

PT

**MANUAL DE
UTILIZAÇÃO
PORMENORIZADO**
PARA UMA PLACA
DE COZEDURA
VITROCERÂMICA
ENCASTRÁVEL

gorenje

Obrigado pela confiança demonstrada ao comprar um aparelho da nossa marca.

Fornecemos-lhe um manual pormenorizado que lhe facilitará a utilização deste aparelho e lhe permitirá familiarizar-se rapidamente com o mesmo.

Verifique primeiro se o aparelho não sofreu qualquer dano durante o transporte. Se detetar qualquer avaria, é favor contactar imediatamente o retalhista onde o comprou ou o armazém regional de onde vem. Encontrará o número de telefone na fatura ou na nota de entrega.

O manual de utilização está igualmente disponível no nosso site web :

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Informação importante



Conselho, observação

ÍNDICE

4 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	INTRODUÇÃO
7 PLACA DE COZEDURA VITROCERÂMICA EMBUTÍVEL DE INDUÇÃO 8 Características técnicas	
9 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	PREPARAÇÃO DO APARELHO PELA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
10 PLACA DE COZEDURA DE INDUÇÃO 10 Placa de cozedura de vitrocerâmica 11 Conselhos para as poupanças de energia 11 Detecção dos recipientes 12 Princípio de funcionamento dos elementos aquecedores de indução 13 Trem de cozinha para a indução	FUNCIONAMENTO DA PLACA DE COZEDURA
14 FUNCIONAMENTO DA PLACA DE COZEDURA 14 Módulo de comandos (segundo o modelo) 15 Calibragem das teclas 15 Colocação em funcionamento da placa de cozedura 16 Colocação em funcionamento dos elementos aquecedores 17 Indicadores luminosos com opção booster 18 Cozedura em pausa - função stop/go (pausa) 19 Segurança crianças 20 Funções do temporizador 21 Paragem de um elemento aquecedor 21 Indicador luminoso de calor residual 21 Duração máxima de cozedura 22 Paragem geral da placa de cozedura 22 Paragem automática	
23 LIMPEZA E MANUTENÇÃO	LIMPEZA E MANUTENÇÃO
25 TABELA DE REPARAÇÕES	REPARAÇÃO
27 INSTALAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA	INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO
35 LIGAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA À REDE ELÉCTRICA	
37 DESFAZER-SE DO APARELHO	DIVERSOS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



É FAVOR LER ATENTAMENTE ESTE MANUAL E MANTÊ-LO AO SEU ALCANCE PARA FUTURAS CONSULTAS.

As crianças a partir de 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou de conhecimentos podem utilizar este aparelho desde que fiquem sob a vigilância de um adulto responsável, tenham recebido instruções prévias sobre a maneira de se servir do mesmo em toda a segurança, e de ter entendido os riscos aos quais se expõe. Não deixe as crianças brincar com o aparelho; vigie-as se elas procederem à sua limpeza ou à sua manutenção.

AVISO : O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Tenha muito cuidado em não tocar nos elementos aquecedores. Mantenha as crianças menores de 8 anos afastadas do aparelho, exceto se as vigiar permanentemente.

AVISO: os elementos acessíveis podem ficarem escaldantes. Impede as crianças pequenas de se aproximar do aparelho.

AVISO: antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da fonte de alimentação elétrica para evitar um eventual choque elétrico.

Não limpe o aparelho com um aparelho de vapor ou de alta pressão, pois existe um risco de choque elétrico.

O aparelho não está previsto para ser comandado por um temporizador externo ou um sistema de controlo especial. Os cabos fixos devem incluir um dispositivo de desconexão em conformidade com as normas elétricas em vigor.

Se o cabo elétrico estiver danificado, mande-o substituir pelo fabricante, por um técnico do serviço pós venda, ou por um profissional qualificado para evitar qualquer eventual risco (apenas para os aparelhos entregues com um cabo elétrico).

AVISO: se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da fonte de alimentação elétrica para evitar qualquer risco de choque elétrico.

Antes de levantar a tampa, limpe todos os líquidos que a salpicaram; não a feche enquanto a superfície não tiver arrefecido.

Não olhe fixamente para os elementos da placa de cozedura pois têm lâmpadas de halogénio.

AVISO: numa placa de cozedura, os fritos podem apresentar um risco de incêndio se não os vigiar. NUNCA tente desligar o fogo com água, mas desligue imediatamente o aparelho, e depois coloque uma tampa em cima do recipiente e tente abafar as chamas com uma cobertura anti-fogo.

AVISO: risco de incêndio: não deixe nenhum objeto em cima da placa de cozedura.

Risco de incêndio: não deixe nenhum objeto em cima da placa de cozedura.

AVISO: a cozedura deve ser vigiada. Uma cozedura curta deve ser vigiada permanentemente.

AVISO: numa placa de cozedura, os fritos podem apresentar um risco de incêndio se não os vigiar.

AVISO: utilize exclusivamente as proteções previstas pelo fabricante do aparelho de cozedura, ou recomendadas pelo fabricante do manual de utilização, ou ainda integradas no aparelho. A utilização de um dispositivo de proteção não apropriado pode provocar acidentes.

Não coloque nenhum objeto metálico tais como facas, colheres, garfos ou tampa em cima das bocas de indução pois estes utensílios podem ficar extremamente quentes.

Após utilização, desligue os elementos aquecedores ativando os seus comandos e não confie apenas no detetor de recipiente.

Este aparelho é exclusivamente destinado à cozedura dos alimentos. Não o utilize para outros fins, por exemplo para aquecer a peça, secar os animais (de estimação ou outros), papel, têxteis, plantas aromáticas, etc. porque pode provocar ferimentos ou um incêndio.

A ligação à rede elétrica deste aparelho deve ser executada exclusivamente por um profissional autorizado. As modificações não autorizadas ou as reparações executadas por pessoas não qualificadas podem provocar feridas graves ou danificar o aparelho.

Os aparelhos ou componentes de uma mesma linha design podem eventualmente aparecer sob **diferentes nuances de** cor devido a diversos fatores, tais como os diferentes ângulos de vista, as diferentes cores de fundo, os materiais e a iluminação da sala.

Se outro aparelho eléctrico estiver ligado em proximidade do plano de cozedura, verifique se o cabo eléctrico não entra em contacto com os elementos de cozedura quentes.

Se o cabo eléctrico estiver danificado, mande-o substituir pelo fabricante, por um técnico do serviço pós venda, ou por um profissional qualificado para evitar qualquer eventual risco.

Se utilizar a sua placa de cozedura de vitrocerâmica como superfície de arrumação, pode provocar riscos ou outros danos. Nunca aqueça os alimentos numa folha de alumínio ou em recipientes de plástico; estes recipientes podem derreter e provocar um incêndio ou danificar a placa de cozedura.

Não guarde debaixo do aparelho produtos pouco resistentes ao calor tais como detergentes, aerossóis, etc.

