

- ES** Instrucciones para la instalación y recomendaciones para el mantenimiento
Manual de Instrucciones.
- GB** Instructions for the installation and advice for the maintenance.
Instructions Manual.
- FR** Instructions d'installation et avertissements d'entretien.
Manuel d'instruction
- PT** Instruções para a instalação e conselhos para a manutenção.
Manual de Instruções.
- GR** Οδηγίες για την εγκατάσταση και υποδείξεις για τη συντήρηση
Εγχειρίδιο Οδηγιών

EFX 30.1 TEPPANYAKI EFX 30 TEPPANYAKI



AVISO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem-se durante o uso.

É necessário ter cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe a menos que não sejam constantemente vigiadas.

Este aparelho pode ser usado por crianças acima de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com este aparelho.

A limpeza e manutenção de utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

AVISO: Cozinhar sem vigiar numa chapa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode provocar incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama p. ex. com uma tampa ou um cobertor antifogo.

AVISO: Perigo de incêndio: não coloque objetos sobre as superfícies de cozedura.

Não se deve usar um aparelho de limpeza a vapor por **fogão, chapas e fornos.**

O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado

AVISO: Utilize apenas protetores de chapas projetados pelo fabricante do fogão ou indicados como adequados pelo mesmo nas instruções de utilização, ou protetores incorporados no equipamento. O uso de protetores inadequados pode causar acidentes.

AVISO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração deve ser controlado constantemente.

DESCRIÇÃO DO TEPPANYAKI

MODELO: EFX 30 TEPPANYAKI

EFX 30.1 TEPPANYAKI

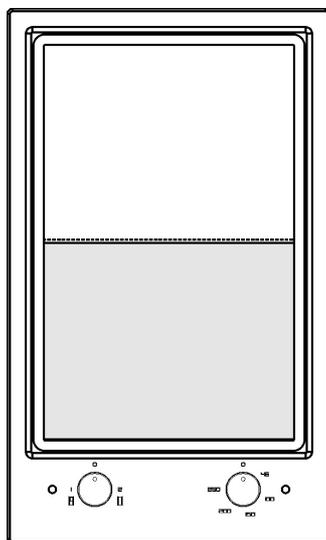
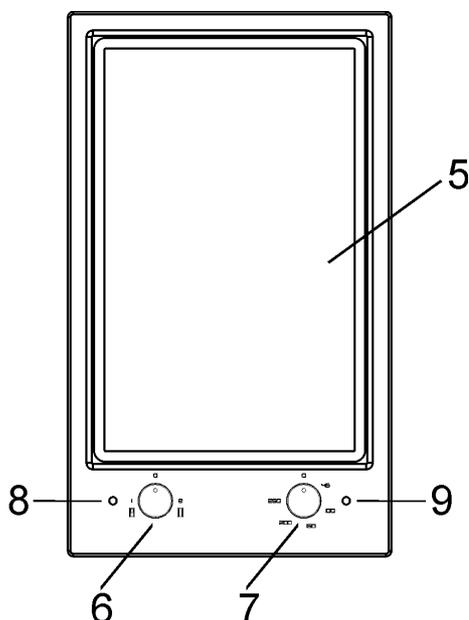


Fig. A

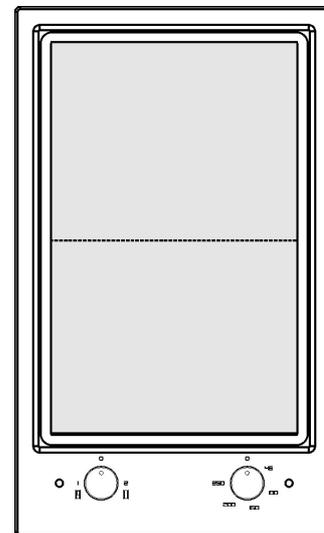


Fig. B

5 Elemento aquecedor "parcial-total" de (A) 1200 - (B) 2400 W

6 Botão de comando da área de cozedura:

(posição 2 (total Fig. B) ativa o inteiro elemento aquecedor, posição 1 apenas a frente (Fig. A parcial))

7 Botão de comando da regulação da temperatura

8 Indicador luminoso geral, indica que o aparelho está a funcionar

9 Indicador luminoso de operação ligado ao termóstato: apaga-se para indicar que se chegou à temperatura desejada

Cuidado: este aparelho foi projetado apenas para uso pessoal doméstico.

