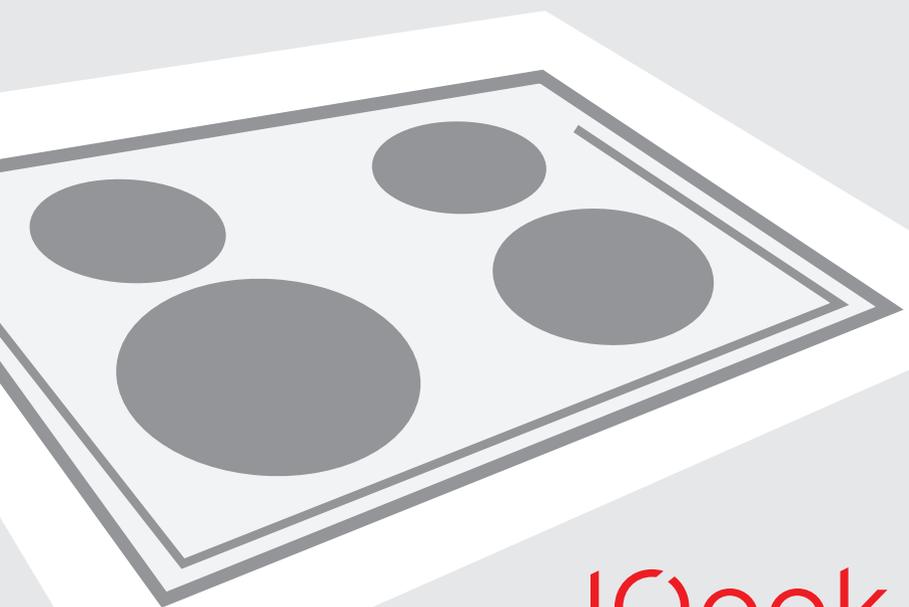


**PT** Manual de utilização, instalação e ligação



**IQook**

Placa de cozedura vitrocerâmica de indução

# PLACA DE COZEDURA VITROCERÂMICA DE INDUÇÃO

## Estimado cliente,

Esta placa de cozedura vitrocerâmica embutível de indução está prevista exclusivamente para uma utilização doméstica. Os nossos produtos são embalados em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues a um centro de reciclagem ou destruídos sem prejudicar o ambiente. Os materiais da embalagem vêm para este efeito com a marcação apropriada. Quando o seu aparelho chegar ao fim de vida útil e que se quer desfazer do mesmo, entregue-o ao serviço de recolha ou a um centro de reciclagem que recolha os equipamentos elétricos e eletrónicos; protege assim o ambiente.

## Manual de utilização

Este manual de utilização é destinado ao utilizador. Este descreve o aparelho e a forma como se deve servir do mesmo. O manual é redigido para diversos tipos de aparelhos, portanto é possível que as funções descritas não se aplicam ao seu.

## Instrução de ligação

A ligação deve ser efetuada segundo as instruções do capítulo «Ligação à rede elétrica» e em conformidade com as regras e normas em vigor. A ligação apenas deve ser realizada por um instalador qualificado.

## Placa de características

A placa de características com as principais características técnicas encontra-se debaixo do aparelho.

## Proteção contra o incêndio

Os aparelhos podem estar embutidos entre um móvel alto cuja altura é superior à do aparelho e um outro móvel da mesma altura que o aparelho.

<b>IMPORTANTE - A LER ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.....</b>	<b>5</b>
Precauções a tomar .....	5
Advertências.....	6
<b>PLANO DE COZEDURA VITROCERÂMICA.....</b>	<b>7</b>
Painel de comandos.....	8
Princípio de funcionamento dos elementos aquecedores de indução .....	9
Trem de cozinha adaptado aos elementos aquecedores de indução.....	9
Intensidades de aquecimento.....	11
Conselhos para as poupanças de energia .....	11
<b>COMANDOS DA PLACA DE COZEDURA .....</b>	<b>12</b>
Colocação em funcionamento da placa de cozedura.....	12
Colocação em funcionamento dos elementos aquecedores .....	12
Paragem dos elementos aquecedores .....	13
Paragem da placa de cozedura.....	13
Bloqueio / Segurança crianças .....	13
Indicador de calor residual.....	14
Booster e Super Booster .....	14
Paragem de segurança.....	15
Proteção contra o aquecimento excessivo.....	15
Função booster.....	16
Aviso dos últimos ajustes.....	17
Funções do Temporizador.....	17
Funções de segurança e sinalização dos erros.....	19
<b>PAINEL DE COMANDOS - IQ .....</b>	<b>20</b>
<b>PRECAUÇÕES A TOMAR .....</b>	<b>22</b>
<b>PREPARAÇÃO DA TAMPA PARA AS FUNÇÕES IQ.....</b>	<b>23</b>
Acessórios fornecidos com o aparelho .....	23
Instalação do sensor IQ na tampa .....	23
<b>UTILIZAÇÃO DAS FUNÇÕES IQ .....</b>	<b>25</b>
Utilização das funções e do aparelho .....	25
<b>MODOS DE COZEDURA .....</b>	<b>27</b>
Cozedura a vapor.....	27
Pochage.....	29
Cozedura suave.....	31
Cozedura em muita água.....	32
Descongelamento dos congelados.....	33
Manter quente.....	33
Selecionar a intensidade de aquecimento.....	36
Alourar/refogar.....	37

<b>GUIA DE REPARAÇÃO.....</b>	<b>39</b>
Substituição da pilha.....	40
Comando de acessórios suplementares.....	40
<b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA SUPERFÍCIE VITROCERÂMICA .....</b>	<b>41</b>
Limpeza.....	41
<b>EMBUTIMENTO.....</b>	<b>42</b>
Advertência.....	42
Instalação da junta em esponja.....	43
Dimensões de embutimento .....	43
Procedimento de instalação.....	44
Aberturas de ventilação no móvel instalado debaixo da placa de cozedura.....	45
Esquema de ligação.....	47
<b>LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA.....</b>	<b>48</b>
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....</b>	<b>49</b>
Placa de características.....	49

# IMPORTANTE - A LER ANTES DE UTILIZAR O APARELHO

## Precauções a tomar

- As crianças a partir de 8 anos e as pessoas que dispõem de capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos, podem utilizar este aparelho sob vigilância, desde que tenha recebido instruções sobre a maneira de se servir do mesmo em toda a segurança e que tenha entendido os riscos aos quais se expõem. As crianças não devem brincar com o aparelho nem proceder sem vigilância à sua limpeza e à sua manutenção.
- AVISO: o aparelho e os seus elementos acessíveis tornam-se muito quentes durante a utilização. Tenha o cuidado de não tocar nas resistências. Mantenha as crianças menores de 8 anos afastadas do aparelho, exceto se as vigiar permanentemente.
- AVISO: risco de incêndio; não deixe nenhum objeto no plano de cozedura.
- AVISO: numa placa de cozedura, os fritos podem representar um risco de incêndio se não os vigiar. Nunca tente apagar o fogo com água, mas desligue imediatamente o aparelho, e depois coloque uma tampa no recipiente e tente abafar as chamas com um pano molhado.
- Após utilização, desligue os elementos aquecedores ativando os seus comandos e não apenas no detetor de recipiente.
- AVISO: se o plano de cozedura fique rachado, desligue o aparelho para evitar qualquer risco de descarga elétrica. Desligue os elementos aquecedores com os seus comandos respetivos, e depois retire o fusível ou desarme o disjuntor para separar totalmente o aparelho da rede elétrica.
- Nunca pouse nenhuma faca, garfo, colheres e tampas em cima dos elementos aquecedores de indução, porque estes utensílios podem tornar-se extremamente quentes.

- Nunca limpe a placa de cozedura com um aparelho a vapor ou de alta pressão: expor-se-ia a um risco de descarga elétrica.
- O aparelho não está previsto para ser comandado por um temporizador externo ou por um telecomando separado.

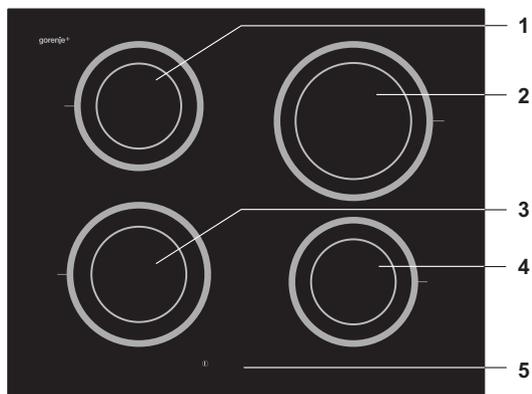
## Advertências

- O aparelho deve ser ligado à rede elétrica exclusivamente por um técnico do serviço pós-venda autorizado ou por um profissional qualificado.
- As intervenções e reparações efetuadas por pessoas não qualificadas podem provocar graves ferimentos ou danos no aparelho. Entregue qualquer intervenção a um serviço pós-venda autorizado ou a um profissional competente.
- Este aparelho é destinado exclusivamente à cozedura dos alimentos. Qualquer outra utilização seria inadaptada, especialmente o aquecimento da sala. Não coloque nenhum recipiente vazio em cima dos elementos aquecedores.
- Se outro aparelho elétrico estiver ligado em proximidade do plano de cozedura, é favor verificar se o cabo elétrico entra em contacto com os elementos aquecedores quentes.
- Não guarde debaixo do aparelho produtos pouco resistentes ao calor tais como detergentes, aerossóis, etc.
- 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 embalagens de plástico; estes recipientes podem derreter e provocar um incêndio ou danificar a placa de cozedura.
- Nunca coloque nenhuma faca, garfo, colher e tampas em cima dos elementos aquecedores de indução, porque estes utensílios podem tornarem-se extremamente quentes.