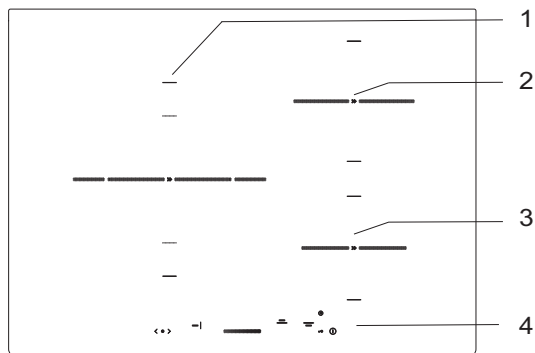
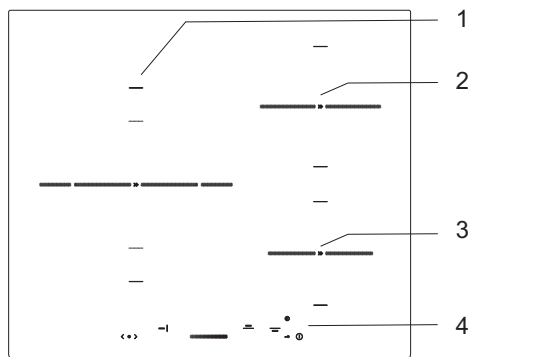


Leia atentamente o presente manual de utilização antes de ligar o aparelho. As reparações ou reclamações resultantes de uma utilização ou de uma ligação não conforme não estão cobertas pela garantia.

PLACA DE COZEDURA VITROCERÂMICA EMBUTÍVEL DE INDUÇÃO

(DESCRIÇÃO DO APARELHO E DAS SUAS FUNÇÕES- SEGUNDO O MODELO)

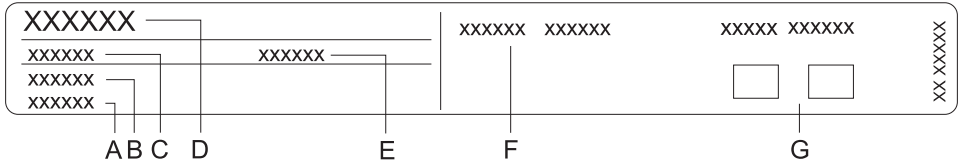
Este manual é redigido para diferentes modelos e portanto pode descrever funções e/ou equipamentos que não estão presentes no seu aparelho.



1. Elemento aquecedor de indução traseiro esquerdo
2. Elemento aquecedor de indução traseiro direito
3. Elemento aquecedor de indução dianteiro direito
4. Módulo de comandos da placa de cozedura

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

(SEGUNDO O MODELO)



- A Número de série
- B Código
- C Tipo
- D Marca de fabrica
- E Modelo
- F Informações técnicas
- G Menções de conformidade / símbolos

A placa das características tem as principais características técnicas do aparelho e fica na face inferior da placa de cozedura.

O tipo e o modelo do aparelho aparecem igualmente na carta de garantia.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Se a sua placa de cozedura é de vitrocerâmica, limpe-a com uma esponja húmida e um pouco de líquido da louça. Não utilize nenhum produto agressivo como os removedores de nódoas, os detergentes abrasivos ou as esponjas de esfregar que podem riscar a sua superfície.

Durante as primeiras utilizações, o aparelho pode libertar "o odor característico de um produto novo"; desaparecerá aos poucos.

PLACA DE COZEDURA DE INDUÇÃO

PLACA DE COZEDURA DE VITROCERÂMICA

- A placa de cozedura é resistente às variações de temperatura.
- É igualmente resistente aos choques.
- Não utilize a placa de cozedura vitrocerâmica como espaço de arrumação, pode riscá-la ou provocar outros danos.
- Não utilize a sua placa de cozedura se esta estiver rachada ou partida. A queda de um objeto bicudo pode partir a placa de vitrocerâmica. Os danos são visíveis imediatamente ou passado um determinado tempo. Logo após aparecimento de qualquer rachadela, desligue imediatamente o aparelho da rede elétrica.
- Verifique se os elementos aquecedores e o fundo dos recipientes fiquem bem limpos e secos. Permitirá assim uma melhor condução do calor e evitará de danificar a vitrocerâmica. Não pouse nenhum recipiente vazio em cima dos elementos aquecedores.
- Pode danificar os elementos aquecedores se colocar recipientes vazios. Antes de pousar uma panela num elemento aquecedor, limpe o fundo do recipiente para facilitar a transmissão do calor.

INTENSIDADES DE AQUECIMENTO

Pode ajustar os elementos aquecedores entre 10 intensidades de aquecimento diferentes. A tabela abaixo dá alguns exemplos de utilização para cada ajuste.

Intensidade de aquecimento	Namen
0	Paragem, utilização do calor residual
1 - 2	Para manter os pratos quentes, refogar pequenas quantidades (potência mínima)
3	Para refogar (continuar a cozedura após tê-la iniciado rapidamente)
4 - 5	Para refogar grandes quantidades (continuar a cozedura), alourar os grandes pedaços
6	Para alourar, fazer um roux
7 - 8	Para grelhar, fritar
9	Para alourar, cozer as grandes quantidades
P	Ajuste “Booster” para iniciar a cozedura, convém igualmente para as muito grandes quantidades

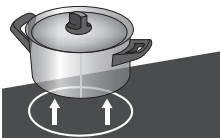
CONSELHOS PARA AS POUPANÇAS DE ENERGIA

- Quando compra o seu trem de cozinha, saiba que o diâmetro indicado é normalmente o do recipiente, que é habitualmente maior que o do fundo.
- Quando uma preparação deve cozer por muito tempo, utiliza uma panela de pressão. Verifique se esta está sempre com líquido suficiente na panela. Se esta ficar vazia no elemento aquecedor, o sobreaquecimento pode danificar a panela de pressão e o elemento aquecedor de indução.
- Se a sua receita o permitir, cubra a panela com uma tampa com o diâmetro correspondente. Utilize recipientes cujas dimensões estão adaptadas à quantidade de alimentos a cozer. A cozedura de uma pequena quantidade num grande recipiente meio vazio consome muita energia.

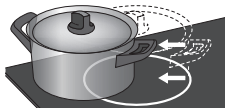
DETEÇÃO DOS RECIPIENTES



- Se não existe qualquer panela em cima do elemento aquecedor ou se esta tiver um diâmetro inferior ao do elemento aquecedor, não haverá perda de energia.

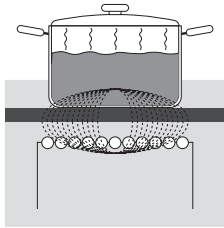


- Se o seu recipiente for muito mais pequeno que o elemento aquecedor, é possível que o mesmo não ser detetado. Neste caso, quando ativa o elemento aquecedor, a letra **L** e a intensidade de aquecimento piscam alternadamente no mostrador de potência. Se pousar um recipiente no elemento aquecedor de indução no minuto que se segue, a placa de cozedura deteta-o e funciona na potência ajustada. Quando retire o recipiente, a alimentação elétrica do elemento aquecedor fica cortada.



- Se utilizar uma panela ou uma frigideira mais pequena que o elemento aquecedor e se esta for detetada, apenas a energia correspondente ao tamanho do recipiente será utilizada.

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO DOS ELEMENTOS AQUECEDORES DE INDUÇÃO



- A placa de cozedura está equipada de elementos aquecedores de indução de elevada eficácia. O calor é produzido diretamente no fundo da panela, onde é necessário, sem perdas devido à transmissão pela vitrocerâmica. Assim, o consumo de energia é bem inferior aos dos elementos aquecedores convencionais que funcionam segundo o princípio da irradiação.
- A placa de cozedura está equipada de elementos aquecedores de indução de elevada eficácia. O calor é produzido diretamente no fundo da panela, onde é necessário, sem perdas devido à transmissão pela vitrocerâmica. Assim, o consumo de energia é bem inferior aos dos elementos aquecedores convencionais que funcionam segundo o princípio da irradiação.
- O elemento aquecedor de indução funciona segundo o seguinte princípio: uma bobina de indução, embutida debaixo da superfície de vitrocerâmica, gera um campo magnético graças a correntes induzidas (ou correntes de Foucault) formam-se no fundo magnetizáveis do recipiente e criam calor (o fundo é »magnetizável « se um ímã aderir ao mesmo).

