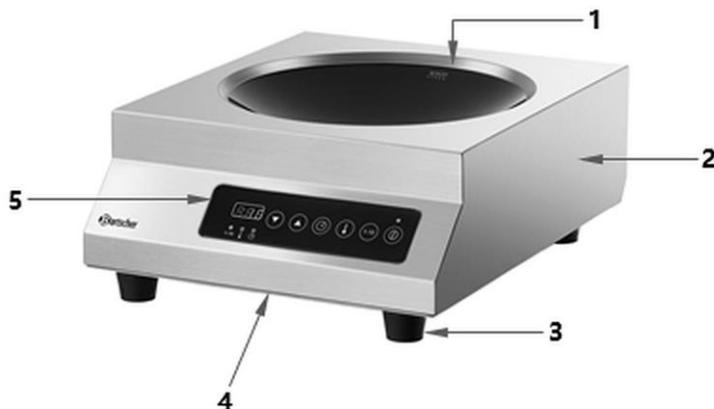


Fig. 1

1. Placa de aquecimento
2. Corpo do aparelho
3. Pernas (4x)
4. Filtro de gordura
5. Painel de controlo

### Filtro de gordura

O wok de indução está equipado com um filtro de gordura. Ele está localizado na parte inferior do dispositivo.

O filtro de gordura deve proteger contra sujeiras e gorduras que possam entrar na carcaça, sugadas pelo ventilador junto com o ar.

O filtro de gordura é fácil de ser removido e pode ser lavado na máquina de lavar louça.

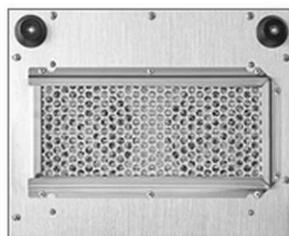


Fig. 2

### ATENÇÃO!

**Durante a operação, o dispositivo deve sempre ter um filtro de gordura instalado.**

## 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.

## 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

Utilice solo sartenes wok redondas de acero, acero inoxidable u otro material marcado como apto para la inducción (tenga en cuenta la descripción del recipiente).

#### DICA!

**Para que la sartén wok funcione correctamente, este tiene que tener un fondo magnético: un imán debe adherirse a él.**

Si el wok de inducción se desvía demasiado del recipiente magnético, entonces la potencia cae, y puede disminuir también la protección contra el sobrecalentamiento. Por esta razón, no deben usarse sartenes y ollas de aluminio, cobre u otros materiales que no sean metales.

Recomendamos a frigideira wok da Bartscher, n<sup>o</sup> de red.: 105981.

- aço inoxidável
- Alça que não aquece: pega e alça do lado oposto
- Capacidade: 6 litros
- Dimensões (Ø 360 mm | alt. 110 mm)  
(altura com tampa 215 mm)
- Peso: 2,85 kg
- Inclui uma tampa de aço inoxidável



Fig. 3

### 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. Insira o filtro de gordura na parte inferior do dispositivo.
4. Coloque uma frigideira wok correspondente com os alimentos a cozinhar na placa de aquecimento.
5. Faça as configurações desejadas conforme descrito abaixo.

### Elementos de controlo / mensagens exibidas

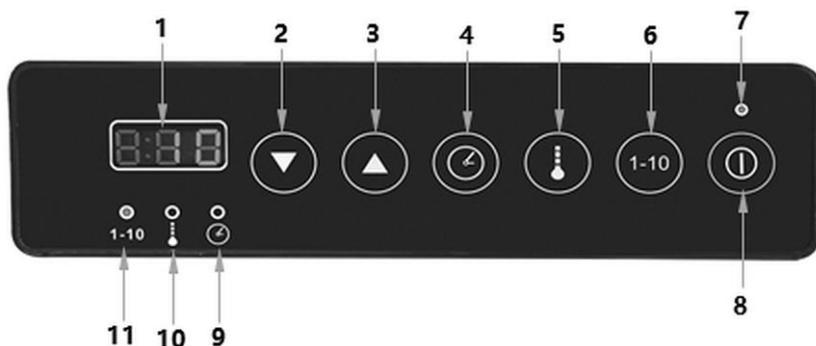


Fig. 4

1. Mostrador digital
2. Botão para reduzir a potência, temperatura, tempo de trabalho
3. Botão para aumentar a potência, temperatura, tempo de trabalho
4. Temporizador
5. Botão de ajuste de temperatura
6. Botão de ajuste de potência
7. Luz de controlo LED Lig./Standby
8. Botão de Ligar/Desligar.
9. Luz de controlo LED de tempo de trabalho
10. Luz de controlo LED de temperatura
11. Luz de controlo LED de potência

### Inicialização do dispositivo

1. Conecte o dispositivo à fonte de alimentação.

Um sinal sonoro será ouvido e a luz de controlo LED Lig./Standby piscará.

O aparelho encontra-se em modo Standby.

2. Pressione o botão Lig./Desl. , para ligar o aparelho.

As luzes indicadoras LED Lig./Standby e de potência (**1 - 10**) se acendem.

### Configurações

#### Potência

Após pressionar o botão Lig./Desl.  acende-se a luz indicadora LED de potência. O mostrador digital exibe o nível de potência "5" definido de fábrica e a unidade liga.

A luz indicadora LED Lig./Standby é acesa continuamente.