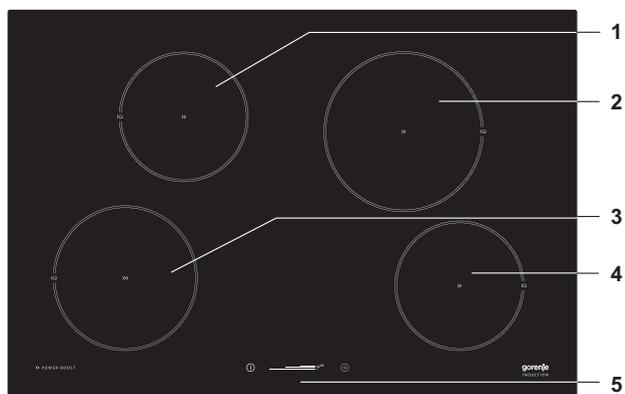


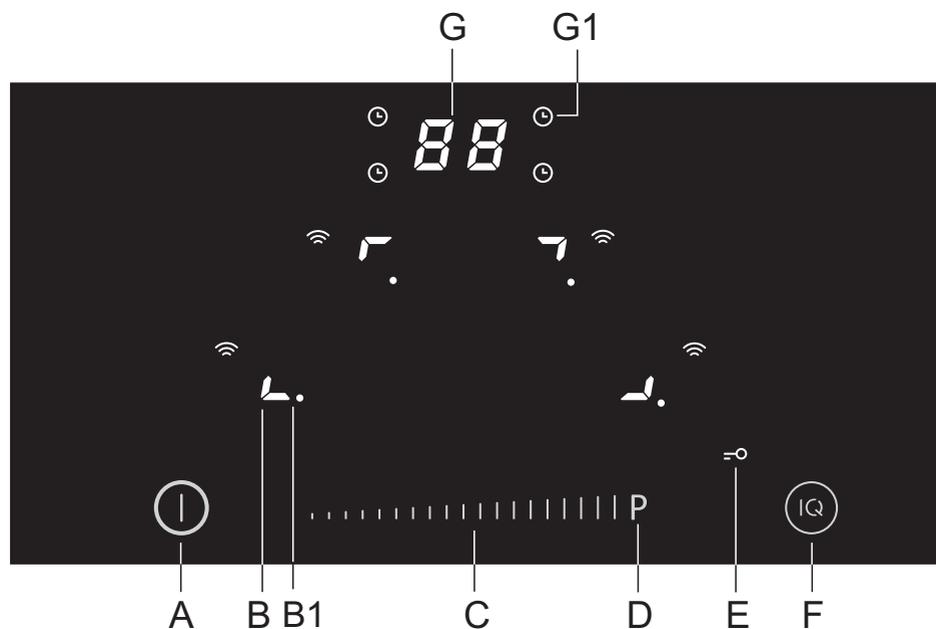
**O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.**

# PLANO DE COZEDURA VITROCERÂMICA



1. Elemento aquecedor de indução traseiro esquerdo
2. Elemento aquecedor de indução traseiro direito
3. Elemento aquecedor de indução dianteiro esquerdo
4. Elemento aquecedor de indução dianteiro direito
5. Painel de comandos





- A** Tecla Ligar/desligar da placa de cozedura
- B** Mostrador e tecla de funções do elemento aquecedor
- B1** Ponto decimal do elemento aquecedor
- C** Tecla de toque deslizante
- D** Tecla Booster
- E** Tecla de bloqueio dos comandos / Segurança crianças
- F** Tecla Ligar/desligar do sistema IQ
- G** Exibição das funções do temporizador
- G1** Ícone indicando o elemento aquecedor gerido pelo temporizador

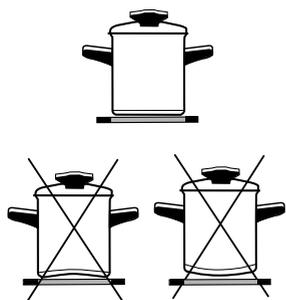
## Princípio de funcionamento dos elementos aquecedores de indução

- A placa de cozedura vitrocerâmica tem três ou quatro elementos aquecedores. A sua superfície está perfeitamente lisa, sem recantos onde poderia acumular-se sujidade.
- Está equipada de elementos aquecedores de indução de elevada eficácia. O calor é produzido diretamente no fundo da panela onde é necessária, sem perdas devido à transmissão pela vitrocerâmica. Assim o consumo de energia é bem inferior à dos elementos aquecedores convencionais que funcionam segundo o princípio da irradiação.
- O elemento aquecedor de vitrocerâmica não aqueça diretamente mas recebe o calor transmitido pelo recipiente. Quando o elemento aquecedor é desativado, este calor é indicado como «Calor residual». O elemento aquecedor de indução funciona segundo o seguinte princípio: uma bobina de indução, debaixo da superfície vitrocerâmica, gera um campo magnético graças ao qual formam-se correntes induzidas no fundo magnetizável do recipiente e criam calor.

### IMPORTANTE

Se um pouco açúcar ou de alimentos açucarados derramarem na superfície quente, limpa-o imediatamente. Remova o açúcar com um raspador mesmo se o elemento aquecedor estiver ainda quente. Não limpe a placa de cozedura em vitrocerâmica com produtos abrasivos, pode danificá-lo.

## Trem de cozinha adaptado aos elementos aquecedores de indução



- A placa de cozedura de indução apenas funciona perfeitamente se utilizar o trem de cozinha adaptado.
- Durante a cozedura, os recipientes devem ser colocados no centro do elemento aquecedor.
- O trem de cozinha deve ser magnetizável, ou seja de aço, aço esmaltado ou de fundição. Os recipientes de aço inoxidável com fundo de cobre ou de alumínio e os recipientes de vidro não são adaptados.
- Se utilizar uma panela de pressão, vigie-a permanentemente até obter a pressão procurada. Ajuste primeiro o elemento aquecedor na intensidade máxima, e depois reduz a potência a tempo segundo as instruções do fabricante da panela de pressão.
- Utilize sempre recipientes de fundo bem plano. Um fundo côncavo ou convexo (arredondado para o interior ou para o exterior) pode impedir a segurança anti-aquecimento excessivo de se ativar e, sob o efeito de um calor demasiado intenso, a vitrocerâmica pode rachar e o fundo do recipiente pode rachar. Os danos resultantes de um trem de cozinha inapropriado ou da evaporação total do

líquido no recipiente não estão cobertos pela garantia.

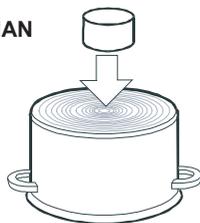
- **Aquando da compra de um trem de cozinha, é favor verificar se os utensílios usam a indicação «Indução».**

**⚠ Utilize exclusivamente recipientes adaptados à vitrocerâmica e à indução, cujo fundo é:**

- **espesso (pelo menos 2,25 mm)**
- **bem plano.**

Elementos aquecedores	Diâmetro mínimo do fundo da panela
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

**ÍMAN**



### Teste do íman

Pode verificar com um íman pequeno se o fundo do recipiente é magnetizável. Utilize apenas os recipientes em que o íman é atraído pelo fundo.

### Deteção dos recipientes

Uma das vantagens do elemento aquecedor de indução é detetar a presença dos recipientes. Se não houver nenhuma panela em cima do elemento aquecedor ou se este tiver um diâmetro inferior ao do elemento aquecedor, não haverá desperdícios de energia. Se o seu recipiente for muito mais pequeno do que a zona de cozedura, é possível que este não seja detetado pelo elemento aquecedor. Quando a zona de cozedura estiver ativada, a letra «U» acende-se no indicador de intensidade de aquecimento. Se nos dez minutos que se seguem pousar um recipiente, o elemento aquecedor de indução reconhece-o e funciona à potência ajustada. Logo após retirar o recipiente, a alimentação elétrica do elemento aquecedor fica desativada. Se utilizar uma panela ou uma frigideira mais pequena do que o elemento aquecedor, apenas a energia correspondente ao tamanho do recipiente será utilizada.

### Os elementos aquecedores podem ficar danificados:

- se colocar em cima do mesmo um recipiente vazio;
- se colocar em cima do mesmo um recipiente cujo fundo está molhado; limpe o fundo das panelas antes de as colocar em cima dos elementos aquecedores; a humidade impede a produção do calor por indução e isso pode danificar o elemento aquecedor;

- se utilizar um trem de cozinha não magnetizável; os seus utensílios devem ser de aço, aço esmaltado ou em fundição, caso contrário a placa de indução não funciona.

## Intensidades de aquecimento

Pode ajustar os elementos aquecedores em 10 intensidades de aquecimentos diferentes.

A tabela a seguir dá alguns exemplos de utilização para cada ajuste.

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

## Conselhos para as poupanças de energia

- Quando compre o seu trem de cozinha, fique atentos quanto às dimensões: o diâmetro indicado é normalmente aquele do topo do recipiente, que é habitualmente maior que o do fundo.
- As panelas de pressão que cozem os alimentos sob alta pressão em meio hermético são muito económicas em tempo e em energia. Graças a uma duração de cozedura mais curta, as vitaminas ficam mais preservadas.
- É favor verificar sempre que haja líquido na panela de pressão. Se ela ficar vazia no elemento aquecedor, o aquecimento excessivo pode danificar a panela de pressão e o elemento aquecedor de indução.
- Cubra sempre o recipiente com uma tampa de diâmetro correspondente.
- Utilize recipientes cujas dimensões estejam adaptadas à quantidade de alimentos a cozer. A cozedura de uma pequena quantidade num grande recipiente provoca um desperdício de energia.

# COMANDOS DA PLACA DE COZEDURA

## Colocação em funcionamento da placa de cozedura



## Colocação em funcionamento dos elementos aquecedores



- Logo depois da placa de cozedura estar ligada à corrente elétrica, todas as exibições acendem-se um instante: está pronta para funcionar.
- A placa vitrocerâmica está equipada de teclas sensíveis eletrônicas que se ativam logo após mexer nas mesmas durante 1 segundo.
- Qualquer ativação de uma tecla é confirmada por um bip rápido.
- Não pode pousar nada em cima das teclas. É favor verificar se o painel de comandos fica sempre limpo.