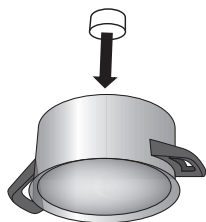


Se cair açúcar ou alimentos com açúcar na superfície quente, limpe-o imediatamente. Limpe o açúcar com um raspador mesmo que o elemento aquecedor ainda estiver quente. Pode danificar a vitrocerâmica.

Quando a vitrocerâmica está quente, não a limpe com detergentes, pois podem danificar-se.

TREM DE COZINHA PARA A INDUÇÃO

TREM DE COZINHA ADAPTADO A UMA PLACA DE INDUÇÃO



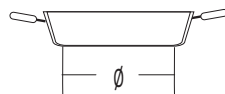
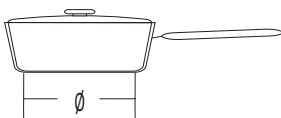
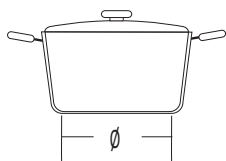
- A placa de cozedura de indução funciona perfeitamente se utilizar o trem de cozinha adaptado.
- Verifique se colocou os recipientes no centro do elemento aquecedor.
- Trem de cozinha adaptado: recipientes de aço, aço esmaltado ou em fundição.
- Trem de cozinha não adaptado: recipientes de liga de aço com fundo de cobre ou de alumínio e recipientes de vidro.-
Teste do íman: pode verificar com um pequeno íman se o fundo do recipiente é ferromagnético. Se o íman aderir ao fundo, o

recipiente convém para a cozedura por indução.

- Quando utiliza uma panela de pressão, vigie-a até a obtenção da pressão adequada. Ajuste primeiro o elemento aquecedor na intensidade máxima, depois siga as instruções do fabricante da panela de pressão para reduzir a potência atempadamente com a tecla conveniente.
- Verifique se há sempre líquido suficiente na panela de pressão ou nos outros recipientes. Se uma panela ficar vazia em cima do elemento aquecedor, o sobreaquecimento pode danificar a panela e o elemento aquecedor de indução.
- Alguns recipientes não têm um fundo inteiramente ferromagnético. Neste caso, apenas a parte magnética produzirá calor, quando o resto do fundo permanecerá frio
- Quando utiliza recipientes especiais, siga as instruções do seu fabricante.
- Para obter os melhores resultados de cozedura, tenha o cuidado de verificar se a superfície ferromagnética do fundo do recipiente corresponde ao tamanho do elemento aquecedor. Se o elemento aquecedor não detetar a panela, tente colocá-la num elemento aquecedor com um diâmetro mais pequeno.

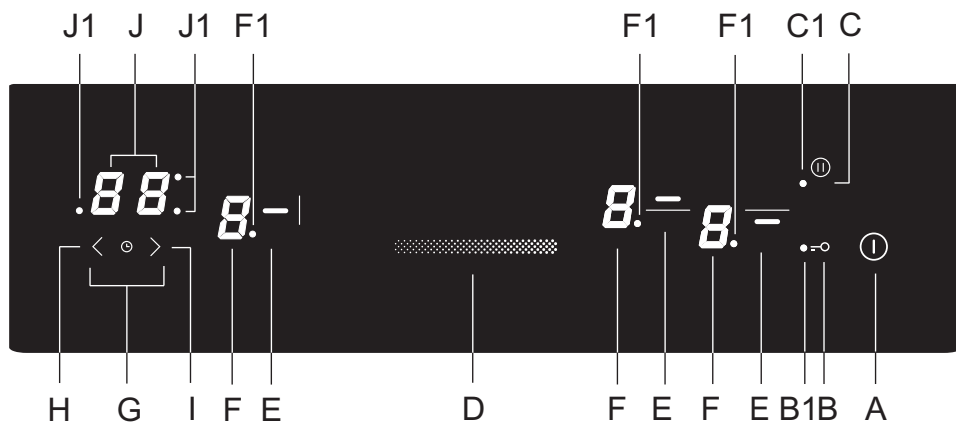
Elementos aquecedores	Diâmetro mínimo do fundo dos recipientes
Elemento aquecedor esquerdo	Ø 110 mm
Elemento aquecedor traseiro direito	Ø 110 mm
Elemento aquecedor dianteiro direito	Ø 90 mm

O fundo dos recipientes deve estar bem plano.



FUNCIONAMENTO DA PLACA DE COZEDURA

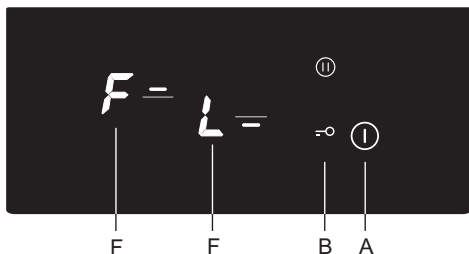
MÓDULO DE COMANDOS (segundo o modelo)



Teclas sensíveis de ajuste

- A Tecla Ligar/desligar da placa de cozedura
- B Tecla Bloqueio/Segurança crianças
- B1 Indicador luminoso de Bloqueio/Segurança crianças
- C Tecla de função Stop/Go
- C1 Indicador luminoso Stop/Go
- D Cursor sensível para ajustar a intensidade de aquecimento
- E Tecla de seleção do elemento aquecedor
- F Mostrador do elemento aquecedor selecionado e da sua intensidade de aquecimento
- F1 Indicador luminoso do elemento aquecedor selecionado
- G Temporizador
- H Tecla de ajuste decrescente do temporizador
- I Tecla de ajuste crescente do temporizador
- J Mostrador do temporizador
- J1 Indicador luminoso indicando o elemento aquecedor para o qual o temporizador está ativado

CALIBRAGEM DAS TECLAS



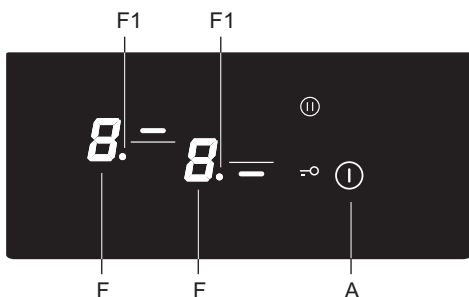
Sempre que a placa de cozedura está ligada à rede elétrica e quando a corrente elétrica estiver restabelecida após uma falha elétrica ou uma avaria elétrica, é necessário recalibrar as teclas. A calibragem adapta a sua sensibilidade às condições mecânicas e ambientais bem como ao toque do utilizador.

💡 Toque nas teclas com um dedo limpo e sem luvas.

Toque durante 3 segundos na tecla de bloqueio (B) para ajustar a sua sensibilidade. Durante a calibragem, a intensidade da luz à volta da placa de cozedura deve ser fraca.

💡 Se a peça ou a zona circundante da placa de cozedura estiverem demasiadas iluminadas, "FL" aparece no mostrador passados 3 segundos e a calibragem para.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DA PLACA DE COZEDURA

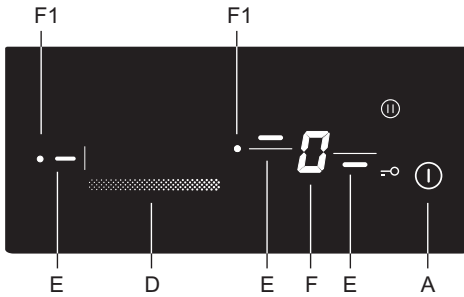


Coloque um recipiente na placa de cozedura. Prima a tecla Ligar/Desligar (A) durante um segundo. Um sinal sonoro toca e "O" aparece em todos os mostradores dos elementos aquecedores (F).