Aviso: durante o funcionamento, as superfícies de trabalho da área de cozedura aquecem-se muito: mantenha as crianças longe!

Este topo de fogão foi projetado para ser usado exclusivamente como aparelho para cozer: qualquer outro uso (como para aquecer um ambiente) deve ser considerado impróprio e perigoso.

USO

1) USO E CONSELHOS PARA O TEPPANYAKI

O aparelho Teppanyaki permite-lhe escolher se cozer nas duas zonas da grelha, ou apenas na parte de trás e, mediante o botão do termostato, também lhe permite regular a temperatura entre 0 e 250 °C.

- A grelha Teppanyaki permite-lhe cozer carnes, legumes, frutas etc... com pequenas quantidades de gorduras vegetais (manteiga, azeite, óleo de coco, banha). Além de cozer, este aparelho também pode ser usado para manter quente alimentos já cozidos, mesmo se ainda na panela.

- Antes de usar este aparelho pela primeira vez, limpe-o cuidadosamente, inclusive os seus componentes, da maneira especificada no Capítulo 2 à página 6 e, em seguida, aqueça por poucos minutos a superfície da grelha sem alimentos sobre a mesma.

- Neste processo, este aparelho poderá emitir fumo ou odores desagradáveis (por causa da graxa usada no processamento na fábrica que arde); portanto, a cozinha deverá estar bem ventilada durante esta operação.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Depois de seleccionar para cozer apenas na zona

da frente da grelha  ou em toda a grelha  coloque o botão (6) na posição que deseja (figura 2). O indicador luminoso (8) acende-se a indicar que o aparelho está sob tensão.

Caso selecione apenas o uso da zona da frente da grelha, como a superfície da grelha está encostada, também aquece-se a zona de trás da grelha (por exemplo, caso se aqueça a zona da frente da grelha a 200 °C, a zona de trás da grelha chegará a uma temperatura de 100 °C) e, portanto, pode ser usada para pratos já cozidos não se arrefecerem.

Risco de queimadura! Não toque a zona de trás da grelha com as mãos não protegidas pensando que está fria!

O TEPPANYAKI é comandado por um regulador de energia com várias posições (veja a fig. 1).

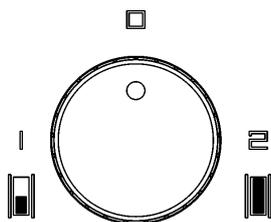


Fig. 2

Para ativá-lo, rode à direita o botão da direita (7) até a posição da temperatura que deseja (entre 45 °C e 250 °C), ouvirá um ligeiro clique que indica a exclusão do termostato e o elemento aquecedor rapidamente torna-se rubro de calor, o indicador (9) acende-se e irá se apagar quando se chegar ao valor regulado. A seleção da temperatura depende do tipo de alimento a ser cozido, do seu tamanho e da sua quantidade de água. Aguarde alguns minutos até que a grelha se aqueça bem e, em seguida, use uma espátula, caso seja necessário espalhar a gordura ou o óleo na inteira superfície, e coloque o alimento a ser cozido nesta superfície.

- Durante a cozedura, caso seja necessário, é possível regular a temperatura: podem ser necessários alguns minutos para esquentar ou arrefecer a superfície da grelha antes de se chegar à nova temperatura regulada: o indicador luminoso (9) apaga-se a indicar que se chegou à nova temperatura regulada.

Quando terminar a cozedura, coloque ambos botões na posição de "0 - off".

- Caso tenha selecionado para usar apenas a zona da frente da grelha, poderá aproveitar a zona de trás da grelha (que também se aquece) para manter quentes alimentos já cozidos.

- **A superfície da grelha permanece quente mesmo depois de desligada; portanto, para economizar energia, pode desligá-la antes do fim do tempo de cozedura e continuar a cozer com o calor restante, ou usar este calor para manter quentes alimentos já cozidos. Na seguinte tabela há informações indicativas.**

Coloque o alimento bem distribuído sobre a inteira superfície da grelha, assegure-se que o alimento permanece inteiramente sobre a superfície da grelha.

É aconselhável **NÃO** cortar alimentos diretamente sobre a superfície da grelha, mas cozê-los já cortados em porções individuais.

