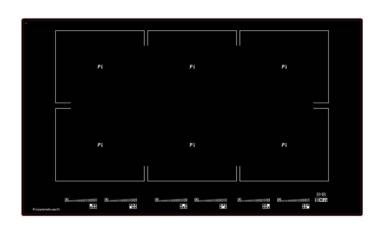
MANUAL DE USO

com instruções para instalação

EKIF9960.1 EKI9960.1F



Serviço de Assistência Técnica Küppersbusch

Pedido central de assistência técnica / peças sobressalentes

Alemanha:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH Küppersbuschstraße 16 45883 Gelsenkirchen

Telefone: 0209 - 401631

Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15 Internet: www.kueppersbusch.de

Estamos disponíveis:

2ª feira a 5ª feira das 8:30 horas às 18:00 horas 6ª feira das 8:30 horas às 17:00 horas

Fora do <u>horário de serviço envie-nos</u> os seus pedidos por telefax ou internet em www.kueppersbusch.de.

Áustria:

Teka Austria GmbH Eitnergasse 13 1230 Viena

Telefone: (01) 8 66 80 - 15 Telefax: (01) 8 66 80 - 50 Internet: <u>www.kueppersbusch.at</u>

Estamos disponíveis:

2ª feira a 6ª feira das 8:00 horas às 17:00 horas

Fora do <u>horário de serviço envie-nos</u> os seus pedidos por telefax ou internet em www.kueppersbusch.at.

Por favor observe o seguinte:

Para que o nosso Serviço de Assistência Técnica possa preparar cuidadosamente reparações e ter disponíveis as peças sobressalentes necessárias, precisamos que indique as seguintes informações no seu pedido de assistência técnica:

- 1. O seu endereço exacto
- 2. O seu número telefone e eventualmente de telefax
- 3. Quando é que o Serviço de Assistência Técnica o pode visitar?
- 4. A designação exacta do aparelho: Mod. e F.-N.º (consultar a placa de identificação e/ou o recibo de compra)
- 5. A data de compra ou a data de fornecimento
- 6. A descrição exacta do problema ou do seu pedido de assistência. Tenha também o seu recibo de compra à disposição. Assim ajuda-nos a evitar um gasto desnecessário de tempo e custos e também a trabalhar para si com mais eficiência.

Cara cliente, Caro cliente,

Muito obrigado por escolher a placa cerâmica de indução da KÜPPERSBUSCH.

Leia cuidadosamente as informações neste manual antes de usar a sua placa. Aqui encontra indicações importantes sobre a sua segurança, a utilização, a conservação e a manutenção do aparelho, para que fique satisfeito com ele durante muito tempo.

Guarde cuidadosamente este manual. Por favor entregue estas instruções de uso e instalação a proprietários novos para a informação e segurança dos mesmos.

RESUMO

SEGURANÇA	4
PRECAUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO EM COZEDURA	4
UTILIZAÇÃO DO APARELHO	4
PRECAUÇÕES PARA NÃO DETERIORAR O APARELHO	
PRECAUÇÕES EM CASO DE DEFICIÊNCIA DO APARELHO	
OUTRAS PROTECÇÕES	
DESCRIÇÃO DA PLACA	6
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	6
PAINEL DE CONTROLO	
USO DA PLACA	6
VISOR	6
VENTILAÇÃO	7
FUNCIONAMENTO E CONTROLO DA PLACA	7
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	7
Princípio da indução	
SENSÍVEL AO TOQUE	
"CURSOR" DA ZONA DE SELECÇÃO E SELECÇÃO DO TEMPORIZADOR	
LIGAR E DESLIGAR A PLACA	
DETECÇÃO DE PANELA	
INDICAÇÃO DE CALOR RESIDUAL	
FUNÇÃO DE REFORÇO E REFORÇO DUPLO (NÍVEL REFORÇO)	9
TEMPORIZADOR	
COZINHAR AUTOMÁTICO	11
Função Stop&Go	11
Função Recuperação	11
FUNÇÃO MANTER QUENTE	12
Função Ponte	12
SEGURANÇA PARA CRIANÇAS / BLOQUEIODA PLACA	13
LIMITAÇÃO DO TEMPO DE FUNCIONAMENTO	13
CONSELHOS PARA COZINHAR	14
QUALIDADE DA PANELA	14
TAMANHODA PANELA	14
EXEMPLOS DE DEFINIÇÃO DA POTÊNCIA	15
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	
O QUE FAZER PERANTE ALGUM PROBLEMA	
PRESERVAÇÃO DO AMBIENTE	16
INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO	17
LIGAÇÃO ELÉCTRICA	18