💡 Se não ligar nenhum elemento aquecedor nos 10 segundos que se seguem, a placa de cozedura desliga-se e ouve-se tocar um sinal sonoro.

💡 Quando está ligado à rede elétrica pela primeira vez ou recolocado sob tensão após uma avaria elétrica, o aparelho fica bloqueado.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DOS ELEMENTOS AQUECEDORES



Após ter colocado a placa de cozimento em funcionamento, ative o elemento aquecedor desejado (E) nos 10 segundos que se seguem. Toque no cursor sensível para ajustar a intensidade de aquecimento do elemento aquecedor.

Se não houver recipiente no elemento aquecedor selecionado, a intensidade de aquecimento ajustada e o símbolo piscam alternadamente no mostrador.

Modificação do ajuste dos elementos aquecedores

Pode modificar em qualquer momento a intensidade de aquecimento de um elemento aquecedor deslizando o dedo no cursor sensível ou tocando diretamente a posição desejada no cursor (D).



Quando prime a tecla do elemento aquecedor desejado, apenas os indicadores luminosos (F1) ficam acesos para os outros indicadores luminosos.



Quando ajuste a intensidade de aquecimento no cursor, indicadores luminosos aparecem por cima para indicar graficamente o ajuste atual.

INDICADORES LUMINOSOS COM OPÇÃO BOOSTER

Pode ativar a função Booster em todos os elementos aquecedores para iniciar rapidamente a cozedura. Permite igualmente alourar, a lume forte, grandes quantidades de alimentos utilizando a potência suplementar.

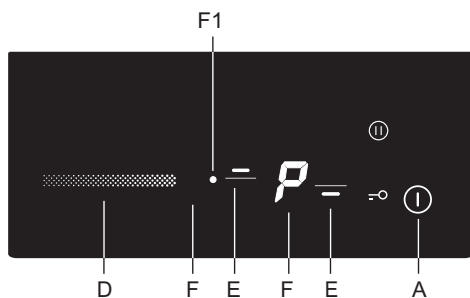
O elemento aquecedor funciona durante 10 minutos à potência máxima, depois toca um sinal sonoro e a intensidade de aquecimento passa a 9.

Ativação da função Booster

- Selecione o elemento aquecedor e toque no cursor sensível (D) na sua extremidade direita para que a letra »P« aparece no mostrador.
- A função Booster fica ativada.

Desativação da função Booster

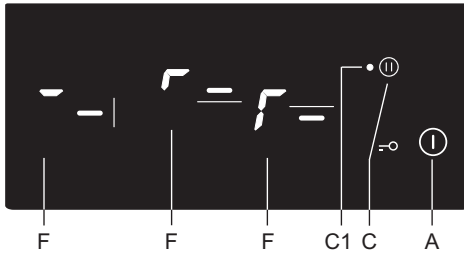
- Desligue o elemento aquecedor selecionado deslizando o dedo no cursor (D) sensível ou tocando na sua posição mais baixa.



O elemento aquecedor no qual está ativado a função booster é extremamente potente. Para evitar o sobreaquecimento, o controlo eletrónico pode parar prematuramente a função BOOSTER e reduzir a intensidade de aquecimento a 9.

COZEDURA EM PAUSA - FUNÇÃO STOP/GO (PAUSA)

A função Stop/Go (Pausa) permite-lhe colocar em pausa todas as operações da placa de cozedura. Todos os elementos aquecedores apagam-se temporariamente de forma automática. Isso é prático quando, por exemplo, quer limpar rapidamente a placa de cozedura sem alterar o ajuste dos indicadores luminosos.



ATIVACÃO DA FUNÇÃO PAUSA - STOP/GO

Um ou vários elementos aquecedores são ativos.

- Toque na tecla Stop/Go (C). Um sinal sonoro toca, o indicador luminoso (C1) pisca e a placa de cozedura para de funcionar
- Os ajustes de todos os temporizadores põem-se em pausa.
- Todas as teclas ficam inativas, exceto Stop/Go e Ligar/desligar.

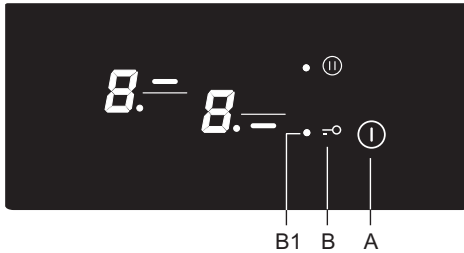
- Aparecem segmentos em rotação em todos os mostradores dos indicadores luminosos (F).

DESATIVACÃO DA FUNÇÃO PAUSA - STOP/GO

- Toque na tecla Pausa antes de decorrer 10 minutos. A placa de cozedura retoma o seu funcionamento com os mesmos ajustes do que antes da pausa.
- Se não premir nenhuma tecla nos 10 minutos, todos os indicadores luminosos ativos param automaticamente.

SEGURANÇA CRIANÇAS

Pode ativar a Segurança crianças da placa de cozedura para evitar que esta seja colocada em funcionamento com demasiada facilidade ou que os seus ajustes sejam modificados por inadvertência.




Bloqueio dos comandos

Toque durante 1 segundo a tecla Bloqueio/Segurança crianças. O indicador luminoso (B1) acende-se. A placa de cozedura fica agora bloqueada.

Desbloqueio dos comandos

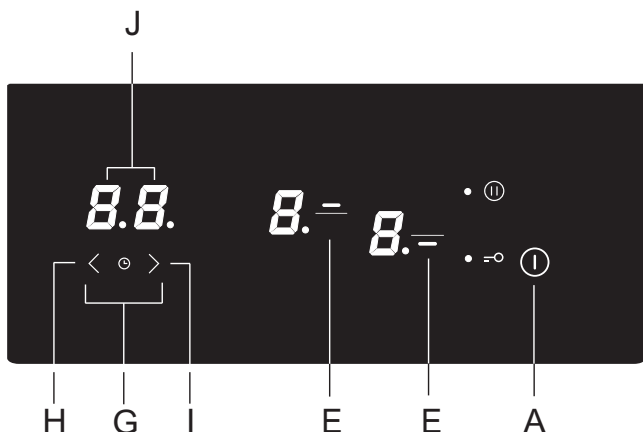
Para desbloquear a placa de cozedura, proceda da mesma forma que para a bloquear. Deve ficar desligada. Toque durante 1 segundo a tecla B.

 Pode ativar a função Bloqueio quando os elementos aquecedores estão acesos ou quando a placa de cozedura está desligada. Se a placa de cozedura estiver em funcionamento, a função Segurança crianças bloqueia todas as teclas, exceto a tecla Ligar/Desligar geral (A) da placa de cozedura e a tecla de bloqueio. Se a placa de cozedura estiver parada, a função Segurança crianças bloqueia todas as teclas, exceto a tecla de bloqueio. O bloqueio da placa de cozedura está sempre ativado quando está ligada à rede elétrica pela primeira vez ou quando é novamente ligada após ter sido desligada.

FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR

Esta função permite ajustar o tempo de cozedura no elemento aquecedor selecionado de que já ajustou antecipadamente a intensidade de aquecimento. Findo a duração de cozedura ajustada, o elemento aquecedor apaga-se automaticamente.