Vire os alimentos apenas quando se soltar facilmente da superfície da grelha: tenha cuidado para não arranhar a superfície de cozedura com utensílios: escolha cuidadosamente utensílios de cozinha com beiras arredondadas.

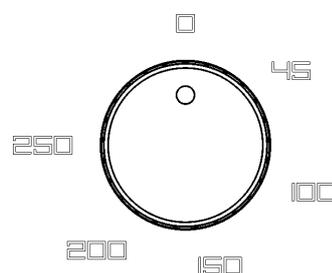


Fig. 1

USO

AVISOS E CONSELHOS PARA O UTILIZADOR:

Antes ou no momento de ativar o Teppanyaki, caso o mesmo tenha permanecido muito tempo sem ser usado, para eliminar toda a humidade absorvida pelo material isolante, será necessário colocá-lo a funcionar por 10 minutos na posição de 100 °C para o inteiro elemento aquecedor para enxugá-lo.

Para um uso correto, lembre-se

- Quando usar o Teppanyaki, não deixe de vigiar o aparelho e assegure-se que não há crianças nas proximidades. Designadamente, vigie e supervise a cozedura de alimentos caso use óleo ou gordura, que são altamente inflamáveis. Perigo de queimaduras.
- Durante o funcionamento, algumas partes do equipamento podem se aquecer! Não toque estas partes sem proteção pessoal adequada.
- Mesmo depois do uso, o Teppanyaki permanece quente por muito tempo. Não coloque as mãos nem qualquer objeto sobre o mesmo para evitar queimaduras.
- Assim que notar uma rachadura na superfície do elemento de aquecimento, desligue imediatamente o aparelho da corrente elétrica.
- As instruções para as chapas devem indicar que não foram projetados para funcionar mediante um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Não altere nem mude as características técnicas do aparelho, por que seria perigoso.
- Não toque o aparelho com as mãos ou os pés molhados;
- Não use o aparelho descalço;
- O fabricante exime-se da responsabilidade por qualquer dano resultante de uma utilização não adequada ou incorreta;
- Nunca deixe de vigiar o aparelho ao usar a grelha, e mantenha as crianças a um distância segura. Designadamente, assegure-se que as pegadas estão em posições corretas, para dentro, e tenha cuidado ao cozer alimentos com óleo ou gordura que são facilmente inflamáveis.
- Caso decida não usar mais este aparelho (ou substituir um modelo velho), antes de eliminá-lo, retire-o do funcionamento da maneira determinada pela lei relativamente à proteção da saúde e contra a poluição do meio ambiente, desative as partes que podem ser perigosa, sobretudo para as crianças, que podem brincar com o aparelho abandonado.
- Depois de terminar o uso da chapa, assegure-se que o indicador dos botões está na posição de fechado (0).

A seguinte tabela apresenta alguns dados indicativos apenas para a cozedura

ALIMENTO	°C
Peixe	170 °C – 180 °C
Legumes/frutas	200 °C
Carnes (de porco, de vaca, de vitelo)	180 °C – 200 °C
Carnes (de cordeiro, de aves)	150 °C – 180 °C

LIMPEZA

CUIDADO: antes de qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho da corrente elétrica.

2) LIMPEZA DO TEPPANYAKI

Para manter a superfície do elemento aquecedor do Teppanyaki sempre limpa e alongar a vida útil do aparelho, é muito importante lavá-lo depois de cada uso, com água quente e ensaboada, enxaguá-lo e enxugá-lo cuidadosamente.

Aguarde a grelha e todas as suas partes arrefecerem antes de limpá-las. Não use esfregões e produtos de limpeza abrasivos, nem sprays corrosivos.

Nunca deixe por muito tempo vinagre, café, leite, água salgada ou sumo de limão ou tomate em contacto com as superfícies.

O elemento aquecedor:

A superfície do Teppanyaki deve ser limpa com uma temperatura de aproximadamente 50-60 °C; com esta temperatura é mais fácil retirar os resíduos de alimentos. Caso a superfície do elemento aquecedor esteja fria, coloque o botão do termostato (7) entre 50 - 60 °C; caso ainda esteja quente, aguarde arrefecer até esta temperatura: neste caso, para verificar se a temperatura do elemento está correta antes de limpá-lo, rode o botão do termostato (7) até o indicador luminoso acender-se (9) verifique a temperatura indicada (figura 1) e, em seguida, volte o botão (7) à posição de "0-off".