Toque pelo menos durante 1 segundo a tecla Ligar/desligar geral (A): a partir deste momento, a placa de cozedura está em funcionamento e os mostradores dos elementos aquecedores acendem-se.

 **Se não fizer nada nos 20 segundos que se seguem, a placa de cozedura volta a desligar-se automaticamente.**

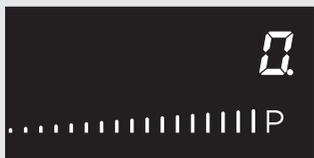
Se colocou a placa de cozedura em funcionamento com a tecla Ligar/desligar geral (B), pode ativar o elemento aquecedor desejado durante os 20 segundos que se seguem.

 **Os mostradores são igualmente teclas com as quais se pode modificar a intensidade de aquecimento.**

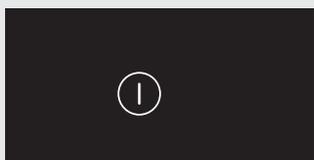
- Toque na tecla de seleção dos elementos aquecedores (B); o ponto decimal (B1) ao lado do mostrador do elemento aquecedor selecionado acende-se e a zona de toque deslizante torna-se luminoso.
- Ajuste a intensidade de aquecimento entre 1 e 9 (ou em P) tocando na zona de toque deslizante.
- Durante os 10 segundos que se seguem, a zona de toque deslizante apaga-se e o ponto decimal desaparece. O elemento aquecedor fique ativo.

 **As teclas de toque deslizante (C, D) reagem melhor se colocar o seu dedo em cima. Assim acontece com as teclas E e F.**

## Paragem dos elementos aquecedores



## Paragem da placa de cozedura



## Bloqueio / Segurança crianças



## Ajustar a intensidade de aquecimento

- Selecione o elemento aquecedor desejado tocando na tecla (B). O ponto decimal (B1) ao lado do mostrador do elemento aquecedor selecionado acende-se bem como a zona de toque deslizante (C). Os pontinhos da zona de toque deslizante ficam fixos até o ajuste selecionado dos pontinhos seguintes piscarem.

Exemplo: se não ajustou o elemento aquecedor em 6, os 6 primeiros indicadores ficam acesos quando os outros indicadores piscam.

- Para ajustar ou modificar a intensidade de aquecimento, toque na zona de toque deslizante
- Selecione primeiro o elemento aquecedor que quer desligar.
- Desloque o seu dedo da direita para a esquerda na zona de toque deslizante, ou toque-a na sua extremidade esquerda (à esquerda do primeiro indicador) para ajustar o elemento aquecedor a '0'. Se todos os elementos aquecedores estiverem ajustados a '0', a placa de cozedura desativa-se passado 20 segundos.

Pode desativar a placa de cozedura a qualquer momento tocando na tecla Ligar/desligar geral (A).

Ao ativar o bloqueio da placa de cozedura, pode impedir qualquer intervenção intempestiva no painel de comandos, por exemplo a colocação em funcionamento ou o desajuste dos elementos aquecedores. O bloqueio atua assim como segurança crianças.

## Ativação da segurança crianças

- A placa de cozedura deve ser colocada em funcionamento.
- Toque na tecla (A) para colocar a placa de cozedura em funcionamento. Os ícones acendem-se assim como a tecla de bloqueio  (E).
- Toque durante cerca de 3 segundos a tecla  (E). Houve-se um bip tocar e a letra «L» aparece em todos os mostradores dos elementos aquecedores (B).

- Desligue a placa de cozedura tocando na tecla (A); se não tocar em nenhuma tecla, o aparelho pára automaticamente passado 10 segundos. A Segurança crianças fica agora ativada.



### Desativação da segurança crianças

- Ponha a placa de cozedura em funcionamento tocando na tecla (A). A letra «L» aparece em todos os mostradores dos elementos aquecedores.
- Toque durante 3 segundos a tecla de bloqueio  (E). Ouve-se um bip tocar e a letra «L» é substituída por «O».
- A Segurança criança fica agora desativada e pode utilizar normalmente a sua placa de cozedura.

### Indicador de calor residual



Todos os elementos aquecedores da placa de cozedura de indução tem um indicador de calor residual «H». O elemento aquecedor não aquece diretamente mas sim indiretamente, ao receber o calor transmitido pelo recipiente. Após a paragem do elemento aquecedor, enquanto a letra «H» ficar acesa, pode utilizar o calor residual para manter os pratos quentes ou para descongelá-los. Mesmo quando o «H» fica desligado, o elemento aquecedor pode ainda ficar quente. Tenha cuidado em não se queimar!

### Booster e Super Booster

Para uma cozedura muito rápida, pode ativar a função Booster que está disponível em todos os elementos aquecedores. Nesta intensidade, pode alourar a lume forte grandes quantidades de alimentos utilizando um suplemento de potência.

#### AVISO:

O elemento aquecedor identificado pelo símbolo **SP**  (**Super Power boost**) tem a função Super Booster. Neste elemento aquecedor, a potência suplementar fica ativada durante os dez primeiros minutos, e depois a intensidade de aquecimento passa automaticamente a 9. Após paragem automática, esta função pode ser ativada passado 5 minutos de pausa.



#### Ativação da função Booster

- Selecione primeiro o elemento aquecedor desejado e depois toque na zona de toque deslizante na sua extremidade direita (D) indicada pela letra «P».
- «P» acende-se então no mostrador do elemento aquecedor.

### Desativação da função Booster

- Selecione o elemento aquecedor desejado e depois toque na zona de toque deslizante para reduzir a intensidade de aquecimento.

### Paragem de segurança

#### Paragem de segurança

Intensidade ajustada	Nº de horas antes da paragem de segurança
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

A duração de funcionamento máxima contínua de cada elemento aquecedor está limitada, e está indicada na tabela anterior. Quando o elemento aquecedor estiver desativado pelo dispositivo de segurança, «O» ou «H» (se o calor residual estiver sempre presente) aparece no indicador.

Exemplo:

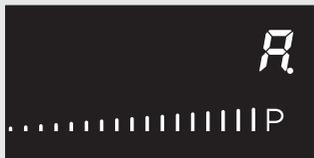
Se puser a funcionar um elemento aquecedor em 6 durante um determinado tempo sem modificar o seu ajuste, o dispositivo de segurança desativa este elemento aquecedor passado uma hora e meia.

### Proteção contra o aquecimento excessivo

- A placa de cozedura está equipada de um ventilador que arrefeça os componentes eletrónicos durante a cozedura. Pode funcionar durante um determinado tempo após a paragem do elemento aquecedor.
- A placa de cozedura de indução está igualmente equipada de um dispositivo de segurança contra o aquecimento excessivo que protege o eletrónico dos danos. A segurança funciona em várias etapas. Se a temperatura do elemento aquecedor aumentar demais, a intensidade de aquecimento fica automaticamente reduzida. Se isso não for o suficiente, a potência de todos os elementos aquecedores em funcionamento fica novamente reduzida ou totalmente desativada. Neste caso, «E2» aparece nos indicadores. Quando a placa de cozedura arrefecer, a totalidade da potência ficará novamente disponível.

## Função booster

Quando ativar a cozedura automática, o elemento aquecedor começa a aquecer na potência máxima durante um tempo limitado, e depois passa automaticamente à intensidade reduzida selecionada antes e mantém-se assim até ao fim da cozedura. Esta função pode ser ativada em cada elemento aquecedor e para todas as intensidades de aquecimento, exceto para o ajuste máximo «9» e a função Booster «P».



### Ativação da cozedura automática

- Selecione o elemento aquecedor desejado tocando na tecla (B) correspondente, e depois ajuste a intensidade de aquecimento com a tecla de toque deslizante (C). Mantenha o dedo durante 3 segundos no ajuste selecionado até ouvir um bip e aparecer a letra «A» no mostrador.

A letra «A» e a potência selecionada piscam alternativamente no mostrador. Quando a função booster chega ao fim, o elemento aquecedor passa automaticamente à intensidade de aquecimento que tinha selecionada e que, a partir daí, fica exibida permanentemente no indicador.



**Se modificar a intensidade de aquecimento enquanto a função booster estiver ativada, esta desativa-se imediatamente.**

Preparado	Quantidade	Intensidade de aquecimento	Duração de cozedura (min.)
Sopa - reaquecimento	0,5 - 1 litro	A7 - 8	4 - 7
Leite - aquecimento	0,2 - 0,4 litro	A1 - 2	4 - 7
Arroz - cozedura a lume brando	cerca de 125g - 250g 300 ml - 600 ml de água	A2 - 3	20 - 25
Batatas com pele	cerca de 750g - 1,5kg 600 ml - 900 ml de água	A5 - 6	25 - 38
Legumes frescos - cozedura em água	cerca de 0,5 - 1 kg 400 ml - 600 ml de água	A4 - 5	18 - 25

- A tabela abaixo dá alguns exemplos de preparados para os quais a função Booster está adaptada.
- Os valores digitais aparecem a título indicativo e podem variar em função de outros parâmetros (por exemplo tipo e qualidade dos recipientes, quantidade de água, etc.).
- As pequenas quantidades devem cozer em pequenos elementos aquecedores, e as grandes quantidades em grandes elementos aquecedores.

## Aviso dos últimos ajustes

## Funções do Temporizador

### A função booster convém:

- aos preparados cuja a cozedura arranca a frio, continua a lume forte, e depois continua a lume brando sem necessitar de uma vigilância constante (cozidos por exemplo).

### A função booster não convém:

- aos pratos refogados, fritos ou estufados, que devem ser virados, regados ou mexidos e necessitam normalmente da intervenção do cozinheiro; às quenelles, knoedel, massas, que cozem numa grande quantidade de líquido; aos preparados confeccionados numa panela de pressão.

Graças a esta função, pode reativar os ajustes anteriores nos elementos aquecedores em serviço, no caso em que teria desligado a placa de cozedura por inadvertência; no entanto, tem de atuar nos 6 segundos que seguem à paragem involuntária.