Pode ajustar a duração de cozedura de 1 a 99 minutos. É possível ajustar o temporizador em todos os elementos aquecedores separadamente e para todas as intensidades de aquecimento.



ATIVAÇÃO DO TEMPORIZADOR

Selecione primeiro o elemento aquecedor (E), de seguida ajuste a duração após a qual o elemento aquecedor selecionado terá de apagar-se.

O indicador luminoso (F1) do elemento aquecedor selecionado acende-se ao lado do mostrador do temporizador.

- Pode ajustar a duração de 1 a 99 minutos.
- Enquanto ajustar o temporizador, o ajuste atual pisca no mostrador do temporizador (J)
- Enquanto ajustar o temporizador, o ajuste atual pisca no mostrador do temporizador (J)


A contagem decrescente do tempo restante arranque 5 segundos depois da última pressão numa das teclas de ajuste (H) ou (I) do temporizador.

Quando a duração ajustada chega ao fim, o elemento aquecedor apaga-se. O mostrador do temporizador (J) e o indicador luminoso do elemento aquecedor selecionado começa a piscar.

Um alarme sonoro toca. Pode interrompe-lo tocando numa tecla qualquer, caso contrário para automaticamente passado um minuto.

Exibição do tempo de cozedura restante

Se ativou diversas vezes os temporizadores, pode exibir o tempo de cozedura restante do elemento aquecedor desejado tocando na tecla (E).

 Se ajustar o temporizador em vários indicadores luminosos, aparece a duração de cozedura que chegará primeiro ao fim; o indicador luminoso do elemento aquecedor correspondente pisca.



Podemos igualmente ajustar o temporizador num elemento aquecedor cuja intensidade de aquecimento é ajustada a zero, ou seja, parado. Neste caso, o temporizador funciona como conta-minutos.

DESATIVAÇÃO DO TEMPORIZADOR CORTA-CORRENTE

Selecione o elemento aquecedor para o qual quer desativar o temporizador. Ajuste a duração a "00" com a tecla (H) ou prima simultaneamente as teclas (+) e (-).

PARAGEM DE UM ELEMENTO AQUECEDOR



Para desligar o elemento aquecedor selecionado, toque o cursor sensível. Se a intensidade de aquecimento de todos os elementos aquecedores for ajustada a "0", a placa de cozedura desativa-se automaticamente passado alguns segundos.

INDICADOR LUMINOSO DE CALOR RESIDUAL

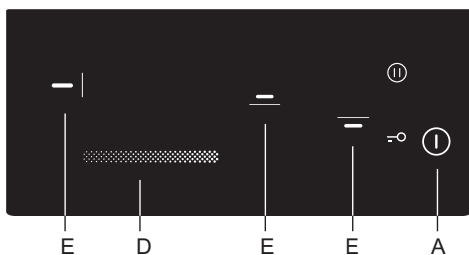
A placa de cozedura de vitrocerâmica está igualmente equipada de um indicador luminoso de calor residual, "H". Os elementos aquecedores de indução não aquecerão diretamente, mas receberão o calor transmitido pelo fundo dos recipientes. Enquanto a letra "H" ficar acesa após a extinção de um elemento aquecedor, pode utilizar o calor residual para manter o seu prato quente ou para descongelar alimentos. Mesmo quando o "H" se apaga, o elemento aquecedor pode ainda ficar quente. Tenha cuidado em não se queimar!

DURAÇÃO MÁXIMA DE COZEDURA

Para a sua segurança, o tempo de funcionamento contínuo de cada elemento aquecedor é limitado. A duração de cozedura máxima é calculada em função do ajuste da intensidade de aquecimento. Se não modificou a potência desde há um bom momento, o elemento aquecedor apaga-se automaticamente findo o tempo definido para a intensidade de aquecimento ajustada.

Intensidade de aquecimento	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Duração máxima de funcionamento (horas)	10	5	5	4	3	2	2	2	1

PARAGEM GERAL DA PLACA DE COZEDURA



Toque na tecla Ligar/Desligar (A) durante um segundo para desligar a placa de cozadura. O aparelho emite um sinal sonoro e todos os elementos aquecedores apagam-se.

PARAGEM AUTOMÁTICA

Se as teclas ficam ativadas durante demasiado tempo durante a cozadura (por exemplo devido a um líquido derramado ou de um objeto colocado no módulo de comandos), todos os elementos aquecedores apagam-se passado 10 segundos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Comece sempre por desligar o aparelho da rede elétrica, depois deixe-o arrefecer completamente.

Nunca entregue a limpeza e a manutenção do aparelho a crianças sem as vigiar convenientemente.

Após cada utilização, aguarde sempre o arrefecimento da superfície vitrocerâmica antes de começar a limpeza, caso contrário, o mais pequeno resíduo pode carbonizar-se na superfície quente aquando da próxima utilização.

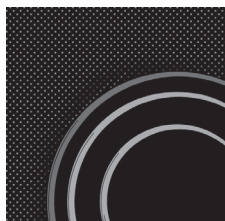
Para a manutenção periódica da sua placa de cozedura, utilize detergentes de limpeza destinados especialmente à vitrocerâmica. Estes detergentes formam uma camada protetora na superfície e impedem assim a formação de sujidades tenazes.



Antes de cada utilização da sua placa de cozedura, limpe o pó e os outros depósitos eventuais que aderiram à sua superfície e ao fundo do recipiente que irá utilizar, pois estas impurezas podem riscar a vitrocerâmica.

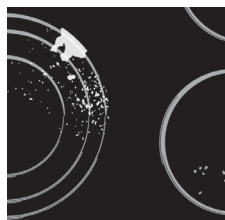


Os esfregões de palha-de-aço, as esponjas e detergentes abrasivos e outros detergentes agressivos podem danificar a superfície. A utilização de detergentes agressivos em aerossol e de detergentes de limpeza líquidos não apropriados pode igualmente danificar a vitrocerâmica.



Os pictogramas serigrafados podem apagar-se se utilizar detergentes demasiados potentes ou se o fundo dos seus recipientes for rugoso ou danificado.

Utilize uma esponja macia e húmida para retirar as **sujidades leves**. Limpe depois a superfície com um pano seco.



As manchas de água limpam-se facilmente com vinagre branco diluído em água. No entanto, não utilize esta solução para limpar o enquadramento da placa de cozedura (presente em apenas alguns modelos), pois pode perder o seu aspeto lustrado. Também não utilize nenhum detergente agressivo em aerossol nem produtos anticálcios.

As **manchas secas** podem ser eliminadas com detergentes destinados à vitrocerâmica. Siga as instruções fornecidas pelo fabricante. **Depois limpe cuidadosamente a sua placa de cozedura pois, ao aquecer, as marcas de detergentes podem danificar a vitrocerâmica.**



Limpe as manchas tenazes e carbonizadas com um raspador. Tenha o cuidado de não se magoar ao manipular o raspador!



Apenas utilize o raspador quando não consegue eliminar as sujidades com um pano húmido ou detergentes de limpeza especialmente previsto para a vitrocerâmica.



Tenha o cuidado de manter sempre o raspador num **ângulo correto** contra a superfície (45° a 60°). **Ao exercer uma pressão moderada**, aplique o raspador na vitrocerâmica e deslize-o nas zonas serigrafadas para limpar as sujidades. Se o seu raspador tiver uma pega de plástico, tenha o cuidado de verificar se esta pega não toca a superfície quente de um elemento aquecedor.



Quando utilize o raspador, tenha o cuidado de nunca exercer uma pressão perpendicular à vitrocerâmica e de não riscar a superfície com a ponta ou a lâmina do raspador..