Com a ajuda de uma espátula, retire os resíduos maiores (selecione utensílios com beiras arredondadas para evitar arranhadelas na superfície do elemento aquecedor), em seguida, humedeça a superfície do elemento aquecedor com um pouco de água misturada com detergente para louça e deixe enxaguado alguns minutos para as incrustações soltarem-se.

Para retirar os resíduos grudados na superfície do elemento aquecedor use um pano ou papel de cozinha e água misturada com detergente.

Enxague a superfície do elemento aquecedor várias vezes com um pano molhado e enxugue cuidadosamente.

Caso queira limpar a superfície do elemento aquecedor entre duas operações de cozedura, use uma espátula para retirar os resíduos maiores e coloque cubos de gelo e sumo de limão sobre a superfície quente do elemento aquecedor. Ao derreterem-se os cubos de gelo as incrustações amolecem, e o sumo de limão remove o cheiro do alimento precedentemente cozido. Use uma espátula para retirar os resíduos restantes.

AVISO:

- **para manter a grelha em bom estado depois de a usar, deve-se tratá-la com produtos específicos disponíveis no mercado, para a superfície permanecer sempre limpa. Este procedimento é necessário para evitar a formação de ferrugem.**
- **Não use jato de vapor para limpar este equipamento.**

AVISO:

este aparelho foi projetado para utilização doméstica ou similar, designadamente:

- **cozinhas em lojas, escritórios, ambientes de trabalho;**
- **estabelecimentos de turismo rural;**
- **instalações para hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;**
- **alojamentos domiciliares.**

INSTALAÇÃO

DADOS TÉCNICOS PARA OS TÉCNICOS DE INSTALAÇÃO

É necessário que as operações de instalação e manutenção apresentadas nesta seção sejam efetuadas apenas por pessoal qualificado.

IMPORTANTE: *é necessário um TÉCNICO DE INSTALAÇÃO QUALIFICADO para a instalar, regular ou transformar o fogão para usá-lo com outro tipo de alimentação: caso se desobedeça esta regra, a garantia não será mais válida.*

É necessário instalar este aparelho corretamente em conformidade com a lei em vigor e as instruções do fabricante.

Uma instalação incorreta pode causar danos pessoais, a animais e matérias, relativamente aos quais o fabricante não pode ser considerado responsável.

Os dispositivos de suspensão de corrente ou de comando automático do aparelho podem ser modificados apenas pelo fabricante ou por um fornecedor devidamente autorizado.

3) INSTALAÇÃO DO TEPPANYAKI

Retire o Teppanyaki da embalagem, desembale as várias peças soltas, assegure-se que não estão danificadas. Em caso de dúvida não use o aparelho e contacte um técnico qualificado.

É necessário não deixar o material de embalagem (cartolina, sacos, poliestireno expandido, pregos ...) ao alcance de crianças, porque são fontes potenciais de perigo.

É necessário efetuar uma abertura na tampa do móvel do mobiliário modular com as medidas indicadas na fig. 3, assegure-se que as medidas dos espaços necessários para instalar o aparelho são obedecidas (veja a fig. 4).

MEDIDAS A RESPEITAR (mm)