SEGURANÇA

Precauções antes da utilização em cozedura

- Retire todos os elementos da embalagem.
- A instalação e ligação eléctrica do aparelho só devem ser feitas por um electricista autorizado. O fabricante não será responsável por danos resultantes de um erro de montagem ou de ligação. Use o aparelho só se estiver no estado montado.
- O aparelho só deve ser utilizado se estiver montado e instalado fixa e planamente numa bancada de trabalho, bem como se todas as normas das empresas fornecedoras de electricidade forem observadas.
- Este aparelho só se destina a usos domésticos habituais (preparação de alimentos) e não se destina a fins comerciais e industriais.
- Arranque todas as etiquetas e autocolantes do vidro da vitrocerâmica.
- Não transforme nem modifique o aparelho.
- A placa n\u00e3o deve servir de suporte nem de superf\u00edcie de trabalho.
- A segurança só será assegurada se o aparelho estiver ligado com protecção de uma tomada com fio terra conforme os regulamentos vigentes.
- Não utilize extensões para a ligação à rede eléctrica.
- O aparelho n\u00e3o deve ser colocado em cima da m\u00e1quina de lavar loi\u00e7a ou da m\u00e1quina de secar roupa: os vapores de \u00e1gua poderiam deteriorar o dispositivo electr\u00f3nico.

Utilização do aparelho

- O dispositivo electrónico (relé) pode provocar ruídos de comutação audíveis durante o funcionamento. A ventoinha de arrefecimento também pode ser ouvida. A ventoinha de arrefecimento também pode continuar a funcionar após o fim do processo de cozinhar, com o objectivo de arrefecer os componentes electrónicos. Estes ruídos não significam que haja um defeito qualquer da placa, mas sim que esta funciona perfeitamente.
- Desligue as zonas de cozinhar após cada utilização.
- Gorduras e óleos quentes são susceptíveis de inflamar-se rapidamente. Se preparar alimentos em gordura ou óleo (ex.: batatas fritas), deve vigiar os cozinhados.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes quando se cozinha. Tenha por isso atenção ao risco de queimaduras durante e após a utilização do aparelho.
- Assegure-se de que nenhum cabo eléctrico do aparelho, de livre instalação ou de integração, toque no vidro ou na zona de cozinhar quente.
- Não coloque objectos magnéticos, como p. ex. cartões de crédito, disquetes e máquinas calculadoras, perto do aparelho ligado. A sua função poderia ser danificada.
- Não devem ser colocados objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas de panelas, sobre a placa, uma vez que podem ficar muito quentes.
- Não coloque objectos metálicos (p. ex. colheres, tampas de panelas, etc.) sobre a placa de indução, uma vez podem aquecer durante o funcionamento.
- Nunca cubra a placa com um pano ou uma folha de protecção. Poderiam aquecer muito e incendiar-se.
- Este electrodoméstico não se destina ao uso por utilizadores (também crianças) com faculdades físicas, sensoras ou mentais limitadas, excepto se tiverem sido instruídos sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável por eles.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o electrodoméstico.

Precauções para não deteriorar o aparelho

- Não use panelas ou frigideiras com fundo sem polir ou danificado (p. ex. de fundição).
 Estas podem riscar a vitrocerâmica.
- A presença de areia também pode provocar riscos.
- A vitrocerâmica é insensível a choques térmicos e muito resistente, mas não é inquebrável. Em particular objectos afiados e duros, que caiam sobre a placa, podem danificá-la.
- Não dê pancadas com as panelas nos bordos da vitrocerâmica.
- Não use panelas vazias nas zonas de cozinhar.
- Evite que açucares, materiais sintéticos ou papel de alumínio toquem nas zonas quentes.
 Estas substâncias podem derreter, ficar agarradas e, ao arrefecer, podem provocar sulcos, rupturas ou outras deformações permanentes na vitrocerâmica. Se caírem nas zonas de cozinhar quentes, desligue o aparelho e retire as substâncias quando ainda estiverem quentes. Como as zonas de cozinhar estão muito quentes, há perigo de queimaduras.
- Nunca coloque recipientes quentes sobre a zona de comandos. O dispositivo electrónico por baixo da vitrocerâmica poderia ficar danificado.
- Se houver uma gaveta por baixo do aparelho instalado, é preciso atender a uma distância mínima de 2 cm entre o lado inferior do aparelho e o conteúdo da gaveta, uma vez que de outro modo a ventilação do aparelho não está garantida.
- Não guarde objectos inflamáveis (p. ex. sprays) nesta gaveta. Os porta-talheres possivelmente usados na gaveta têm que ser de material resistente ao calor.
- Nunca aqueça recipientes fechados (p. ex. latas de conserva) nas zonas de cozinhar. Os recipientes ou as latas podem rebentar com a sobrepressão e provocar perigo de ferimento!

Precauções em caso de deficiência do aparelho

- Se notar um defeito, deve apagar o aparelho e desligar a corrente de alimentação eléctrica.
- Em caso de racha ou de fissura da vitrocerâmica, deve-se desligar imediatamente a placa, desenroscar o fusível da placa e entrar em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica ou o seu revendedor.
- As reparações só devem ser feitas por pessoal especializado.
- **AVISO:** se a superfície da placa se partir, desligue imediatamente o aparelho de modo a prevenir eventuais choques eléctricos.