- Nos 6 segundos a seguir a paragem da placa de cozedura, volte a coloca-la em funcionamento com a tecla Ligar / Desligar (A). A tecla (F) pisca durante 6 segundos no mostrador. Durante este lapso de tempo, tem de tocar na tecla intermitente (F) para restabelecer todos os ajustes que estavam ativos antes da última colocação em funcionamento.

Pode escolher entre duas possibilidades:

**Temporizador corte-corrente** - o elemento aquecedor desativa-se quando a duração de cozedura ajustada tiver ocorrido;

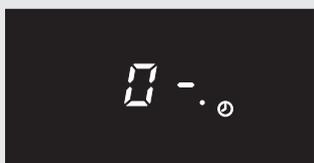
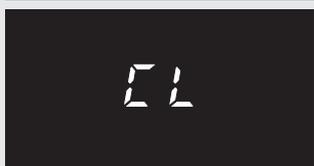
**Conta-minutos com alarme** - contagem decrescente sem desativação dos elementos aquecedores. O lapso de tempo pode ser ajustado de 1 a 99 minutos.

### FUNCIONAMENTO DO TEMPORIZADOR

O temporizador corta-corrente simplifica a cozedura permitindo-lhe ajustar a duração de funcionamento de um elemento aquecedor especial. Quando a contagem decrescente chega ao fim, o elemento aquecedor selecionado para automaticamente e ouve-se um sinal sonoro tocar. Pode interromper o toque tocando numa tecla qualquer, caso contrário para automaticamente passado cerca de 2 minutos. Se o temporizador serve para vários elementos aquecedores, o mostrador indica uma única contagem decrescente: aquele que acaba primeiro.



**O temporizador corta-corrente pode ser ajustado apenas se o conta-minutos não estiver ativado.**



### Ajuste o temporizador corta-corrente

- Toque na tecla (B) do elemento aquecedor ao qual quer ligar o temporizador. Ajuste depois a intensidade de aquecimento com a tecla de toque deslizante (C).
- Toque no mostrador do temporizador (G): as letras «CL» mudam para «0 -», o ícone ⌚ (G) identificando o elemento aquecedor selecionado começa a piscar, e a tecla de toque deslizante (C) acende-se.
- Ajuste primeiro a duração de cozedura de 1 a 9 minutos deslocando o dedo na tecla de toque deslizante. Confirme a sua escolha tocando o mostrador do temporizador: indica então «- x» (x sendo o valor anteriormente ajustada). Agora, pode ajustar a duração de cozedura de «1x» a «9x» com a tecla de toque deslizante. Passado alguns segundos, o valor ajustado é válido e começa a contagem decrescente.

### CONTA-MINUTOS COM ALARME

A conta-minutos é independente dos elementos aquecedores e não os desativa. Indica apenas por um sinal sonoro que o lapso de tempo ajustado acabou. Pode interromper o alarme tocando numa tecla qualquer, caso contrário pára automaticamente passado cerca de 2 minutos.



**O conta-minuto pode ser ativado apenas se nenhum elemento aquecedor estiver em serviço.**

#### Ajuste do conta-minutos:

- Ponha a placa de cozedura em funcionamento tocando na tecla Ligar/desligar (A).
- Toque no mostrador do temporizador (G): as letras «CL» muda para «0 -» e a tecla de toque deslizante (C) acende-se.
- Ajuste o lapso de tempo desejado com a tecla de toque deslizante como acima indicado pelo temporizador corta-corrente.
- Se não selecionar nenhum elemento aquecedor, a placa de cozedura desliga-se passado alguns segundos, mas o conta-minuto funciona e a sua exibição fica acesa.

## Funções de segurança e sinalização dos erros

A placa de cozedura está equipada de um dispositivo de segurança que protege as teclas sensitivas contra o aquecimento excessivo. Se a temperatura estiver demasiada elevada, alguns elementos aquecedores (ou qualquer uma das placa de cozedura) podem desativar-se automaticamente por um determinado tempo.

Erro, causa possível, solução	
Sinal sonoro contínuo e Er03 intermitente no mostrador	As teclas estão recobertas por uma película de água ou por um objeto qualquer. Limpe o painel de comandos.
E/2 pisca	O elemento aquecedor aqueceu excessivamente. Aguarde um momento que este tenha arrefecido.
E/3 pisca	O recipiente que utilize não convém à indução porque as suas propriedades ferromagnéticas são insuficientes. Escolhe um recipiente adaptado à indução.



**No caso de defeito de funcionamento ou ainda continuar a aparecer um código de erro, desligue a placa de cozedura da rede elétrica durante alguns minutos removendo o fusível ou fechando o disjuntor; volte a coloca-lo depois sob tensão e ative-a com a tecla Ligar/desligar geral.**

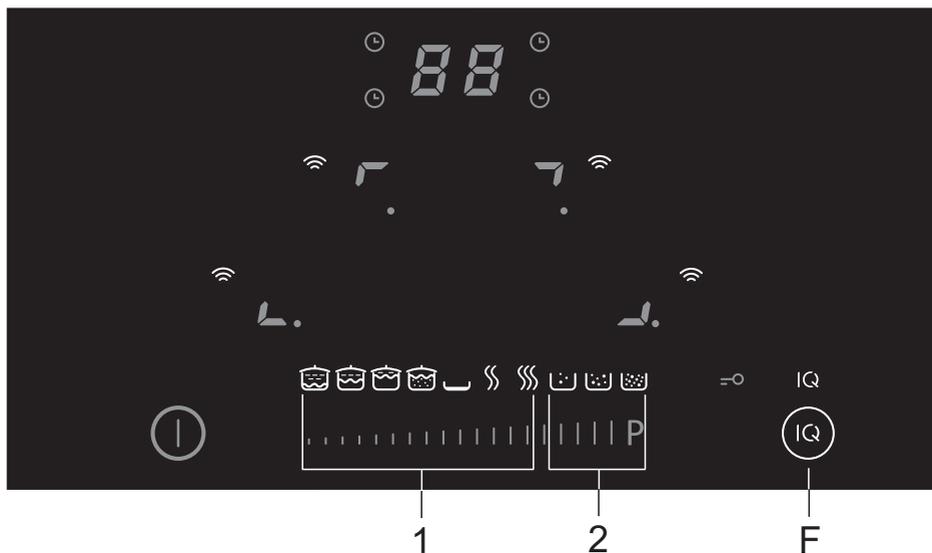
Se o problema persistir, contate um técnico do serviço pós-venda.

## PAINEL DE COMANDOS - IQ



- controlo automático da placa de cozedura
- controlo da ebulção
- até 40% de poupanças de energia
- preserve os nutrientes, vitaminas e proteínas contidos nos alimentos

Podemos ativar o sistema IQcook em todos os elementos aquecedores (um após o outro) tocando na tecla IQ.



- 1 Funções IQ
  - 2 Intensidades de aquecimento
- F Tecla Ligar/desligar do sistema IQ

Ícones	Descrição		Utilização da tampa
	<b>COZEDURA AO VAPOR</b>	Esta função controla a produção de vapor e a homogeneidade da cozedura. Os alimentos são preparados de forma sã sem estarem demasiados cozidos. Os legumes conservam os seus nutrientes, as suas vitaminas e a sua cor natural. A tampa deve ficar no recipiente durante toda a cozedura.	
	<b>POCHAGE</b>	Esta função serve para cozer os alimentos num líquido (água, leite, vinho, etc.). Utiliza-se para os preparados frágeis (peixe, ovos, frutos, ave) que tendem a desfazer-se durante a cozedura. Podemos aromatizar igualmente o preparado adicionando especiarias e ervas aromáticas ao líquido da cozedura.	
	<b>COZEDURA SUAVE - método 1</b>	Esta função está adaptada aos preparados que devem cozer durante muito tempo a lume brando e manter-se a ferver. Convém aos pratos refogados (goulache, arroz, ensopado, civet, blanquette).	
	<b>COZEDURA SUAVE - método 2</b>	Esta função convém ao leite e aos preparados que contém: bolos de arroz e cremes.	
	<b>COZEDURA EM MUITO ÁGUA</b>	Esta função permite pôr a ferver água rapidamente e de a manter em ebulição. Convém às sopas, legumes, etc.	
	<b>GRELHADO/ RISSOLAGE</b>	Convém à cozedura da carne, a lume brando ou a lume forte. As carnes cozem de forma homogénea e guardam o seu molho.	-
	<b>DESCONGELAMENTO DOS CONGELADOS</b>	Para descongelar os congelados e pôr a derreter o chocolate	
	<b>MANTER A QUENTE</b>	Manter quentes os alimentos a uma temperatura de cerca de 70°C.	

## PRECAUÇÕES A TOMAR

- **O sistema IQcook** apenas pode ser ativado num único elemento aquecedor ao mesmo tempo. Quando o ajuste acaba o primeiro elemento aquecedor, pode selecionar o sistema IQcook para outro elemento aquecedor.
- **Quando utilize o sistema IQcook**, não ponha a funcionar a função Booster (P) nos elementos aquecedores posicionados um atrás do outro.
- **Antes de lançar as operações associadas a qualquer função IQ**, o sistema deve verificar todos os parâmetros; o início da cozedura será portanto diferido ligeiramente. Entretanto, deixe o recipiente no aquecedor sem deslocá-lo.
- Reative o sistema IQcook quando o elemento aquecedor arrefeceu («H» não está aceso no mostrador). Dará um resultado óptimo.
- **Se tencionar utilizar o sensor IQ na tampa**, tem primeiro de fixar uma rodela magnética no exterior da tampa para poder colocá-lo no sensor IQ. A cola seca em 24 horas; durante este tempo, não se sirva da tampa e não a lave (ver o capítulo «Preparado da tampa para as funções IQ»).
- **Verifique se a tampa e a rondela** na qual será instalado o sensor IQ estejam sempre limpas. Pouse o sensor IQ na rodela magnética de forma a esta não ficar no lugar.
- Durante a cozedura, não levante a tampa (apenas com as funções que põe a funcionar o sensor IQ). Se for necessário (por exemplo para mexer os alimentos), retire-o para um curto lapso de tempo (não mais do que cerca de 10 segundos).
- Durante a cozedura, não coloque a tampa equipada do sensor IQ num outro recipiente. Utilize o mesmo recipiente até ao fim da cozedura.
- **Não utilize o sensor IQ como pega**, e não o retire da tampa durante a cozedura.
- **AVISO: a pega da tampa** pode aquecer durante a cozedura; utilize um pano, uma proteção ou uma luva de cozinha para levantar a tampa.
- **O sensor IQ resiste à água**. Para se servir por muito tempo do mesmo e conservá-lo em bom estado, retire-o da tampa após a cozedura e guarde-o em lugar seguro para não o danificar.
- **Limpe o sensor IQ com um pano suave e húmido**. A parte inferior deve estar sempre limpa.
- **O sensor IQ tem uma pilha**; para substituí-la, consulte as instruções que constam no fim deste manual.