	A	B	C	D	E	F
	282	482	59	59	100 mín.	mín. 120 mm

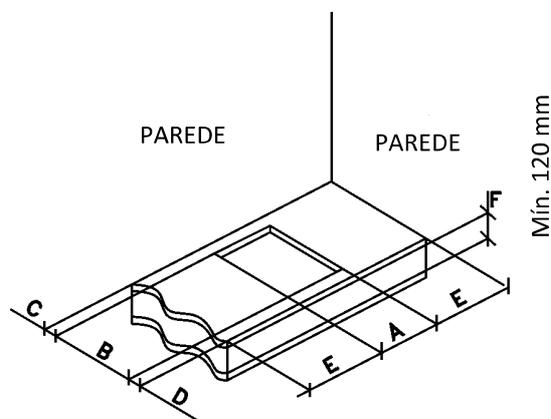


FIG. 3

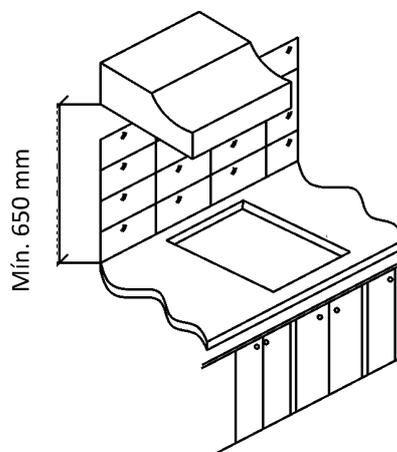


FIG. 4

INSTALAÇÃO

4) FIXAÇÃO DO TEPPANYAKI

Para prender o Teppanyaki no tampo da móvel será necessário montar os grampos fornecidos com este folheto, da seguinte maneira:

- retire todas as partes amovíveis do Teppanyaki;
- emborque o aparelho com cuidado e coloque-o sobre uma superfície macia para evitar danos nas superfícies externas;
- retire os grampos "G" da embalagem e instale-os da maneira indicada no diagrama da fig. 5.

Depois destas operações, poderá instalar a junta que evita vazamento de líquidos. Para encaixar corretamente esta junta, obedeça rigorosamente as seguintes determinações:

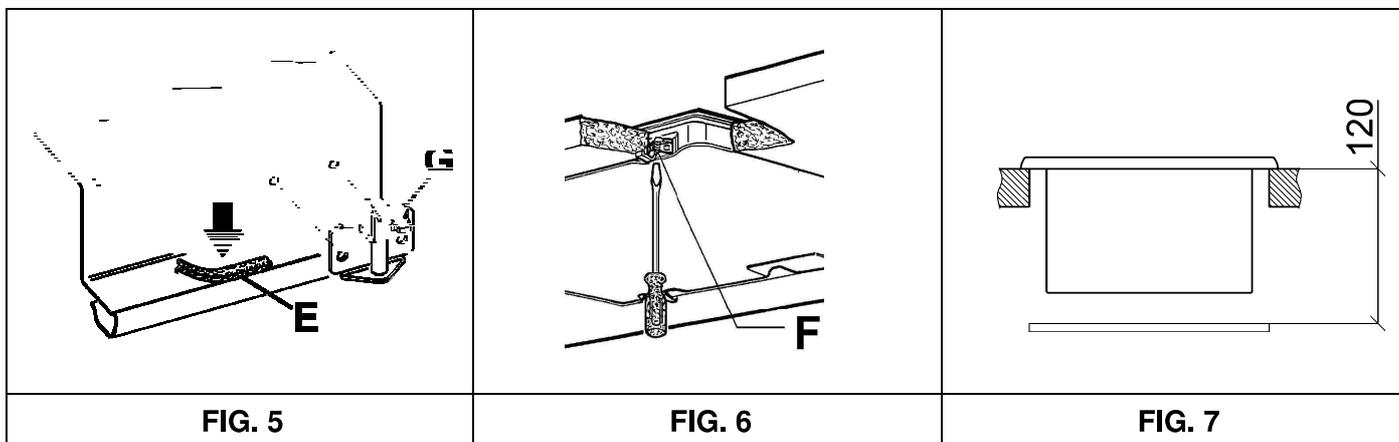
- solte as tiras da junta do respectivo suporte com cuidado para a proteção transparente permanecer presa à junta.
- Coloque a junta "E" (fig. 5) na posição correta, em baixo da beira do tampo do móvel, de maneira que a parte exterior da junta se encaixe perfeitamente no perímetro externo do topo do móvel. É necessário que as extremidades das tiras encaixem-se sem se sobreporem.

- Assegure-se que a junta adere de maneira uniforme ao redor de todo o tampo do móvel, pressione-a para baixo com os dedos e, em seguida, retire a fita protetora da junta e posicione o Teppanyaki na abertura feita no tampo do móvel.
- Aperte os parafusos "F" dos grampos (veja fig. 6) para fixar o aparelho.
- Para evitar qualquer contacto acidental com a superfície da grelha aquecida durante o uso, é necessário colocar e prender com parafusos uma separação de madeira pelo menos a 120 mm de distância do tampo (fig. 7).