Outras protecções

- Certifique-se de que o recipiente de cozedura está sempre centrado na zona de cozinhar. O fundo da panela deve cobrir o máximo possível da zona de cozinhar.
- Para os utilizadores de um estimulador cardíaco que se encontrem perto do aparelho ligado, o campo magnético poderia influenciar o funcionamento do estimulador cardíaco. Recomendamos que se informe junto do revendedor do estimulador cardíaco ou de um médico.
- Não utilize recipientes de material sintético ou de alumínio porque poderiam fundir sobre as zonas de cozinhar ainda quentes.



A UTILIZAÇÃO DE PANELAS DE BAIXA QUALIDADE OU DE QUALQUER PLACA ADAPTADORA DE INDUÇÃO RESULTA NUMA ANULAÇÃO DA GARANTIA.



NESTE CASO, O FABRICANTE NÃO PODE SER RESPONSABILIZADO POR QUAISQUER DANOS CAUSADOS À PLACA OU AO AMBIENTE.

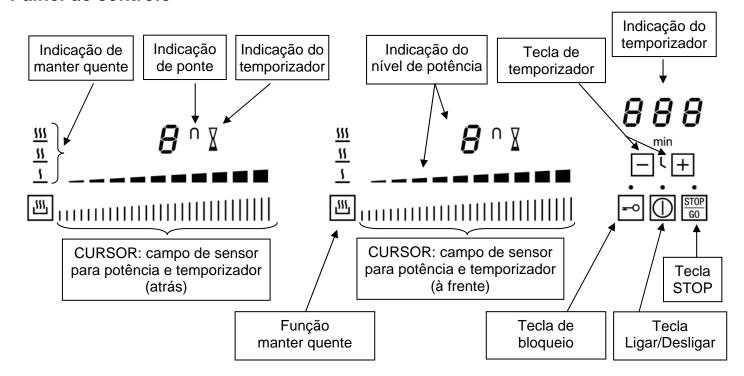
DESCRIÇÃO DA PLACA

Características Técnicas

Modelo	Potência total	Zonas de	Potência	Potência de	Diâmetro mínimo
Wodolo	1 Otoriola total	cozinhar	nominal*	reforço*	fundo da panela (mm)
EKIF9960.1 EKI9960.1F	11100 W	6 zonas de cozinhar 180 x 220 mm	2100 W	2600/3700 W	100 mm

^{*} potências médias. As potências máximas medidas podem ultrapassar estes valores conforme o tamanho, a forma e a qualidade das panelas usadas, assim como conforme a rede local.

Painel de controlo



USO DA PLACA

Visor

<u>Visor</u>	<u>Designação</u>	<u>Descrição</u>
0	Zero	A zona de cozinhar está activada
19	Nível de potência	Escolha da potência
<u>U</u>	Sem detecção de panela	Sem panela ou panela inadequada
Α	Acelerador de aquecimento	Potência máxima + acelerador
E	Mensagem de erro	Falha da electrónica
Н	Calor residual	A zona de cozinhar ainda está quente
P	Reforço (nível Reforço)	Reforço activado
!!	Reforço Duplo	Reforço Duplo activado.
U	Função Manter quente	A função mantém cozinhados quentes a
		42, 70 ou 94°C.
II	Stop&Go	A placa está em pausa

Ventilação

O sistema de arrefecimento é completamente automático. A ventoinha de arrefecimento começa a funcionar a uma velocidade muito baixa quando as calorias geradas pelo sistema electrónico atingem um determinado nível.

A ventilação inicia o seu nível máximo de velocidade quando a placa de indução é usada de forma intensiva. A ventoinha de arrefecimento reduz a sua velocidade e pára automaticamente quando o circuito electrónico já arrefeceu o suficiente.

FUNCIONAMENTO E CONTROLO DA PLACA

Antes da primeira utilização

Limpe a sua placa com um pano húmido, e seque-a depois cuidadosamente. Não use detergente porque este pode provocar uma cor azulada na superfície de vidro.

Princípio da indução

Existe uma bobina de indução debaixo de cada zona de cozinhar. Quando ela está em funcionamento, produz um campo electromagnético. variável que gera correntes indutivas na placa de fundo ferromagnético da panela. O resultado é o aquecimento da panela situada na zona de cozinhar. A zona de cozinhar só aquece indirectamente através do aquecimento transmitido através da panela.

As zonas de cozinhar por indução só funcionam com panelas ferromagnéticas.

- Panelas de indução adequadas com fundo ferromagnético: ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável com fundo ferromagnético.
- Panelas de indução não adequadas: cobre, alumínio, vidro, madeira, louça em grés, cerâmica, aço inoxidável sem fundo ferromagnético.

A zona de cozinhar de indução adapta-se automaticamente ao tamanho da panela. Com um diâmetro demasiado pequeno do fundo da panela, a indução não é ligada. Este diâmetro mínimo varia em função do diâmetro da zona de cozinhar.