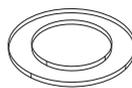
# PREPARAÇÃO DA TAMPA PARA AS FUNÇÕES IQ

## Acessórios fornecidos com o aparelho

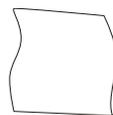
(Acessórios fornecidos com o aparelho)



Sensor IQ



Rodela

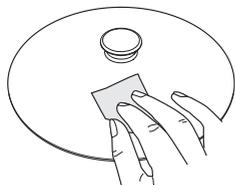


Toalhita

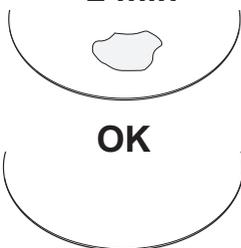
## Instalação do sensor IQ na tampa

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez:

1. Limpe a tampa na qual deseja fixar o sensor IQ. Utilize para isso a toalhita fornecida impregnada de álcool. Pegue numa nova toalhita para cada tampa.

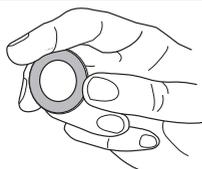


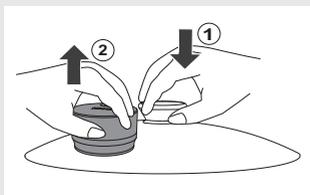
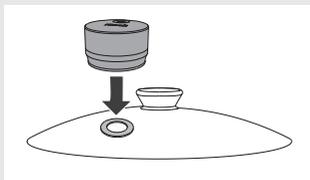
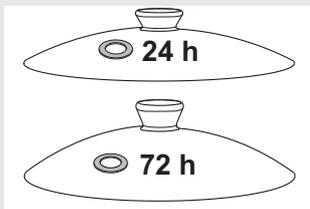
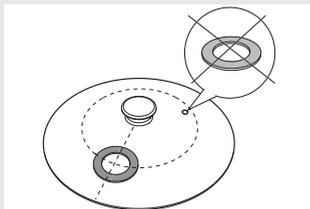
**2 min**



**OK**

2. Pegue na rodela na ponta dos dedos e retire a proteção adesiva (não toque na superfície adesiva da rodela para guardá-la limpa).





3. Cole a rodela magnética na tampa, no lugar em que acabou de limpar, e depois pressione em cima com os dedos para que esta adere perfeitamente à tampa.

⚠ Não cole a rodela na válvula ou à volta da mesma (se se tratar da tampa de uma panela de pressão). Se colocar a rodela demasiado perto da borda, a tampa ficará menos estável e pode cair quando o sensor estiver no próprio lugar.

⚠ A cola seca em 24 a 72 horas (consoante o tipo de tampa); entretanto, não se sirva da tampa, não a lave e não coloque o sensor em cima.

4. Coloque o sensor IQ em cima da tampa aproximando lentamente a rodela magnética até esta aderir completamente.

Após utilização, retire o sensor IQ e guarde-o.



Pode utilizar a tampa numa panela ou num pote com tampa. Se se servir da mesma tampa em diferentes recipientes, verifique que as suas dimensões e a sua forma convenham a cada um.

Não utilize o sensor IQ como pega.

Não limpe o sensor IQ na máquina de lavar.

# UTILIZAÇÃO DAS FUNÇÕES IQ

## Utilização das funções e do aparelho



O sistema IQcook controla automaticamente a cozedura; no entanto, quando acaba, não desligue automaticamente o elemento aquecedor. Deve ser realizado manualmente ou com o temporizador corta-corrente ou do conta-minutos.

Apenas pode ativar o sistema IQcook num único elemento aquecedor de cada vez. Quando o ajuste acaba no primeiro elemento aquecedor, pode seleccionar o sistema IQcook para outro elemento aquecedor.

## A - UTILIZAÇÃO DAS FUNÇÕES



Com estas funções, utilize uma tampa equipada do sensor IQ.

Durante a cozedura, não coloque a tampa equipada do sensor IQ num outro recipiente. Utilize o mesmo recipiente até ao fim da cozedura.

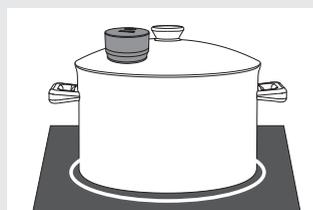
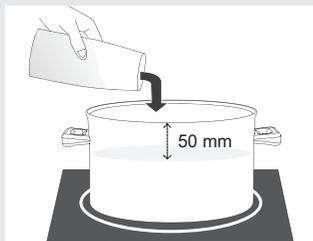
Antes de colocar a placa de cozedura em funcionamento, verifique se os elementos aquecedores e o fundo dos recipientes ficam limpos e secos.

### Preparado

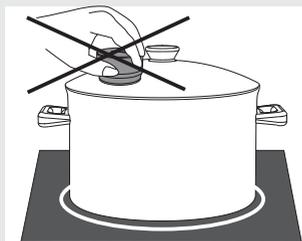
1. Verter água no pote com tampa ou na panela, adicione os ingredientes e coloque o recipiente em cima de um elemento aquecedor.



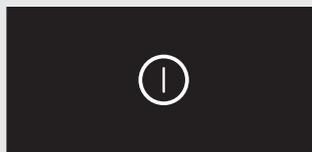
Aquando da cozedura em água, verifique se o nível da água não fique abaixo de 50 mm da beira.



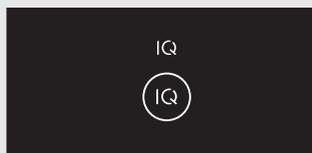
2. Cubra o recipiente com uma tampa à qual é fixo o sensor IQ.



 Não utilize o sensor IQ como pega.



3. Toque na tecla Ligar/desligar da placa de cozedura  . Um sinal sonoro rápido toca. Selecione o elemento aquecedor (B).



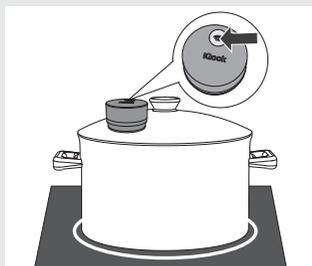
4. Ative o sistema IQ tocando no indicador luminoso intermitente  . Todos os programas de cozedura disponíveis aparecem e o ícone IQ fica aceso.



5. Toque na zona de toque deslizante mesmo abaixo do ícone escolhido, ou faça deslizar o seu dedo na zona sensível até este encontra-se debaixo do ícone da função desejada. Quando tiver retirado o seu dedo, apenas a função selecionada piscará, quando as outras serão acesas. Se não modificar os seus ajustes nos cinco segundos que se seguem, os ícones acesos apagam-se. O ícone da função selecionada fica aceso durante uns segundos.

 Para todas as funções, exceto para o assado, tem de premir a tecla do sensor  durante 5 segundos.

\* Pode ajustar o temporizador antes o início da cozedura (ver o capítulo «Ajuste do temporizador corta-corrente»).



6. Para estabelecer a comunicação entre o sensor IQ e o módulo de comandos, prima a tecla do sensor IQ colocado na tampa. O mesmo ícone aparece então no painel de comandos  (O ícone acende-se).

# MODOS DE COZEDURA

## COZEDURA A VAPOR



Para obter melhores resultados de cozedura, recomenda-se de utilizar uma tampa sem válvula. A duração de cozedura depende da qualidade, da quantidade e da natureza dos alimentos, do recipiente e da sua tampa, e por fim do sabor de cada um.



**Verte água na panela, e depois adicione os ingredientes (mesmo processo para todos os alimentos).**

ALIMENTOS	QUANTIDADE DE ALIMENTOS (kg)	QUANTIDADE DE ÁGUA (dl)	DURAÇÃO DE COZEDURA (min.)	Observações
Maçãs	0,5	0,5	10-15	Cortar em pedaços com mesmo tamanho
Peras	0,4	0,3	10	Cortar em pedaços com mesmo tamanho
Pêssegos	0,4	0,3	5-12	
Ameixas	0,4	0,3	5-12	
Mistura de frutas	0,5	0,3	7-12	
Batatas	1	0,5	25-30	Lavar em água e cortar em pedaços
Brócolos	0,4	0,5	10-15	
Couve-flor	0,5	0,5	25-30	Lavar com água e cortar em cubos
Cenouras	0,7	0,8	20-25	Cortar em pedaços grandes pedaços
Mistura de legumes	0,5	0,2-0,4	20-25	
Ervilhas (congeladas)	0,15	0,3	20-25	
Curgetes	0,6	0,5	13-18	em fatias
Beringelas	0,3	0,4	10-13	
Ovos	2 kom	0,4	9-13	Mergulhar em água morna para que a casca não parta durante la cozedura
Grão de bico	0,25	1	50-55	Pôr em água durante cerca de
Lentilhas	0,25	1	20-25	22 horas antes
Arroz	1 merica	2 merici	20-25	Pôr em água durante cerca de

ALIMENTOS	QUANTIDADE DE ALIMENTOS (kg)	QUANTIDADE DE ÁGUA (dl)	DURAÇÃO DE COZEDURA (min.)	Observações
Couve (fresca)	0,5	0,6	20-25	20 horas antes da cozedura
Chucrute	0,5	0,4	20-30	Lavar primeiro o arroz
Salsichas de Frankfurt	0,25	0,4	8-10	Salsichas inteiras
Espargos (congelados)	0,2	0,3	13-15	
Milho	0,5	0,5	13-17	
Couve frisada	0,5	0,4	20-25	
Feijão-verde (congelados)	0,5	0,6	30-35	
Castanhas	0,5	1	28-32	
Ameijoas	0,3	0,4	13-17	
Camarão (congelado)	0,4	-	13-17	
Peito de frango	0,3	0,4	23-27	
Salsichas	0,1	0,5	25-30	Salsichas inteiras
Vaca	0,3	1	50-60	

## POCHAGE



Esta função serve para cozer os alimentos num líquido (água, leite, vinho, etc.) e permite conservar as vitaminas e minerais. Utiliza-se para os preparados frágeis (peixe, ovos, fruta, ave) que tendem a desfazer-se durante a cozedura. O líquido de cozedura pode servir para confeccionar os molhos.