#### NOTA!

**Se dentro de 30 segundos depois de pressionar o botão de Ligar/Desligar nenhuma outra configuração for feita, o dispositivo muda automaticamente de volta para o modo Standby.**

PT

Usando os botões de seleção  ou  pode alterar a configuração a qualquer momento em um intervalo entre **1 - 10** (500 W - 3500 W). O nível de potência 1 corresponde a um consumo de energia de 500 W e o nível de potência 10 corresponde a um consumo de energia de 3500 W.

O nível de potência selecionado aparece no mostrador digital.

#### Temperatura

1. Para entrar no modo de temperatura, pressione o botão de ajuste de temperatura .

A luz indicadora LED do modo de temperatura  acende-se.

A temperatura predefinida de "**120 °C**" aparece no mostrador digital.

Usando as teclas de seleção  ou  pode alterar a configuração entre 60 ° C e 240° C a qualquer momento. As seguintes configurações de temperatura são possíveis:

**60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240 °C.**

O aparelho começa a aquecer a comida e, finalmente, mantém a temperatura definida. A regulagem de potência ocorre automaticamente.

### NOTA!

**Se o aparelho for ligado sem um utensílio de cozinha ou se este for retirado da área de cozedura durante a operação, ouve-se um sinal sonoro e o aparelho desliga-se após aproximadamente 30 segundos.**

**A mensagem de erro "E0" aparece no mostrador digital.**

### Configuração de tempo

1. Após selecionar o modo de funcionamento (nível de potência ou temperatura), pressione o botão .

No mostrador digital aparece "00".

A luz indicadora LED de tempo  acende-se.

Usando botões de seleção  ou  pode definir o tempo de aquecimento em intervalos de 1 minuto até 30 minutos e, em seguida, em intervalos de 10 minutos (até um máximo de 180 minutos).

O tempo é contado em intervalos de minutos e, após alguns segundos, o mostrador digital retorna à indicação anterior (potência ou temperatura é exibida).

Para verificar o tempo restante até o final da cozedura, pressione novamente o botão .

Depois de decorrido o tempo definido, soa um sinal sonoro e a unidade muda automaticamente para o modo Standby.

Após o desligamento, os ventiladores funcionarão ainda por algum tempo para que os componentes eletrônicos sejam arrefecidos e em seguida desligados.

2. Para interromper a função de temporizador antes do término do tempo configurado, pressione o botão Lig./Desl. .
3. Pressione o botão novamente para voltar a ligar o aparelho.

### **NOTA!**

Durante a operação, pode alterar a configuração da hora a qualquer momento usando os botões de seleção ▼ ou ▲.

Graças à função de memória do dispositivo, a potência ou temperatura definida permanece inalterada.

Da mesma forma, pode alterar as configurações de energia ou temperatura sem alterar os dados de tempo. O aparelho funciona de acordo com os últimos dados inseridos.

O aparelho é desligado automaticamente, se no prazo de 2 horas não forem selecionados nenhuns ajustes ou se o temporizador for configurado com um tempo superior a 120 minutos.

4. Após terminar o processo de cozedura ou manutenção de calor, retire a ficha do aparelho da tomada (não deixe pratos no campo de deteção de utensílios!).

### **Proteção contra sobreaquecimento**

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

#### **ATENÇÃO!**

**Al calentar la sartén wok vacía se activa la protección contra el sobrecalentamiento, resuena una señal acústica y el aparato se apaga.**

**A mensagem de erro “E2” acende no mostrador digital.**

Nunca coloque una sartén wok vacía en la placa de cocción.

En caso de activarse la protección contra el sobrecalentamiento, retire el wok de la placa de cocción y deje que el aparato se enfríe durante unos minutos.

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. Limpie la placa de cocción, el panel de control y la carcasa con agua caliente y un paño suave y húmedo. Use um detergente suave, não abrasivo, se necessário.
3. Finalmente, seque as superfícies limpas com um pano macio.
4. Limpar o filtro anti-gordura diariamente com um produto de limpeza suave ou em uma máquina de lavar louças. Para fazer isso, remova o filtro do suporte. Após a limpeza, coloque o filtro anti-gordura completamente seco no aparelho.
5. As aberturas de ventilação na parte traseira da unidade não devem estar entupidas com sujeira ou poeira. Devem ser limpos regularmente com pincel ou soprador.

## 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	Não há panelas no campo de aquecimento ou as panelas não são adequadas	Utilizar unicamente utensílios adequados para o cozimento
E1	O aparelho fica muito quente (por exemplo, devido a orifícios de ventilação bloqueados)	Limpe os orifícios de ventilação, deixe o dispositivo arrefecer e o reinicie. Se a mensagem de erro ainda aparecer no mostrador digital, entre em contato com o serviço.
	Peça danificada (p. Ex. o transistor).	Contacte o serviço
E2	A proteção contra sobreaquecimento foi ativada, o aparelho se desligará	Desconectar o aparelho da fonte de alimentação. Remova o recipiente do campo de aquecimento. Deixe o dispositivo esfriar e reinicie
E3	Curta falta de tensão elétrica	Desconectar o aparelho da fonte de alimentação. Espere alguns minutos e conecte o aparelho novamente. Peça a um electricista que verifique a conexão elétrica.

## 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.