Se a panela não for adequada para a placa de indução, o visor indicá-lo-á [<u>U</u>].

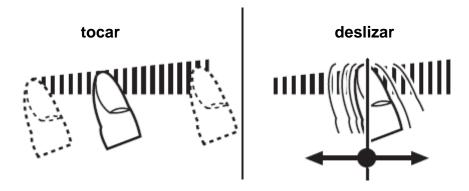
Sensível ao toque

A sua placa cerâmica está equipada com comandos electrónicos com teclas sensíveis ao toque. Quando os seus dedos pressionarem a tecla, o comado correspondente é activado. Cada reacção das teclas é validada por um sinal acústico e/ou visual.

Em caso de uso normal, premir apenas uma tecla de cada vez.

"CURSOR" da zona de selecção e selecção do temporizador

O cursor funciona fundamentalmente como os comandos electrónicos, com a diferença de o dedo ser colocado sobre a vitrocerâmica e poder deslizar a seguir. O campo de sensor detecta este movimento e aumenta ou diminui o valor indicado (nível de potência) conforme o movimento. O termo "slider" [inglês "slide": deslizar, deixar deslizar] é equiparado a seguir ao campo de sensor. Para seleccionar a potência com o "CURSOR", deslize o seu dedo na zona do "CURSOR". Também pode ter acesso directo, se tocar com o dedo directamente na potência escolhida (tecla).



Ligar e desligar a placa

• Placa: ligar / desligar:

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar	Premir [🔟] (1s)	[0]
Desligar	Premir a tecla [🔟]	nada ou [H]

• Zona de cozinhar: ligar / desligar:

Acção Painel de controlo		<u>Visor</u>
Aumentar a potência	Deslizar no «CURSOR»	<u>[1]a</u> [P]
Desligar	Deslizar no «CURSOR» até 0	[0]ou[H]

Se nada for feito, a placa é desligada por motivos de segurança após aprox. 20 segundos e os zeros desaparecem.

Detecção de panela

A detecção de panela garante uma segurança muito elevada:

- A indução não funciona se não estiver uma panela na zona de cozinhar ou se a panela usada não for adequada para a indução. Neste caso, é impossível aumentar a potência e o visor mostra o símbolo [<u>U</u>]. Este símbolo [<u>U</u>] desaparece quando uma panela é colocada na zona de cozinhar.
- Se a panela for retirada da zona de cozinhar durante o funcionamento, a zona de cozinhar é imediatamente desligada e o visor mostra o símbolo [<u>U</u>]. Este símbolo [<u>U</u>] desaparece ao colocar a panela novamente na zona de cozinhar. A operação continua no nível de potência definido anteriormente.

Após a utilização, desligue a zona de cozinhar para que a detecção de panela [<u>U</u>] deixe de ser indicada.

Indicação de calor residual

Após desligar as zonas de cozinhar ou a placa, o calor residual das zonas de cozinhar ainda quentes é indicado com o símbolo [H] no visor. O símbolo [H] desaparece quando as zonas de cozinhar puderem ser tocadas sem perigo. Não tocar nas zonas de cozinhar e não colocar em cima delas quaisquer objectos sensíveis ao calor, enquanto a indicação de calor residual estiver ligada: **risco de queimaduras!**

Função de Reforço e Reforço duplo (nível Reforço)

Todas as zonas de cozinhar estão equipadas com uma função de Reforço e Reforço Duplo, ou seja, com um reforço da potência. A função de Reforço é indicada com [P]. A função de Reforço Duplo é indicada com [P] e [\(\frac{11}{11} \)] a piscar.

Quando esta função é activada, as zonas de cozinhar funcionam durante 10 minutos com uma potência mais alta. Esta potência destina-se a ser usada para aquecer rapidamente grandes quantidades água, por exemplo para cozer massa.

<u>Ligar / desligar o Reforço:</u>

<u>Acção</u>	Painel de controlo	<u>Visor</u>
Ligar o Reforço Deslizar no «CURSOR» até ao fim para a direita		[P]
Desligar o Reforço	ou premir logo no fim Deslizar no «CURSOR» para a esquerda	[9]a[0]

• Ligar / desligar o Reforço Duplo:

<u>Acção</u>	Painel de controlo	<u>Visor</u>
Ligar o Reforço	Deslizar no «CURSOR» até ao fim para a direita	[P]
Ligar o Reforço Duplo	ou premir logo no fim Premir 2 vezes no fim (direita)	[III pisca com P]
Desligar o Reforço Duplo	Deslizar no «CURSOR [°] » para a esquerda	[P]a[0]
Desligar o Reforço	Deslizar no «CURSOR» para a esquerda	[9]a[0]

• Comando automático da "Função de Reforço" (gestão de potência):

Na placa há duas zonas de cozinhar que, por motivos técnicos, estão reunidas num módulo e dispõem de uma potência máxima. Se esta margem de potência for ultrapassada ao ligar um nível de potência elevado ou a função de Reforço, a gestão de potência reduz o nível de potência da zona de cozinhar correspondente no módulo. O visor desta zona de cozinhar começa por piscar e depois mostra constantemente a potência máxima permitida.