Pode-se aromatizar-se agradavelmente o preparado adicionando especiarias e ervas aromáticas ao líquido da cozedura.

A temperatura recomendada é de 70 a 85°C.

### Receitas

#### **OVO ESCALFADO**

Ingredientes:

1 ovo

Água

vinagre

sal

pimenta

Adicione algumas gotas de vinagre, sal, pimenta, e parta o ovo em água quente a 75 °C. Escalfe durante 3 a 4 minutos até a clara de ovo coagular.

#### **FILETE DE ATUM**

Ingredientes:

0,5 kg de filetes de atum

4 cabeças de alho salsa

sal

água

pimenta

limão

duração de cozedura = 35 minutos

#### **PEITO DE FRANGO ESCALFADO COM NATAS**

Ingredientes:

6 peitos de frango

3 dl de nata espessa

1 dl de vinho branco

2 cabeças de alho

1 ramo de salsa

sal

pimenta

pimenta da Jamaica

noz de moscada  
mistura de especiarias Vegeta  
caril  
vinagre  
queijo ralado

A temperatura no centro dos peitos de frango deve ser de 75 °C. Duração de cozedura = 30 minutos.

### **FILETES DE ARENQUE OU DE PESCADA ESCLAFAD NO VINHO BRANCO**

Ingredientes:

4 filetes de arenque ou de pescada  
1 dl de vinho branco  
aneto  
sal  
pimenta  
mistura de especiarias Vegeta  
2 cabeças de alho  
1 eamo de salsa  
Sumo de limão  
Duração de cozedura = 25 minutos

### **FILETES DE SALMÃO ESCALFADOS NO VINHO BRANCO E COM NATAS**

Ingredientes:

6 filetes de salmão  
6 dl de vinho branco  
1 dl de natas espessas  
limão  
alho  
salsa  
sal  
pimenta  
Duração de cozedura = 30 minutos

### **FRUTAS ESCALFADAS**

Ingredientes:

2 peras  
2 maçãs  
30 ameixas  
2 tangerinas  
2 barras de chocolate preto de culinária (não doce)  
2 barras de chocolate de leite  
Leite

Corte os frutos aos cubos e escale-os no leite. Parte as barras de chocolate e adicione os pedaços no leite.

Escale durante 20 minutos. Quando o molho começa a espessar, a sobremesa está pronta para servir.

Pode misturar o resto do molho com as natas batidas. O creme de chocolate conserva-se um dia no frigorífico (à 2°C)



 Alguns alimentos formam espuma durante a cozedura. Levante a tampa e mexa o conteúdo. Utilize uma tampa com válvula.

  **Método 1**

Esta função serve para os preparados que devem refogar durante muito tempo a lume brando e manter em ebulição.

**Alimentos:** GOULACHE, REFOGADOS, MOLHOS, ARROZ, etc.

**Observação:**

**Arroz** - lave-o em água antes de o cozer. Conte duas a três partes de água para uma parte de arroz.

  **Método 2**

Esta função convém à cozedura com calor suave.

**Alimentos:** LEITE, BOLOS DE ARROZ, CREMES, etc.

**Observação:**

**Arroz** - lave antes da cozedura. Conte uma parte de arroz para duas a três partes de água. Mexa o arroz de vez em quando durante a cozedura (mesmo se o ícone  estiver sempre aceso).

**Creme** - Quando o leite está suficientemente quente (método com tampa) e que o ícone  se acende, verte o preparado em pó no leite e mexa durante cerca de 3 minutos.



Selecione o ícone  com a função Cozedura suave. Passado cinco segundos, o ícone  pisca e o ícone  acende-se.



- 💡 Alguns alimentos formam espuma durante a cozedura. Levante a tampa e mexa o conteúdo. Utilize uma tampa com válvula.
- 💡 Aquando da cozedura em muita água, é possível que o líquido ainda não ferva quando o ícone  se acenda. Deixa a tampa em o recipiente (método 1) até o sistema levar o líquido em ebulição com pequenas fervidelas. A intensidade da ebulição que será mantida depende também das características do recipiente e da tampa.



Esta função permite pôr a ferver a água rapidamente e de mantê-la em ebulição. Convém aos alimentos que põe na água logo no início da cozedura.

**Alimentos: SOPAS, MASSAS, BATATAS, etc**

**Nota:** Lave cuidadosamente os legumes em água antes de os cozer (especialmente as batatas); isso impedirá a formação de espuma durante a cozedura.

Quando a água chega à ebulição (com a tampa no recipiente), o ícone  aparece no mostrador e toca um sinal sonoro.

## DESCONGELAMENTO DOS CONGELADOS



Esta função serve para descongelar qualquer tipo de congelados e derreter o chocolate.

## MANTER QUENTE



Esta função permite manter quente qualquer tipo de alimentos. Convém igualmente para preparar o vinho quente.

Exemplo:

Se cozinhar um refogado com a função Cozedura suave (método 1), ative esta função quando a cozedura acaba; manterá assim o seu preparado quente.

## OS SEGUINTE ÍCONES APARECEM NO MOSTRADOR DURANTE A COZEDURA:



A água ainda não ferve.



A água ferve.



Se retirar a tampa quando as funções IQcook necessitando da sua utilização estiverem ativas, o sistema deteta-o automaticamente. O ícone põe-se a piscar no mostrador e a placa de cozedura emite um sinal sonoro.

Ponha a tampa no recipiente e toque num ponto qualquer na zona sensível.

- Se não o fizer e se a água ainda não ferver (o ícone  está aceso), o sistema continua de funcionar, mas não podemos garantir um ótimo resultado de cozedura.

- Se a água ferver (o ícone  estiver aceso) o sistema continua de funcionar. A comunicação entre o sensor e a placa de cozedura está interrompida e o ícone  apaga-se; neste caso, não podemos garantir um ótimo resultado de cozedura.



### DISPOSITIVO DE SEGURANÇA - SmartSense

Esta função permite verificar se os alimentos não carbonizam no recipiente se o líquido se tiver completamente evaporado.

Fica ativa para todas as funções que necessitam da utilização da tampa. O ícone  aparece no mostrador e a placa de cozedura emite um sinal sonoro. O sistema corta a alimentação elétrica, os ícones apagam-se e o elemento aquecedor fica desativado.



Com estas funções, utilize uma tampa equipada de um sensor IQ que não deve retirar da tampa durante a cozedura.

Nunca pouse a tampa equipado do sensor IQ na placa de cozedura de vitrocerâmica.

A tampa deve ter uma forma e dimensões adaptadas ao recipiente. Não o pouse através a panela, deve cobri-la inteiramente.

Durante a cozedura, não pode passar diretamente de uma função selecionada para outra; tem primeiro de desligar o elemento aquecedor antes de escolher outra função.

Não levante a tampa durante a cozedura. Se for necessário (por exemplo para mexer os alimentos) retire-a rapidamente – nunca mais do que cerca de 10 segundos. Terás um ótimo resultado de cozedura e isso permitir-lhe-á realizar algumas poupanças de energia.

## B - UTILIZAÇÃO DAS FUNÇÕES



Com estas funções, não utilize a tampa equipado de um sensor IQ.

Durante a cozedura, não retire o recipiente do elemento aquecedor, porque pode prolongar o processo (exceto para a função Alourar/Refogar - ou quando faz crepes).

### Selecionar a intensidade de aquecimento

Com as funções Fritar e Alourar/Refogar, estão disponíveis três intensidades de aquecimento: fraca, média e viva. Para selecionar uma, toca na zona de toque deslizante, ou faça deslizar o dedo na zona sensitiva. A intensidade «média» é o ajuste por defeito.



**Pode modificar a intensidade de aquecimento durante a cozedura.**

Intensidades de aquecimento:

Fraca: 150 - 170°C

Média: 175 - 190°C

Viva: 195 - 210°C

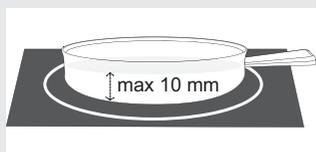
**Alimentos: QUALQUER TIPO DE CARNES, PEIXES, CREPES, OVOS, LEGUMES, etc.**

### Nota

**Crepes** - espalhe o óleo no fundo da frigideira e coloque-o em cima do elemento aquecedor. Ative o sistema IQ. Quando o ícone aparece no mostrador, verte a massa. Para os crepes seguintes, deixe a frigideira untada no elemento aquecedor durante cerca de 30 segundos, e depois verta a massa com uma colher de sopa.



A função **Alourar /Refogar** convém para os preparados que apenas necessitam de uma pequena quantidade de óleo, cerca de 10 mm no fundo da frigideira. Quando o óleo atinge a temperatura conveniente, o ícone aparece no mostrador e houve-se tocar um sinal sonoro; então pode colocar os alimentos a cozer na frigideira.