É necessário retirar, imediatamente e com um raspador, **o açúcar e as preparações doces vertidos** na placa de cozedura, mesmo que o elemento aquecedor estiver ainda quente.



A alteração dos elementos serigrafados e a descoloração da vitrocerâmica não são considerados danos mas são sim a consequência de uma utilização normal da placa de cozedura. Estas alterações de cor são provocadas frequentemente por resíduos alimentares que queimaram a superfície, ou foram ocasionadas pela fricção dos recipientes não adaptados (como as painéis de alumínio ou de cobre). É muito difícil recuperar completamente a cor de origem.

Nota: as descolorações e imperfeições similares apenas alteram a aparência do aparelho e não têm qualquer incidência direta no seu funcionamento. O melhoramento do aspeto da placa de cozedura alterado por estes defeitos estéticos não está coberto pela garantia.

TABELA DE REPARAÇÕES

O RUÍDO E AS SUAS CAUSAS DURANTE A COZEDURA POR INDUÇÃO

Ruídos e sons	Causa	Solução
Ruído de funcionamento provocado pela indução	A tecnologia da indução está baseada nas propriedades de alguns metais submetidos a um campo eletromagnético. Resulta um fenómeno chamado correntes de Foucault que obriga as moléculas a oscilar. Estas oscilações (vibrações) transformam-se em calor. Em função do metal, isso pode provocar um leve ruído.	Isso é normal e não é um sinal de disfuncionamento.
Borburinho semelhante a um transformador	Este ruído ouve-se durante a cozedura com lume forte. É provocado pela quantidade de energia transmitida ao recipiente pela placa de cozedura.	Este ruído desaparece ou diminui quando reduz a intensidade de aquecimento.
Vibrações e estalidos no recipiente	Este ruído produz-se nos trens de cozinha (panelas ou frigideiras) compostas de vários materiais.	Provém das vibrações entre as superfícies adjacentes das diferentes camadas de materiais. O ruído depende do recipiente. Pode variar em função da quantidade e do tipo de alimento que cozer.
Ruído do ventilador	O funcionamento correto dos componentes eletrónicos requer uma temperatura controlada. Por conseguinte, a placa de indução está equipada de um ventilador que trabalha com diferentes velocidades em função do calor liberto.	Se a temperatura for demasiada elevada, o ventilador pode continuar de funcionar após a paragem da placa de cozedura.

FUNÇÕES DE SEGURANÇA E SINALIZAÇÃO DOS ERROS

A placa de cozedura está equipada de sensores que a protegem do sobreaquecimento. Se a temperatura aumentar demais, um ou todos os elementos aquecedores podem ser desativados automaticamente durante um determinado tempo.

Erro, causa possível, solução

- Sinal sonoro contínuo e »-« pisca no mostrador.
 - Salpicos de água ou objeto nas teclas sensitivas. Limpe o painel de comandos.
- »C« no mostrador
 - O elemento aquecedor sobreaqueceu. Aguarde que este arrefeça.
- »F« no mostrador
 - Indica que surgiu um erro durante a operação.
- »FL« no mostrador
 - Isso indica que a iluminação da peça é demasiada intensa, o que perturba a calibragem das teclas. Ver o capítulo »Calibragem das teclas da placa de cozedura«.



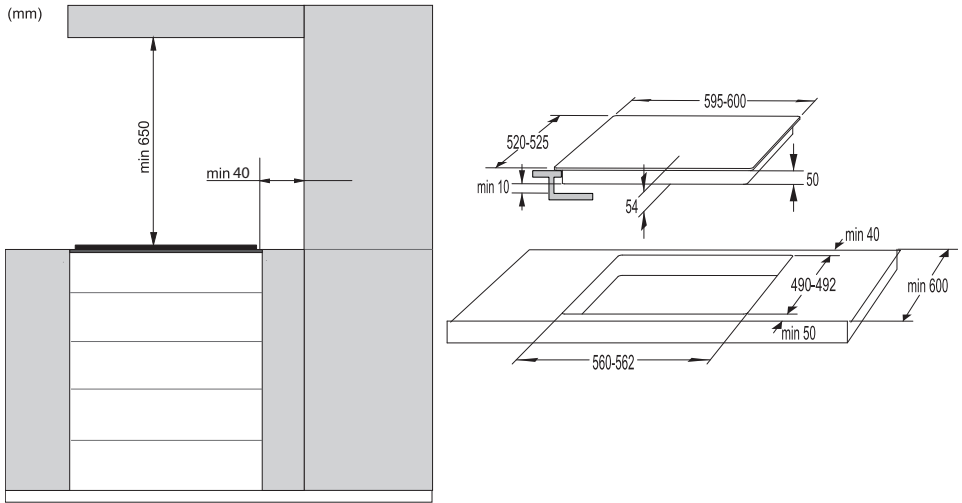
Se um erro ocorrer ou se o código de erro "F" continua de aparecer, desligue a placa de cozedura da rede elétrica durante alguns minutos (retire o fusível ou desarme o disjuntor), depois volte a ligá-la e volte a colocá-la em funcionamento com a tecla Ligar/Desligar geral.

Se não conseguir resolver o problema após ter seguido os conselhos acima, contate o serviço pós-venda autorizado. No entanto, as reparações ou reclamações resultante de uma ligação ou de uma utilização não conforme não estão cobertas pela garantia. Neste caso, o custo da intervenção fica ao encargo do cliente.



Antes de proceder a qualquer reparação, desligue o aparelho da rede elétrica removendo o fusível ou desligando o cabo elétrico da tomada.

INSTALAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA



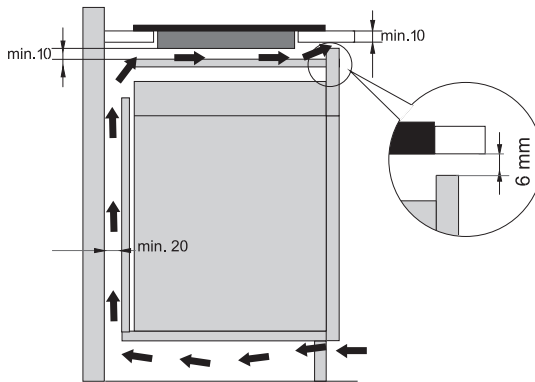
- É possível colocar tapa-juntas de madeira maciça no plano de trabalho, atrás dos elementos aquecedores, mas terá de respeitar a distância mínima indicada no esquema de instalação.

ABERTURAS DE VENTILAÇÃO NO MÓVEL DE EMBUTIR

- Os componentes eletrónicos do aparelho necessitam de uma ventilação suficiente para que a placa de indução possa funcionar normalmente.

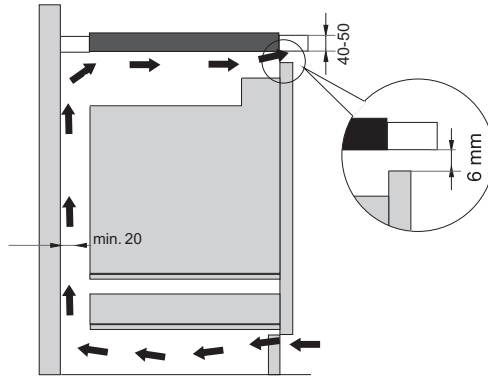
A Móvel baixo com gaveta

- O painel traseiro do móvel instalado debaixo da placa de cozedura deve ter uma abertura de pelo menos 140 mm de altura em todo o seu comprimento; em fachada, a abertura terá uma altura de 6 mm pelo menos e será recortada igualmente em todo o comprimento do móvel.
- Será necessário instalar um painel de separação horizontal debaixo da placa de cozedura, em todo o seu comprimento. Este painel deve ficar situado a 10 mm pelo menos da face inferior do aparelho.
Deve ser garantido uma ventilação suficiente na parte traseira.
- A placa de cozedura está equipada de um ventilador situado na sua parte inferior. No caso de móvel estar equipado de uma gaveta, não deverá guardar nem pequenos objetos, nem papéis; efetivamente, estes podem ser aspirados pelo ventilador, o que pode danificar tanto o ventilador como todo o sistema de arrefecimento. As folhas de alumínio e as substâncias inflamáveis (aerossóis) também não devem ser guardadas nesta gaveta, nem colocadas em proximidade da placa de cozedura. Risco de explosão! É necessário deixar um espaço livre de 20 mm entre o conteúdo da gaveta e as chegadas de ar do ventilador.