Zona de cozinhar seleccionada	Outra zona de cozinhar (ex: nível de potência 9)
[P] é mostrado	[9] é reduzido para [8] e pisca

Temporizador

Com o temporizador integrado pode ser definido um tempo de cozinhar de 1 a 999 minutos nas quatro zonas de cozinhar. Cada uma das zonas de cozinhar pode ter uma definição diferente.

<u>Acção</u>	Painel de controlo	<u>Visor</u>
Seleccionar o nível de potência	Deslizar no «CURSOR»	[1]a[P]
Seleccionar o temporizador	Premir simultaneamente [+] e [-]	O indicador
	do temporizador até a zona	da zona de cozinhar
	de cozinhar escolhida ser alcançada	seleccionada acende
Reduzir o tempo	Premir [-] do temporizador	O tempo em min.
		é diminuído
Prolongar o tempo	Premir [+] do temporizador	O tempo em min.
		é aumentado

Após alguns segundos a indicação deixa de piscar. O tempo está activado e começa a decorrer.

• <u>Desligar o temporizador:</u>

<u>Acção</u>	Painel de controlo	<u>Visor</u>
Seleccionar o temporizador	Premir simultaneamente [+] e [-]	O indicador
	do temporizador até a zona	da zona de cozinhar
	de cozinhar escolhida ser alcançada	seleccionada acende
Desligar o temporizador	Premir [-] até [000]	[000]

Repetir o processo se estiverem ligados vários temporizadores.

• Função de temporizador de cozinhar:

O temporizador para cozinhar é uma função independente das zonas de cozinhar e pára assim que uma zona de cozinhar comece a funcionar. Quando a placa é desligada, o temporizador continua até atingir o tempo seleccionado.

<u>Acção</u>	Painel de controlo	<u>Visor</u>
Ligar a placa	Premir [🔟]	[0]
Seleccionar o temporizador	Premir simultaneamente [+] e [-] do temporizador	[000]
Reduzir o tempo	Premir [-] do temporizador	O tempo em min. é diminuído
Prolongar o tempo	Premir [+] do temporizador	O tempo em min. é aumentado

Após alguns segundos a indicação deixa de piscar. O tempo está activado e começa a decorrer.

• Paragem automática:

Assim que o tempo programado terminar, o visor de tempo [000] pisca e ouve-se um som. Para parar esse som e o piscar, basta premir a tecla [-] ou [+].

Cozinhar automático

Todas as zonas estão equipadas com um dispositivo de cozinhar automático. Com este dispositivo activado, a zona de cozinhar liga-se automaticamente na potência máxima e depois reduz a sua potência até atingir o nível de potência previamente seleccionado. O tempo de cozinhar automático depende do nível de potência seleccionado.

• Ligar cozinhar automático:

AcçãoPainel de controloVisorSeleccionar a potênciaDeslizar no "CURSOR" até [7][7] pisca com [A](por exemplo até « 7 »)e continuar a premir 3s

• Desligar cozinhar automático:

AcçãoPainel de controloVisorSeleccionar o nível de potênciaDeslizar no "CURSOR"[0] a [9]

Nível de potência	Cozinhar automátic
seleccionado	Tempo (Min:Seg)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-:-

Função Stop&Go

Esta função pára temporariamente toda a actividade da placa, e permite voltar a ligá-la com as mesmas definições.

<u>Ligar/desligar a função Stop&Go:</u>

<u>Acção</u>	Painel de controlo	<u>Visor</u>
Ligar Stop&Go	Premir a <u>tec</u> la [🚾]	[II] em todos os visores
Desactivar Stop&Go	Premir [🐷]	«CURSOR» a piscar
	Premir o «CURSOR» a piscar	Definições anteriores

Função Recuperação

Após desligar a placa é possível recuperar as últimas definições. Com a função Recuperação pode voltar a activar estas definições. Com esta função é possível voltar a activar as definições seguintes:

- Níveis de potência das zonas de cozinhar.
- Definições do temporizador das zonas de cozinhar.
- Definições de cozinhar automático

Seleccionar a função Recuperação:

As definições anteriores são novamente activadas.

Função Manter quente

Esta função permite manter os cozinhados quentes a aprox. 42°C, 70°C ou 94°C.

• Ligar e desligar:

<u>Acção</u>	Painel de controlo	<u>Visor</u>
Função Manter quente aprox. 42°C (função de derreter)	Premir [🖲] uma vez	[U]e[<u></u>]
Função Manter quente aprox. 70°C	Premir [🔼] duas vezes	[U]e[<u>ss</u>]
Função Manter quente aprox. 94°C	Premir [🔼] três vezes	[U]e[ട്ട]
Desligar	Deslizar no «CURSOR»	[0]a[9]
	ou premir [🔼] até [0]	

Função Ponte

Esta função permite a utilização de duas zonas de cozinhar ao mesmo tempo. A função de Reforço não pode ser usada com a função Ponte.