## OS SEGUINTE ÍCONES APARECEM DURANTE A COZEDURA:



O óleo não está suficientemente quente.

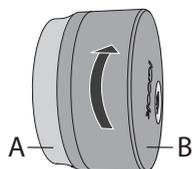


O óleo atingiu a temperatura adequada.

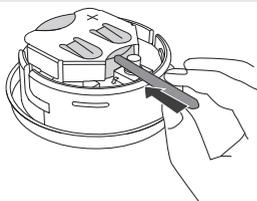
# GUIA DE REPARAÇÃO

Problema	Causas possíveis	Solução
 <b>b</b>	O dispositivo de segurança SmartSense está ativado.	Retire o recipiente do elemento aquecedor. (já não há nenhum líquido).
 <b>b</b>	O dispositivo de segurança SmartSense ativou-se	O fundo do recipiente está húmido. Limpe-o e reinicie a cozedura.
 (intermitente)	Tirou a tampa.	Volte a colocar a tampa no recipiente.
 (intermitente)	A pilha está descarregada ou a comunicação com a placa de cozedura está interrompida.	Prima a tecla do sensor IQ ou reinicie o programa. Volte a colocar a pilha.
<b>F1</b>	A face inferior do sensor IQ está suja ou danificada.	Limpe a face inferior do sensor IQ. Se esta estiver danificada, não utilize o sensor.
<b>F2</b>	Erro de comunicação entre o sensor IQ e a placa de cozedura.	Substitua a pilha do sensor IQ.
<b>F3</b>	A pilha do sensor IQ está descarregada.	Substitua a pilha.
<b>F4</b>	O elemento aquecedor está demasiado quente.	Aguarde o arrefecimento do elemento aquecedor.

## Substituição da pilha



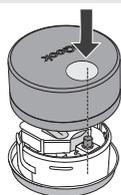
1. Pegue no sensor (A) por baixo, e depois segure firmemente a tampa (B) e rode-o de 10 graus no sentido da seta.



2. Retire a pilha empurrando-a pelas aberturas com um utensílio fino (de plástico ou de madeira).

3. Ponha a nova pilha (DL2450) no devido lugar na abertura.

 O sinal "mais" da pilha deve ficar em cima.



4. Volta a colocar a tampa corretamente no devido lugar no corpo do sensor IQ e rode-o de cerca de 10 graus no sentido contrário.

## Comando de acessórios suplementares

Pode comandar equipamentos e acessórios suplementares junto do Serviço Clientes Gorenje.

[www.gorenje.si](http://www.gorenje.si)

Os acessórios estão disponíveis à unidade ou por lote.

Código:

Sensor IQ: 393759

Rodela magnética: 393758

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA SUPERFÍCIE VITROCERÂMICA

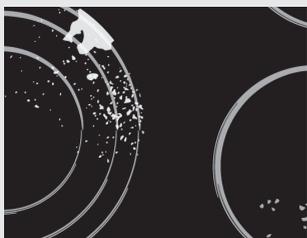
## Limpeza



slika 1



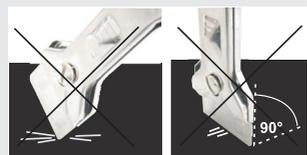
slika 2



slika 3



slika 4



A superfície vitrocerâmica arrefecida deve ser regularmente limpa após cada utilização, caso contrário o menor resíduo pode ficar carbonizado na superfície quente quando da seguinte utilização.

Utilize regularmente produtos de limpeza destinados especialmente à vitrocerâmica. Estes produtos formam uma camada protetora contra a água e os salpicos que poderão ser facilmente eliminados.

Limpe o pó ou os depósitos eventuais da superfície vitrocerâmica e do fundo dos recipientes antes de cada utilização porque poderiam danificar a placa de cozedura (Figura 1).

**AVISO:** os esfregões metálicos, as esponjas e detergentes abrasivos, os produtos agressivos em aerossol e os detergentes líquidos não apropriados podem danificar a superfície (Figuras 1 e 2).

Os pictogramas serigrafados podem eliminar-se se utilizar detergentes agressivos ou abrasivos, ou então se o fundo dos seus recipientes ficarem danificados (figura 2).

Os salpicos leves podem ser limpos com uma esponja suave e húmida. Limpe depois a superfície com um pano seco (Figura 3).

As manchas de água podem ser limpas com vinagre diluído em água. Não utilize esta solução para limpar o enquadramento da placa de cozedura (alguns modelos podem perder o seu brilho). Também não utilize nenhum detergente agressivo em aerossol nem nenhum produto anti-calcário (Figura 3).

As manchas secas podem ser eliminadas com detergentes destinados à vitrocerâmica respeitando as instruções do fabricante. Limpe depois a placa de cozedura porque, ao aquecer, as marcas de detergentes podem danificar a superfície vitrocerâmica (Figura 3).

Retire os resíduos carbonizados com um raspador de vitrocerâmica (figura 4). Tenha o cuidado de não ferir-se com o raspador!



**Utilize o raspador apenas se não conseguir retirar a sujidade com uma esponja húmida ou um detergente especialmente destinado à vitrocerâmica.**

Incline o raspador num ângulo conveniente (45 a 60°). Pressione-a suavemente na vitrocerâmica e faça-a deslizar na sujidade para retirá-la. Tenha o cuidado de verificar se a pega de plástico do raspador (em certos modelos) não toque na superfície quente.



**Não prima o raspador perpendicularmente à vitrocerâmica e não esfregue a placa de cozedura com o cabo do raspador ou o canto da sua lâmina.**



slika 5

O açúcar e os alimentos com açúcar podem deteriorar irremediavelmente a superfície vitrocerâmica (Figura 5). Por esta razão, tem de retirar imediatamente com um raspador o açúcar e os preparados doces derramados na placa de cozedura, mesmo se o elemento aquecedor estiver ainda quente (Figura 4).

A mudança de cor da superfície vitrocerâmica não tem qualquer incidência no bom funcionamento da placa de cozedura, mas é muito difícil recuperar completamente a cor original. O mais frequente, é serem manchas carbonizadas ou é a consequência da esfrega do fundo dos recipientes não adaptados (como as painéis de alumínio ou de cobre). Importante: As imperfeições descritas acima apenas alteram a estética e não têm qualquer influência direta no funcionamento do aparelho. A reparação da placa de cozedura alterada por estes defeitos estéticos não está coberta pela garantia.

## EMBUTIMENTO

### Advertência

- Por medida de segurança, o aparelho apenas deve ser embutido no plano de trabalho e ligado à rede elétrica por um profissional qualificado.
- As placagens, colas e revestimentos do plano de trabalho e dos móveis adjacentes devem ser termoestáveis (resistentes a 100°C), caso contrário, podem descolorir ou deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.
- A placa de cozedura está prevista para ser encastrada num plano de trabalho com 600 mm de largura ou mais.
- A placa de cozedura deve ser embutida de forma que os elementos de fixação à direita e à esquerda fiquem acessíveis pela parte inferior após a instalação.
- Os elementos suspensos acima da placa de cozedura devem ser colocados de forma a não perturbar o seu trabalho.
- A distância entre o plano de cozedura e o exaustor deve ser de tal forma como indicado nas instruções de montagem do exaustor. A distância mínima eleva-se a 650 mm.
- Se um móvel mais alto que o plano de trabalho estiver instalado ao lado da placa de cozedura, a distância mínima entre este móvel e o aparelho deve ser de 40 mm.
- Tampa juntas de madeira maciça podem ser colocadas no plano de trabalho, atrás dos elementos aquecedores, desde que respeite a distância mínima indicada no esquema de instalação.
- A distância mínima entre a placa de cozedura e a parede situada eventualmente na parte traseira está indicada no esquema de instalação.

## Instalação da junta em esponja

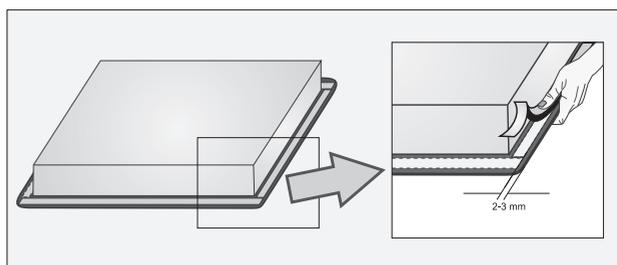
Antes de inserir o aparelho no corte do plano de trabalho, é indispensável pousar na face inferior da placa de cozedura de vitrocerâmica ou de vidro a junta em esponja fornecido (ver a figura acima). Não instale o aparelho sem a junta de esponja!

### Para pousar a junta, proceda da seguinte forma:

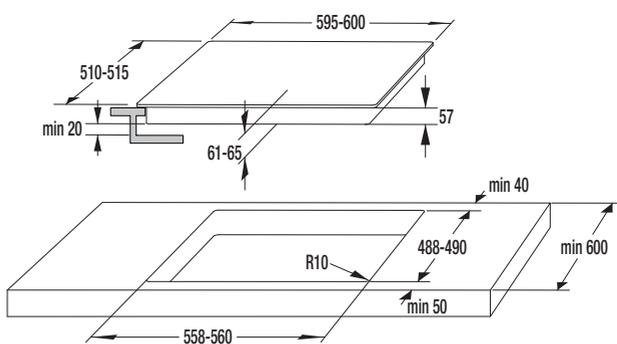
- Retire a banda adesiva que protege a junta.
- Depois, aplique a junta na face inferior da vitrocerâmica (ou do vidro), a 2 ou 3 milímetros da extremidade (como indicado na ilustração). A junta deve ser colada em toda a volta da vitrocerâmica / do vidro e não passar nos cantos.
- Enquanto instalar a junta, tenha o cuidado de verificar se a vitrocerâmica / o vidro não está em contato com objetos bicudos.