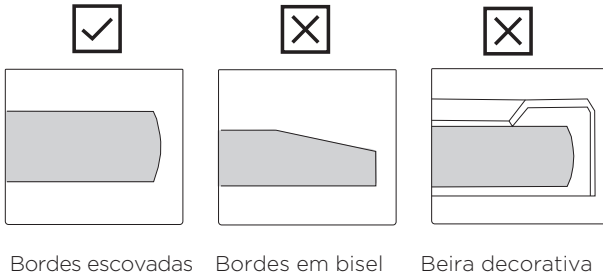
B) Móvel baixo com forno

- É possível embutir debaixo da placa de indução todos os fornos de tipo EVP4, EVP2, EVP3, equipados de um ventilador de arrefecimento. Antes de embutir o forno, é necessário retirar o painel traseiro do móvel de cozinha ou realizar um corte, de forma que toda a superfície traseira do recinto de cozedura fique liberta. Na fachada, o móvel terá de ter, em todo o seu comprimento, uma abertura de pelo menos 6 mm de altura.



EMBUTIMENTO AO NÍVEL DO PLANO

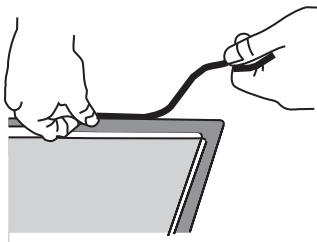
Os aparelhos sem bordas em bisel e nem beiras decorativas podem ser embutidos ao nível do plano.



1. Embutimento do aparelho

O aparelho deve ser embutido exclusivamente num plano de trabalho resistente à humidade e às temperaturas elevadas, constituído por materiais tais como a pedra natural (mármore, granito) ou a madeira maciça (nestes caso os cantos do corte devem ser impermeáveis). Se embutir a placa de cozedura num plano de trabalho de cerâmica, de madeira ou de vidro, é necessário instalar um chassis de madeira. Este chassis não é fornecido com o aparelho.

Se quiser embutir o aparelho num plano de trabalho constituído por outros materiais, terá primeiro de consultar o fabricante do plano de trabalho e receber a sua autorização explícita. As dimensões do corte realizado para o embutimento deve ser pelo menos igual ao da placa em vitrocerâmica do aparelho. Isso permitirá retirá-la facilmente do plano de trabalho. A junta impermeável deve ficar colada à volta da placa em vitrocerâmica, na face inferior.



Primeiro, passe o cabo de alimentação pelo corte. Posicione depois o aparelho no centro do corte.

Ligue o aparelho à rede elétrica (ver o capítulo na ligação elétrica). Antes de fixar o aparelho no plano de trabalho, verifique se este funciona corretamente.

Encha o espaço vazio entre o aparelho e o plano de trabalho com massa de silicone resistente ao calor (pelo menos a 160°C); alise a massa com a ferramenta apropriada.

Respeite as instruções de utilização da massa de silicone escolhida. Não ponha o aparelho em funcionamento enquanto a massa não estiver completamente seca.



1. Massa de silicone, 2. Junta de impermeabilidade em fita



Tenha muito cuidado com as dimensões de embutimento dos planos de trabalho de pedras naturais. Escolha a massa de silicone em função do material do plano de trabalho e consulte o seu fabricante. A utilização de uma massa de silicone não apropriada pode levar à descoloração permanente da pedra natural em certas zonas.

2. Desmontagem do aparelho embutido

Desligue o aparelho da rede elétrica.

Utilize uma ferramenta apropriada para retirar a massa de silicone à volta do aparelho.

Retire a placa de cozedura empurrando-a de cima para baixo.

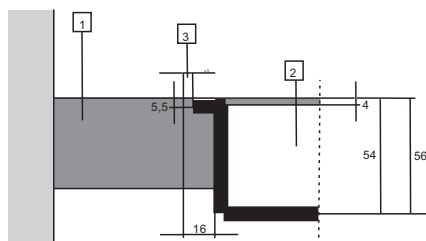


Não tente retirar o aparelho puxando-o fora do plano de trabalho por cima!



O serviço pós-venda apenas é responsável pelas reparações e revisões da placa de cozedura. É favor contactar o seu fabricante de cozinha se pretender reinstalar o seu aparelho que foi embutido ao mesmo nível do que o plano de trabalho.

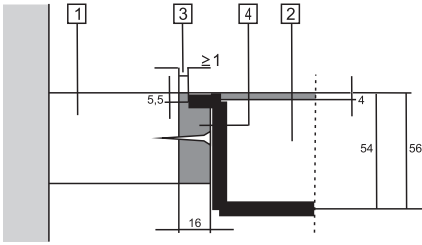
Plano de trabalho de pedra



- 1 - Plano de trabalho
- 2 - Aparelho
- 3 - Espaço vazio

Considerando a margem de erro (tolerância) relativa à placa em vitrocerâmica do aparelho e ao corte do plano de trabalho, a largura do espaço vazio pode ser adaptada (1 mm no mínimo).

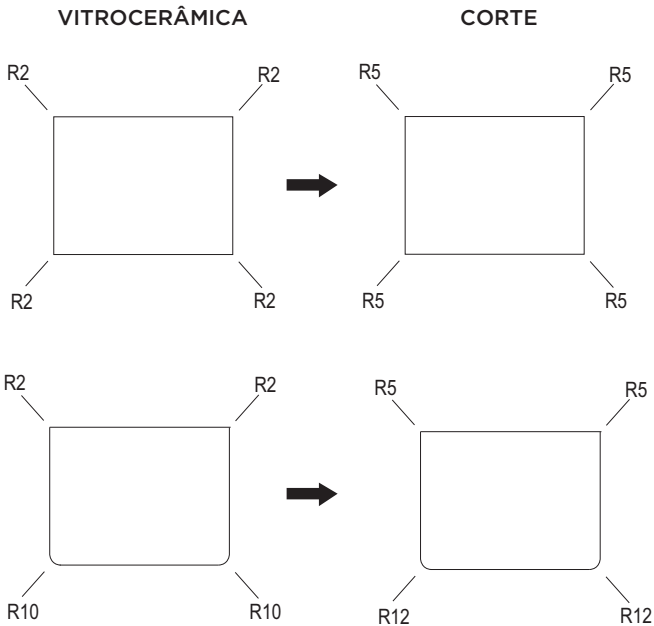
Plano de trabalho de cerâmica, madeira ou vidro



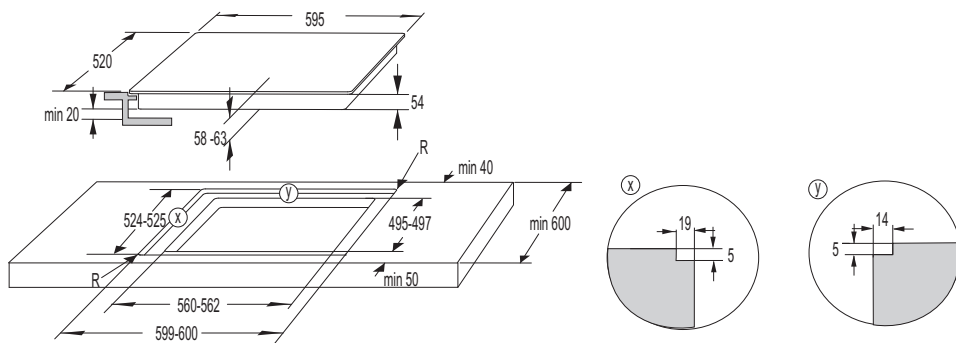
- 1 - Plano de trabalho
- 2 - Aparelho
- 3 - Espaço vazio
- 4 - Chassis de madeira, espessura 16 mm.