• Ponte de 2 zonas de cozinhar

<u>Acção</u>	Painel de controlo	<u>Visor</u>
Ligar a placa	Premir [1]	[0]
Ligar a ponte	Premir os dois [[0]e[N]
Aumentar a potência	Deslizar no «CURSOR»	
	que indica a potência para a direita	[1]a[9]
Desactivar a ponte	Premir as duas [🛅]	[0]

Segurança para crianças / Bloqueioda placa

Para evitar a modificação da definição das zonas de cozinhar, por exemplo ao limpar a vitrocerâmica, pode ser bloqueado o painel de controlo (excepto a tecla []).

• Activar o bloqueio:

<u>Acção</u>		Painel de controlo	<u>Visor</u>
Activar o	bloqueio	Premir a tecla [🚾] durante 6s	Luz acesa
Desactivar	o bloqueio	Premir a tecla [🗖] durante 6s	Luz apagada

Limitação do tempo de funcionamento

A placa tem uma limitação automática do tempo de funcionamento. O tempo de uso contínuo de cada zona de cozinhar depende do nível de potência seleccionado.

A condição prévia é que durante o tempo de uso não sejam modificadas as definições das zonas de cozinhar. Se a limitação do tempo de funcionamento se activar, a zona de cozinhar é desligada.

Nível de potência definido	Limitação do tempo de funcionamento (H : Min)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

CONSELHOS PARA COZINHAR

Qualidade da panela

Materiais adequados: aço, aço esmaltado, ferro fundido, aço inoxidável ferromagnético,

alumínio com fundo ferromagnético

Materiais não adequados: alumínio e aço inoxidável sem fundo ferromagnético, cobre,

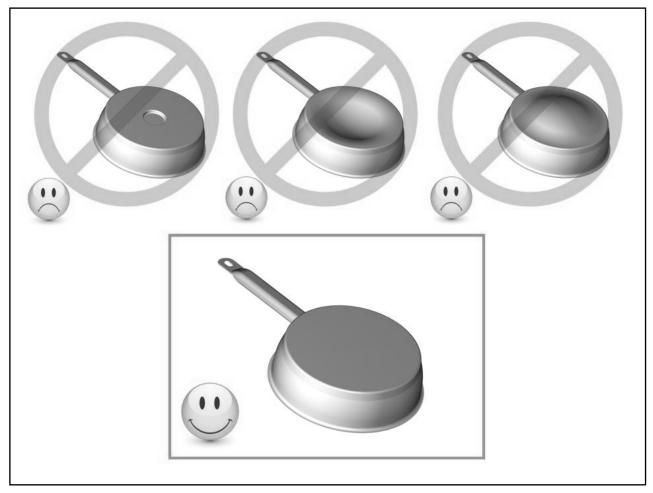
latão, vidro, cerâmica, porcelana

Os fabricantes de panelas normalmente especificam se os seus produtos são compatíveis com a indução.

Para verificar se as panelas são compatíveis:

- Deite um pouco de água numa panela e coloque-a na zona de cozinhar por indução.
 Ligue a zona de cozinhar no nível de potência [9]. A água deverá aquecer em poucos segundos.
- Coloque um íman no fundo da panela. Se o íman ficar agarrado, a panela é adequada.

Algumas panelas podem fazer ruídos quando são colocadas em zonas de cozinhar por indução. Estes ruídos não significam que haja um defeito qualquer do aparelho e não influenciam de maneira nenhuma o seu funcionamento.



Tamanhoda panela

As zonas de cozinhar adaptam-se automaticamente ao diâmetro da panela até um determinado limite. Com um diâmetro demasiado pequeno do fundo da panela, a indução não é ligada.

A panela deve ser sempre colocada no meio da zona de cozinhar de modo a obter a melhor eficiência.

Exemplos de definição da potência

(estes valores são indicativos)

1 a 2	Derreter, dissolver, preparar	Molhos, manteiga, chocolate Gelatina, iogurte
2 a 3	Cozinhar lentamente, descongelar, manter quente	Arroz, produtos congelados, peixe, legumes
3 a 4	Cozinhar a vapor, estufar	Peixe, legumes, fruta
4 a 5	Estufar, cozinhar lentamente, descongelar	Peixe, legumes, massas, cereais, leguminosas, produtos ultracongelados
6 a 7	Pré-cozer, cozinhar lentamente	Carne, fígado, ovos, salsichas Gulash, rolos de carne
7 a 8	Assar e cozinhar cuidadosamente	Peixe, escalopes, salsichas, ovos estrelados
9	Cozer massa, pré-cozer	Bifes, omelete Crepes, lentilhas
Pen !!	Ferver	Grandes quantidades de água

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Deixe arrefecer o aparelho antes de limpar devido ao risco de queimaduras.

Limpe regularmente a placa. Use um pano húmido com um pouco de detergente ou um produto especial para vitrocerâmica.