AVISO:

note que é necessário o adesivo que fixa o laminado plástico no tampo do móvel ser resistente a pelo menos 150 °C para evitar que a cobertura se solte.

Avisamos o técnico de instalação que é necessário a parede traseira, e as superfícies próximas e ao redor da grelha serem resistentes a 90 °C de temperatura.



INSTALAÇÃO

5) CONEXÕES ELÉTRICAS

IMPORTANTE: é necessário instalar este aparelho em conformidade com as instruções do fabricante. O fabricante exime-se de responsabilidades por danos pessoais, a animais ou materiais causados por uma instalação incorreta.

É necessário que as conexões elétricas sejam em conformidade com as regras e regulamentos em vigor. Antes de efetuar uma conexão, verifique:

- se a tensão corresponde ao valor indicado nas especificações do elemento aquecedor e a espessura dos cabos do sistema elétrico podem suportar a carga, também indicada nas especificações do elemento aquecedor.
- Se a capacidade e as tomadas da instalação elétrica são adequadas para o fornecimento máximo de energia do aparelho (veja a placa de informações presa na parte inferior do invólucro).
- Se a tomada ou instalação dispõe de uma ligação à terra em conformidade com as normas e provisões em vigor no momento. Exime-se de qualquer responsabilidade caso se deixe de cumprir estas normas.
- Caso com este aparelho não seja fornecido com cabo de alimentação elétrica, ligue à placa de terminais um cabo de espessura adequada (veja a tabela do parágrafo 6) com um cabo da ligação à terra mais comprido do que os cabos condutores, da maneira apresentada no diagrama da fig. 8.

Caso a conexão ao circuito elétrico seja por uma tomada:

- no cabo de alimentação "C", caso não seja fornecida uma ficha, ligue uma ficha standard adequada para a carga indicada na placa de informações. Ligue os cabos da maneira apresentada no diagrama da fig. 8, preste atenção para obedecer as seguintes indicações:

letra L (fase) = cabo castanho;

letra N (neutro) = cabo azul;

símbolo \oplus (terra) = cabo amarelo/verde.

- É necessário posicionar o cabo de alimentação de maneira que não chegue à temperatura de 90 °C em qualquer posição.
- Para a conexão, não use adaptadores ou interruptores porque os mesmos causam contactos falsos que levam a aquecimento excessivo perigoso.
- É necessário haver acesso à tomada depois de montada.

Caso a conexão seja diretamente no circuito elétrico:

- entre o aparelho e o circuito monte um interruptor de dimensão adequada para a carga do aparelho e com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
- Lembre-se que a ligação à terra não deve ser seccionada por um interruptor.
- A conexão elétrica também pode ser protegida por um interruptor diferencial de sensibilidade.

É vivamente recomendado ligar o cabo terra amarelo/verde fornecido a uma boa ligação à terra.

Antes de efetuar qualquer operação de assistência na parte elétrica do aparelho, será absolutamente necessário desligá-lo da rede elétrica.

Caso sejam necessárias modificações no sistema elétrico doméstico ou a tomada seja incompatível com a ficha do aparelho, estas modificações ou substituições devem ser efetuadas por um técnico qualificado profissionalmente. Este técnico deverá assegurar-se particularmente que a espessura dos cabos da ficha é adequada para a potência absorvida pelo aparelho.

AVISO:

todos os nossos aparelhos são em conformidade com as Normas Europeias EN 60335-1, EN 60335-2-6 e as respetivas emendas. Este aparelho atende a todos os requisitos das Diretivas Europeias:

- CEE 2004/108/CE relativamente à compatibilidade eletromagnética.
- CEE 2006/95/CE relativamente à segurança elétrica.
- CEE 2011/65/UE sobre a restrição do uso de determinadas substâncias perigosas.
- Regulamento (UE) N.º 66/2014 suplemento da Diretiva 2009/125/EC.
- Normas EN 60350-2.

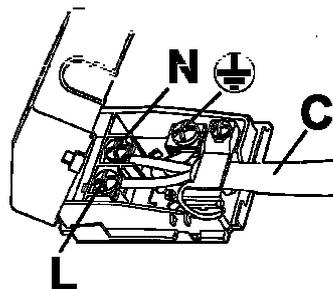


FIG. 8

MANUTENÇÃO

Antes de efetuar qualquer tipo de operação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica. É necessário a manutenção ser efetuada apenas por pessoal autorizado.