Considerando a margem de erro (tolerância) relativa à placa em vitrocerâmica do aparelho e ao corte do plano de trabalho, a largura do espaço vazio pode ser adaptada (1 mm no mínimo). Coloque o chassis de madeira a 5,5 mm por cima da face superior do plano de trabalho (ver a figura).

Aquando do corte no plano de trabalho, respeite os raios dos cantos (R10 e R2) da placa em vitrocerâmica.




CORTE NO PLANO DE TRABALHO - EMBUTIMENTO AO NÍVEL DO PLANO (apenas para alguns modelos)



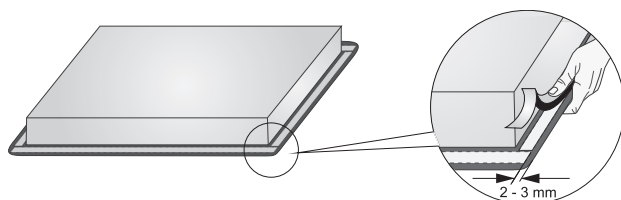
Se o forno estiver instalado debaixo de uma placa de cozedura embutida a nível do plano de trabalho, a espessura deste plano de trabalho terá de ser de pelo menos 45 mm.

INSTALAÇÃO DA JUNTA EM ESPONJA

 Alguns aparelhos são entregues com a junta de impermeabilidade em esponja já instalada.

Antes de embutir o aparelho no plano de trabalho, tem de colar a junta em esponja na face inferior da placa vitrocerâmica.

- Retire a película protetora da junta de esponja.
- Pouse a junta na face inferior da placa de cozedura a 2 ou 3 mm da borda. A junta deve ser colada em toda à volta da placa vitrocerâmica, sem recobrir os cantos.
- Aquando da instalação da junta, tenha o cuidado de não a danificar ou de a colocar em contacto com qualquer objeto afiado ou bocado.



Não encaixe o aparelho sem a junta!

- O plano de trabalho deve ficar perfeitamente nivelado.
- Proteja os cantos de corte.

LIGAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA À REDE ELÉCTRICA

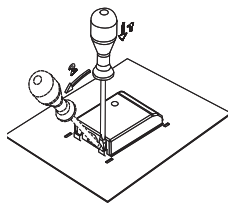
- Os dispositivos de segurança devem estar conformes às normas e à regulamentação em vigor.
- Antes de proceder à ligação, primeiro verifique se a tensão indicada na placa das características corresponde à tensão eléctrica da sua habitação.
- A instalação eléctrica deve ter um dispositivo de seccionamento omnipolar capaz de isolar o aparelho da instalação, e cujos contactos em posição aberta estão separados por uma distância de pelo menos 3 mm. Os fusíveis, disjuntores diferenciais e similares convêm para este uso.
- A ligação deve ser escolhida em conformidade com a capacidade eléctrica da instalação e dos fusíveis.
- Quando acaba a ligação, os componentes isolados sob tensão devem estar corretamente protegidos para evitar qualquer contato acidental.



A ligação deve ser realizada exclusivamente por um profissional autorizado. Uma ligação incorreta pode destruir alguns componentes do aparelho. Estes danos não estão cobertos pela garantia.

Antes de proceder a cada intervenção, corte a alimentação eléctrica do aparelho.

LIGAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA À REDE ELÉTRICA



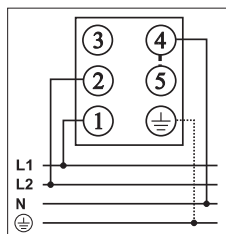
ESQUEMA DE LIGAÇÃO: Os shunts já foram instalados no seu respetivo lugar na caixa de ligação.

CABO DE LIGAÇÃO

Para a ligação, pode utilizar :

- cabos revestidos de PVC de tipo H05 VV-F ou H05 V2V2 com condutor de terra amarelo/verde, ou outros cabos equivalentes ou superiores.

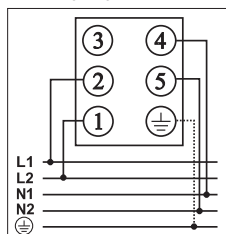
2N 380-415V~ / 50/60 Hz



Ligação standard

- 2 fases, 1 condutor neutro (2 1N, 380-415 V~/50/60 Hz) :
 - ▷ A tensão entre as fases e o condutor neutro é de 220-240V-.
 - A tensão entre as duas fases é de 380-415 V-. Coloque um shunt entre os pontos de ligação 4 e 5. O grupo deve ser protegido por 2 fusíveis de pelo menos 16 Amperes. O cabo de ligação deve ter uma secção de pelo menos 2,5 mm².
- 2 fases, 2 condutores neutros (2 2N, 220-240V~/50/60Hz):
 - ▷ A tensão entre as fases e os condutores neutros é de 220-240 V-.
 - ▷ O grupo (instalação) deve estar protegido por 2 fusíveis de pelos menos 16 Amperes. O cabo de ligação deve ter uma secção de pelo menos 2,5 mm².

2 2N 220-240V~ / 50/60 Hz



Passa o cabo de alimentação pelo aperta-cabo destinado a protegê-lo contra o arranque.

Uma ligação incorreta pode destruir alguns componentes do aparelho. Estes danos não estão cobertos pela garantia.

Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão indicada na placa das características corresponde à tensão do setor na habitação. Um eletricitista deve verificar esta tensão (220-240 V com Neutro) com ajuda do instrumento de medida apropriado.

DESFAZER-SE DO APARELHO



Os nossos produtos são embalados em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues a um centro de tratamento dos resíduos ou destruídos sem prejudicar o ambiente. Para o efeito, os nossos materiais de embalagem têm as marcações apropriadas.

O **símbolo do lixo barrado** aparece no produto ou na sua embalagem em aplicação à diretiva europeia 2002/96/CE sobre os Resíduos de Equipamento Elétrico e Eletrónico (REEE). Esta diretiva serve de regulamento quadro à retoma, à reciclagem e à valorização dos aparelhos usados em toda a Europa.

Este produto deve, portanto, estar sujeito a uma recolha seletiva. Quando já não o utilizar, entregue-o a um serviço de recolha especializado ou a um centro de tratamento de resíduos que trata os REEE. Permitirá assim evitar consequências nefastas para a saúde e o ambiente.

Para qualquer informação sobre a maneira de se desfazer-se do produto e sobre a sua reciclagem, contacte a câmara ou o serviço de limpeza de sua municipalidade, ou ainda a loja onde o comprou.

Reservamo-nos o direito de proceder a qualquer modificação ou correção do presente manual de utilização.

BI4 7G S



pt (01-23)