- Para limpar o aparelho é preciso que este esteja desligado.
- Por motivos de segurança, não é permitida a limpeza do aparelho com um produto a vapor ou a alta pressão.
- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, como p. ex. sprays para grelhadores ou fornos, removedores de nódoas ou ferrugem, pós abrasivos ou esponjas com superfícies que risquem.
- Enxugue a placa com um pano limpo.
- Retire imediatamente açúcar ou restos de comida que contenham açúcar.

O QUE FAZER PERANTE ALGUM PROBLEMA

A placa ou as zonas de cozinhar não ligam:

- A placa está mal ligada à corrente eléctrica.
- O fusível da instalação doméstica não está instalado correctamente ou está danificado.
- A função de bloqueio está activada.
- As teclas sensíveis ao toque estão cobertas com sujidade ou água.
- Há uma panela ou objectos a tapar as teclas.

O visor mostra [U]:

- Não há qualquer panela na zona de cozinhar.
- A panela não é compatível com indução.
- O diâmetro do fundo da panela é demasiado pequeno para esta zona de cozinhar.

O visor mostra [E]:

- Desligar o aparelho da rede durante pelo menos 10 minutos e voltar a ligar.
- Telefonar ao Serviço de Assistência Técnica.

Uma zona de cozinhar ou toda a placa é desligada:

- O sistema de desconexão de segurança foi activado.
- Esqueceu-se de desligar uma zona de cozinhar.
- Há várias teclas sensíveis ao toque tapadas.
- A panela está vazia e demasiado quente.
- O dispositivo electrónico reduziu ou desligou automaticamente a potência devido ao sobreaquecimento.

A ventoinha continua a funcionar depois de desligar:

- Isso não é uma avaria, a ventoinha continua a funcionar até o aparelho estar arrefecido.
- A ventoinha pára automaticamente.

O sistema de cozinhar automático não liga:

- A zona de cozinhar ainda está quente [H]
- Está activo o nível de potência mais alto [9]

Visor [U]:

Ver capítulo "Função Manter quente".

Visor [II]:

Ver capítulo "Função Stop&Go".

PRESERVAÇÃO DO AMBIENTE

- Os materiais da embalagem são ecológicos e recicláveis.
- Os dispositivos electrónicos são compostos por materiais preciosos, mas também contêm substâncias nocivas que são necessárias para o funcionamento e a segurança.

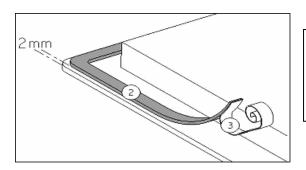


- Não deitar o aparelho no lixo doméstico.
- Contactar o centro de reciclagem local para a entrega e a reciclagem de electrodomésticos.

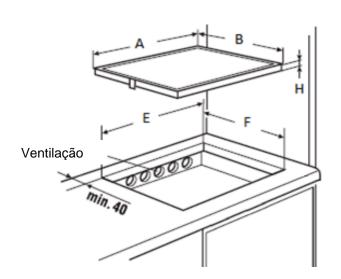
INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

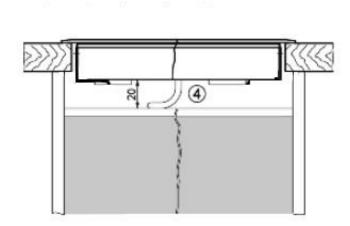
A instalação e a conexão são da responsabilidade exclusiva de técnicos autorizados. O utilizador deve respeitar a legislação e as normas em vigor no seu país.

Instalação da junta:



Colar a junta (2) a 2 mm da extremidade externa do vidro depois de retirar a folha protectora (3).





<u>Instalação:</u>

• Dimensões de instalação:

	Α	В	E	F	Н
EKIF9960.1	898 mm	518 mm	750 mm	490 mm	48 mm
EKI9960.1F	900 mm	520 mm	750 mm	490 mm	48 mm

- A distância do entalhe até uma parede e/ou um móvel tem que ser pelo menos de 40 mm.
- Este aparelho está classificado como classe Y em termos de protecção contra risco de incêndio. Só aparelhos deste tipo podem ser instalados num lado junto a armários altos ou a paredes. Atenção: no outro lado não deve haver móveis ou aparelhos mais altos do que a placa.

- A bancada de trabalho precisa de estar processada com uma cola resistente ao calor (75
 °C).
- As tiras nas extremidades da parede devem ser resistentes ao calor.
- Não instalar a placa sobre um forno sem ventilação, uma máquina de lavar louça, uma máquina de lavar roupa ou uma máquina de secar roupa.
- Para garantir uma boa circulação do ar no dispositivo electrónico na placa, é <u>necessário</u> <u>um espaço de 20 mm</u> abaixo da placa.
- Se houver uma gaveta por baixo da placa, n\u00e3o guardar objectos inflam\u00e1veis nela, como p.
 ex. sprays.
- A distância de segurança entre a placa e um exaustor deve respeitar as indicações do fabricante do exaustor. Respeitar uma distância de pelo menos 650 mm se não tiver mais indicações.
- O cabo de ligação da placa não pode estar sujeito a restrições mecânicas (ex.: uma gaveta) após a instalação.
- As extremidades das bancadas de trabalho devem ser seladas com um verniz especial, borracha de silicone ou resina de fundição, para impedir uma expansão devido à humidade. Cole cuidadosamente a junta que vem com a placa.
- Nunca cole a placa com silicone! A seguir não é possível desmontar a placa sem causar danificações.