Procedimento em caso de mau funcionamento.

- Antes de contactar o vosso Centro de Assistência mais próximo:

- Tenha à mão os dados da placa de identificação do elemento aquecedor situada na sua parte inferior (modelo e número de série).

Atenção! Enquanto aguarda a solução do problema, deve parar de usar o aparelho e deixá-lo desligado da alimentação elétrica. Não tente reparar ou modificar qualquer parte do aparelho: além da Garantia não ser mais válida, pode ser perigoso.

6) SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS.

Observação: caso o cabo de alimentação seja substituído, será necessário o cabo de ligação à terra (B) ser mais comprido do que o cabos condutores (fig. 9) e obedecer as instruções do parágrafo "CONEXÕES ELÉTRICAS".

7) ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS COMPONENTES ELÉTRICOS

Para facilitar as tarefas do técnico de instalação, a seguir há uma tabela com as especificações dos componentes.

COMPONENTES ELÉTRICOS DA ALIMENTAÇÃO

Nome	Potência
Teppanyaki	2400

TIPO E ESPESSURA DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

Tipo de cabo	Potência total do aparelho	Alimentação elétrica monofásica 220 – 240 V ~
Borracha H05 RR-F	2400 W	3 X 1,5 mm ² (*)
Neopreno H05 RN-F	2400 W	3 X 1,5 mm ² (*)
Neopreno H07 RN-F	2400 W	3 X 1,5 mm ² (*)

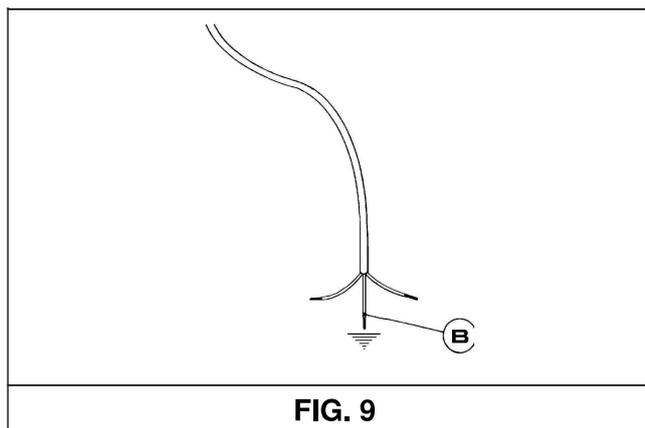


FIG. 9

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TEPPANYAKI	
Tensão	220-240 V ~
Frequência	50/60 Hz
Potência nominal total	2400 W

***CASO O CABO DE ALIMENTAÇÃO DANIFIQUE-SE,
DEVERÁ SER SUBSTITUÍDO PELO FABRICANTE OU
PELA SUA ASSISTÊNCIA PÓS VENDAS.***

***AVISO: É NECESSÁRIO A MANUTENÇÃO SER
EFETUADA APENAS POR PESSOAL AUTORIZADO.***

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Antes de sair da fábrica, este equipamento foi submetido a ensaios e regulado por pessoal competente para garantir os melhores resultados no funcionamento.

Apenas os nossos centros de assistência técnica e as lojas autorizadas dispõem de peças de reposição originais. Será necessário que todas as reparações e regulações sucessivas sejam efetuadas com os máximos cuidados e por pessoal qualificado.

Por este motivo, aconselhamos sempre contactar o Concessionário onde comprou o aparelho ou o nosso Centro de Assistência mais próximo, e especificar a marca, o modelo, o número de série e o tipo de problema do seu aparelho. Os dados relevantes estão indicados na placa de informações que há na parte inferior do aparelho e na etiqueta aplicada na caixa de embalagem. Estas informações permitem que o assistente técnico providencie as peças de reposição adequadas e garantem uma assistência rápida e específica. Aconselhamos a transcrição destes dados de modo que os mesmos estejam sempre à disposição.

MARCA:

MODELO:

Nº DE SÉRIE:

“Mantenha o certificado de garantia ou a ficha dos dados técnicos junto com o manual de instruções durante a vida útil do aparelho. Contêm dados técnicos importantes”

Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/EC relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE).

Estas orientações são o quadro de uma validade em toda a Europa da devolução e da reciclagem dos resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.