### NOTA

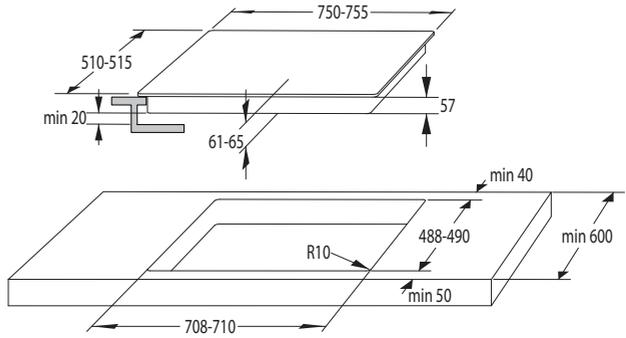
Em alguns aparelhos, a junta já está instalada.



## Dimensões de embutimento



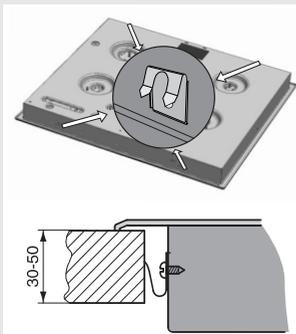
- SIVK6



- SIVK7

- A placa de cozedura pode estar embutida num plano de trabalho de 30 a 50 mm de espessura.
- Se a espessura do plano de trabalho for superior a 40 mm, terá de aplainar ou serrar a aresta inferior interna (figura A) para garantir uma circulação correta do ar à volta do aparelho.
- Se a espessura do seu plano de trabalho for superior a 30 mm, o corte para a placa de cozedura terá de ser centrado em relação ao meio do forno; terá de deixar espaço suficiente entre a parte frontal da placa e a extremidade do plano de trabalho para que o fundo da placa de cozedura não toque na parte superior do forno.
- Se quiser embutir a placa de cozedura num corte existente, verifique se as suas dimensões correspondem às dimensões de instalação exigidas (profundidade de 56 mm)

## Procedimento de instalação



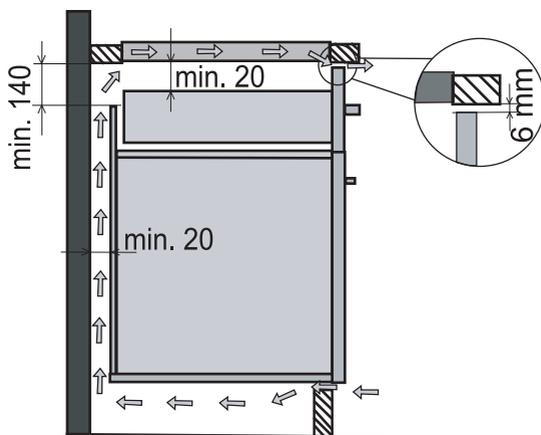
- O plano de trabalho deve estar perfeitamente nivelado.
- Protege as superfícies cortadas de forma conveniente.
- Aperte as plaquetas de fixação juntas com os parafusos juntos 4 nas paredes dianteira e traseira da placa de cozedura através a abertura e o corte previstos para este efeito.
- Ligue a placa de cozedura à rede elétrica (ver as « Instruções para a ligação da placa de cozedura à rede elétrica).
- Coloque a placa de cozedura no corte.
- Prima com força em cima.
- Para apertar o elemento de fixação, não utilize nenhum parafuso com mais de 6,5 mm.

## Aberturas de ventilação no móvel instalado debaixo da placa de cozedura

- É necessário garantir uma ventilação suficiente à volta da placa de cozedura para que os seus componentes eletrónicos possam funcionar corretamente.

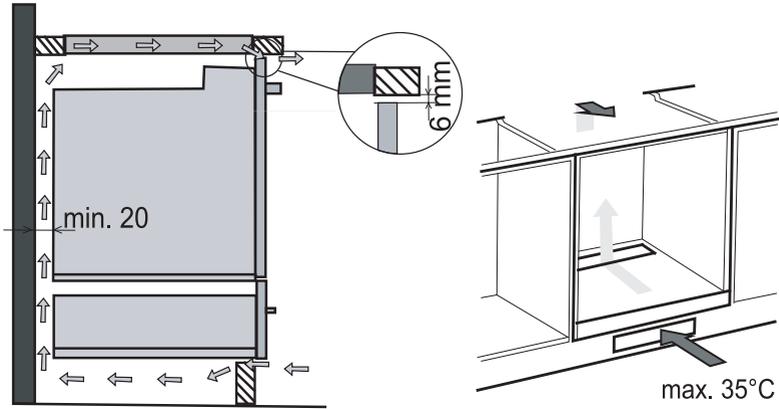
### A Móvel baixo com gaveta

- Será necessário efetuar neste móvel um corte de pelo menos 140 mm de altura em todo o comprimento do painel traseiro. Além disso, uma abertura com menos 6 mm de altura deve ser realizada na fachada, em todo o comprimento do móvel.
- A placa de cozedura está equipada de um ventilador montado na sua parte inferior. No caso do móvel instalado debaixo da placa de cozedura ter uma gaveta, não poderá guardar nem objetos pequenos, nem papéis, porque o ventilador poderia aspirá-los; isso danificaria o ventilador ou qualquer sistema de arrefecimento. Também não guarde nesta gaveta folhas de alumínio nem substâncias inflamáveis (aerossóis por exemplo) e não coloque estes produtos em proximidade da placa de cozedura para evitar qualquer risco de explosão. Deixe sempre um espaço de 20 mm entre o conteúdo da gaveta e a grelha de ventilação do ventilador.



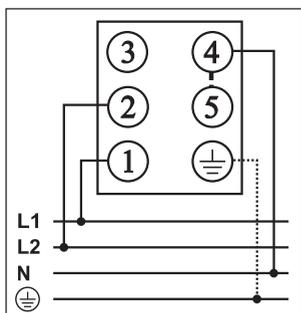
## B Móvel baixo com forno

- É possível embutir debaixo da placa de cozedura um forno de tipo EVP4., EVP2., equipado de um ventilador de arrefecimento. Antes de instalar o forno, será necessário retirar o painel traseiro da caixa de embutimento. Além disso, uma abertura com pelo menos 6 mm de altura terá de ser realizada na fachada, em todo o comprimento do móvel.

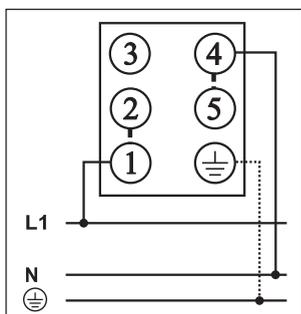


## Esquema de ligação

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



220-240V ~ / 50/60 Hz



O aparelho está previsto para uma ligação com duas fases. Pode igualmente ser ligado a uma única fase.

### • Ligação com 2 fases

Coloque um shunt entre os pontos de ligação 4 e 5.

### • Ligação com 1 única fase

Coloque um shunt entre os pontos de ligação 4 e 5 assim como entre os pontos 1 e 2.

Nota: o ponto de ligação 3 fica livre.

### Para a ligação, podemos utilizar:

- cabos de ligação com proteção de borracha de tipo H05 RR-F 4 x 1,5 com condutor de terra amarelo/verde.
- cabos de ligação com proteção em PVC de tipo H05 VV-4 x 1,5 com condutor de terra amarelo/verde ou de outros cabos equivalentes ou superiores

- A ligação apenas deve ser efetuada por um instalador especializado. A proteção da instalação elétrica deve estar conforme às normas em vigor.
- Para aceder aos terminais de ligação, abra a tampa da caixa de conexão.
- Antes da ligação, verifique se a tensão indicada na placa das características está conforme à da rede elétrica.
- A placa das características da placa de cozedura vitrocerâmica encontra-se debaixo do aparelho.
- A placa de cozedura está prevista para a ligação à rede de 230 V ~ CA.
- A instalação elétrica deve ter um elemento de corte que separando da rede todos os polos do aparelho. A abertura dos contatos deste dispositivo deve ser no mínimo de 3 mm. Os fusíveis, disjuntores e similares convêm para esta utilização.
- A ligação deve ser escolhida em conformidade com a capacidade elétrica da instalação e dos fusíveis.
- Os aparelhos deste tipo podem ficar encastrados entre um móvel alto cuja altura é superior à do aparelho e um outro móvel da mesma altura que o aparelho.
- As partes isoladas e sob tensão devem ser tornadas inacessíveis.

## AVISO!

Antes de proceder a qualquer intervenção, corte a alimentação elétrica do aparelho. O aparelho deve estar ligado em função da tensão da rede, consoante as indicações do esquema.

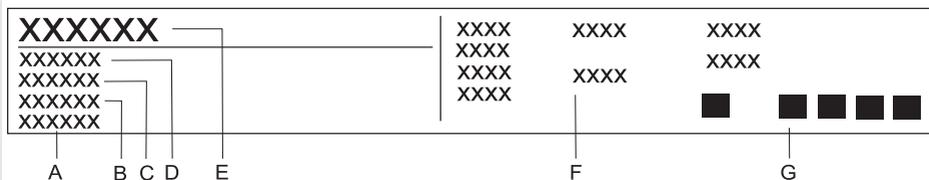
Ligue o condutor de terra (PE) ao terminal que está identificado pelo símbolo de terra normalizado. Mantenha o cabo de  alimentação por um dispositivo de paragem que o protege contra o arranque.

Após ter efetuado a ligação, ponha em funcionamento quaisquer elementos aquecedores durante cerca de 3 minutos para verificar o seu bom funcionamento.

Abra a tampa do terminal com uma chave-de-fendas plana. Aquando da ligação do aparelho, utilize os shunts fornecidos.

# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## Placa de características



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

RESERVAMO-NOS O DIREITO DE PROCEDER A MODIFICAÇÕES QUE NÃO TÊM QUALQUER INCIDÊNCIA NO FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

Encontrará igualmente o modo de utilização do aparelho no nosso site internet: [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> / >





VITA\_SIVK\_IQ\_SLIDER



547979

pt (01-16)