Ventilação

- A parte traseira do armário inferior tem que estar aberta na zona do entalhe da bancada de trabalho, de modo a permitir uma circulação de ar.
- A ripa de través dianteira do móvel precisa de ser removida, para que haja uma abertura de passagem de ar por baixo da bancada de trabalho, na largura total do aparelho.
- As ripas de través que eventualmente se encontrem por baixo da bancada de trabalho devem ser retiradas pelo menos na área do entalhe da bancada de trabalho.
- A distância entre a placa de indução e o móvel de cozinha ou os aparelhos integrados precisa de ser escolhida de modo a garantir uma ventilação e evacuação do ar suficientes da indução.
- Evite formação excessiva de calor na parte inferior, causada p. ex. por um forno sem ventilador de circulação axial.
- Se nos fornos integrados for realizada a operação de pirólise, a placa de cozinhar de indução não pode ser utilizada.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- A ligação deste aparelho à rede eléctrica deve ser efectuada por um electricista que conheça exactamente e respeite rigorosamente as regulações normativas das empresas locais de abastecimento de energia eléctrica.
- Após a instalação deve estar garantida a protecção contra contacto de peças eléctricas isoladas.
- Na placa de identificação pode verificar se os dados de ligação necessários correspondem aos da rede eléctrica.
- O aparelho deve ser separado da rede eléctrica através de um disjuntor multipolar. No estado desligado, a abertura de contacto deve ter pelo menos 3 mm. Como dispositivos apropriados de separação são válidos interruptores automáticos, fusíveis e contactores.
- A instalação tem que estar protegida com fusíveis. Os cabos eléctricos devem estar tapados por instalações.
- Se o aparelho não possuir uma tomada acessível, devem ser incorporados meios para desligar na instalação fixa, de acordo com as regulações de instalação.
- A manga de entrada deve ser colocada de modo a não tocar em qualquer uma das partes quentes da placa.

Atenção!

Este aparelho só pode ser utilizado para uma voltagem de 230 V~ 50/60 Hz.

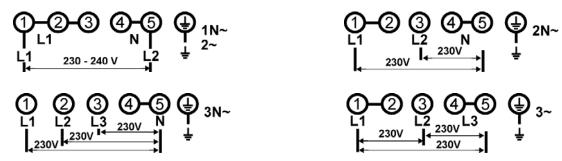
Ligue sempre o fio de terra de protecção.

Respeite o esquema de ligação.

A caixa de ligação está situada debaixo do aparelho. Para abrir a carcaça, utilize uma chave de fendas e introduza-a na fenda prevista.

Rede eléctrica	Ligação	Diâmetro	Cabo	Fusível
230 V~ 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 fases + N	4 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 fases + N	5 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

^{*} segundo a norma EN 60 335-2-6/1990



Ligação da placa:

Para as possibilidades de ligação diferentes, use as pontes de pólos em latão que se encontram na carcaça.

<u>Ligação monofásica</u> 230V~ 1P+N

Instale respectivamente uma ponte de pólos entre o terminal de ligação 1, 2 e 3, bem como entre o terminal de ligação 4 e 5.

Fixe o fio de terra de protecção ao terminal de ligação previsto, o condutor neutro ao terminal de ligação 4 ou 5 e os condutores polares L1 ao terminal de ligação 1, 2 ou 3.

Ligação bifásica 400V~ 2P+N

Instale respectivamente uma ponte de pólos entre o terminal de ligação 1 e 2, bem como entre o terminal de ligação 4 e 5.

Fixe o fio de terra de protecção ao terminal de ligação previsto, o condutor neutro ao terminal de ligação 4 ou 5, os condutores polares L1 ao terminal de ligação 1 ou 2 e os condutores polares L2 ao terminal de ligação 3.

Ligação trifásica 400V~ 3P+N

Instale respectivamente uma ponte de pólos entre o terminal de ligação 4 e 5.

Fixe o fio de terra de protecção ao terminal de ligação previsto, o condutor neutro ao terminal de ligação 4 ou 5, os condutores polares L1 ao terminal de ligação 1, os condutores polares L2 ao terminal de ligação 2 e os condutores polares L3 ao terminal de ligação 3.

Atenção! Insira os fios correctamente. Aperte bem os parafusos.

Não podemos ser responsabilizados por incidentes resultantes de uma ligação incorrecta ou da utilização de um aparelho sem ligação à terra ou com ligação à terra defeituosa.