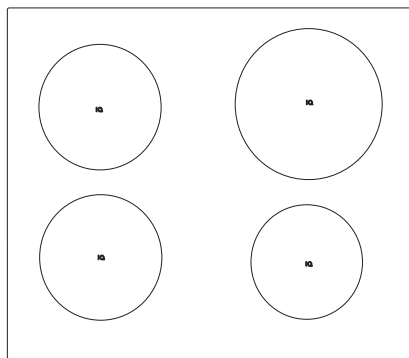


INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Placa de fogão por indução



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.



INFORMAÇÃO

Informações, conselhos, sugestões ou recomendações



CUIDADO!

Aviso – perigo geral

Índice

Precauções de segurança	4
Descrição do aparelho	7
Dados técnicos	7
Antes da primeira utilização	8
Placa	9
Utilização da placa de cozinha	12
Painel de comandos	12
Ligação da placa	13
Ligação das zonas de cozedura	13
Alteração das configurações da zona de cozedura	13
Aquecimento rápido automático	14
Zona de indução unida	14
Reconhecimento da posição da panela com união automática das zonas de cozedura	15
Modificação da intensidade de aquecimento por deslocamento do recipiente	17
Função booster	17
Proteção contra sobreaquecimento	18
Desligar automático	18
Função de memória	18
Cozedura em pausa – função Stop&Go (pausa)	18
Bloqueio/bloqueio infantil	19
Funções do programador	19
Programas de cozedura automática – função IQ	21
Desligar a zona de indução	24
Indicador de calor residual	24
Tempo máximo de cozedura	24
Desligamento da zona de cozedura completa	25
Configurações do utilizador	26
Manutenção & limpeza	29
Tabela de reparações	31
Ruídos durante a cozedura por indução	32
Funções de segurança e sinalização dos erros	33
Como instalar uma placa de fogão embutida	34
Procedimento de instalação	34
Saídas de ar no armário inferior da cozinha	35
Instalação nivelada à superfície da banca	36
Montar a junta de espuma	40
Ligar a placa do fogão por indução à corrente	41
Diagrama de ligações	41
Eliminação	43

Precauções de segurança



PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES – LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES E GARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA.

As crianças a partir de 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e de conhecimento podem utilizar este aparelho sob vigilância, e se estas tiverem recebido instruções de como utilizar em total segurança e de ter entendido os riscos a que expõem. Não deixar as crianças brincar com o aparelho. Não delegar a limpeza e a manutenção do aparelho a crianças sem as vigiar.

AVISO: O eletrodoméstico e as suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos térmicos.

As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

Não usar máquinas de limpeza a vapor ou alta pressão para limpar o eletrodoméstico; pode resultar em choques elétricos.

O aparelho não está previsto para ser comandado por um temporizador externo ou um sistema de controlo especial.

Deve haver meios para desligar incorporados na cablagem fixa, de acordo com as regras de diagramas elétricos.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, os seus agentes de assistência técnica ou por técnicos com qualificações semelhantes para evitar perigos (apenas para eletrodomésticos fornecidos com cabo de ligação).

AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de haver choques elétricos. Desligar todas as zonas de cozinhar nos respetivos controlos, e remover o fusível ou desligar o disjuntor geral para que o aparelho fique isolado da corrente elétrica.

AVISO: numa placa de cozedura, os fritos podem apresentar um risco de incêndio se não os vigiar. **NUNCA** tentar apagar o fogo com água, mas sim desligar imediatamente o aparelho, e depois pôr uma tampa no recipiente e tentar abafar as chamas com um pano molhado antifogo.

AVISO: Risco de incêndio: nunca utilize a sua placa de cozedura como espaço de arrumação.

CUIDADO: O processo de cozinhar deve ser vigiado. Um processo de cozinhar de curta duração deve ser vigiado em permanência.

CUIDADO: Este aparelho é exclusivamente destinado à cozedura dos alimentos. Não o utilize para outros fins, por exemplo para aquecer a peça.

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.

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

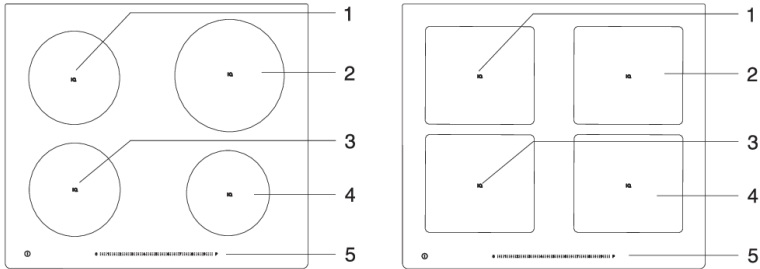
O aparelho deve ser ligado por um cabo fixo com um dispositivo de desconexão. Os cabos fixos devem estar em conformidade com as normas elétricas em vigor.

Descrição do aparelho

(segundo o modelo)

INFORMAÇÃO

Estas instruções foram elaboradas para eletrodomésticos que podem ter equipamentos diferentes; pode haver funções ou equipamentos descritos no manual que não fazem parte do seu eletrodoméstico.



1. Zona de cozimento traseira esquerda
2. Zona de cozimento traseira direita
3. Zona de cozimento frontal esquerda
4. Zona de cozimento frontal direita
5. Módulo de controlo da placa de cozinha

Dados técnicos

(segundo o modelo)



- A. Número de série
- B. Código
- C. Tipo
- D. Marca registada
- E. Modelo
- F. Dados técnicos
- G. Menções/símbolos de conformidade

A placa de características com as informações básicas do eletrodoméstico encontra-se na parte inferior da placa de cozinha. As informações sobre o tipo e modelo do eletrodoméstico podem ser encontradas na folha de garantia.

Antes da primeira utilização

Se o fogão tem uma superfície vitrocerâmica, limpar com um pano húmido e líquido lava-loiça. Não usar detergentes agressivos como produtos abrasivos que possam riscar, esponjas de lavar loiça abrasivas ou tira-nódoas.

Durante o uso inicial, pode sentir-se um "cheiro de eletrodoméstico novo" característico; este irá desaparecer gradualmente.

Placa

Placa de cozedura de vitrocerâmica

- A placa de cozedura é resistente às variações de temperatura.
- Não utilize a placa de vitrocerâmica se estiver rachada ou partida. Se um objeto pontiagudo cair na placa, a placa pode partir. As consequências de tal ocorrência podem ser visíveis imediatamente ou apenas após algum tempo.
- Se aparecer qualquer fenda visível na placa, desligue imediatamente o fornecimento de energia do eletrodoméstico.
- Certifique-se de que a zona de cozedura e o fundo da panela estão limpos e secos. Isto permitirá uma melhor condução do calor e evitará qualquer dano na superfície de aquecimento.
- Não coloque panelas vazias na zona de cozedura. A zona de cozedura pode ficar danificada se colocar uma panela vazia sobre esta. Antes de colocar uma panela na zona de cozedura, seque o fundo da panela para permitir a condução de calor.

Níveis de potência de cozedura

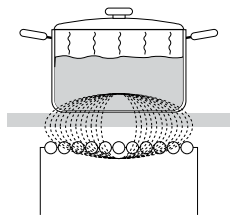
Pode ajustar os elementos aquecedores entre 18 intensidades de aquecimento diferentes (segundo o modelo). A tabela abaixo dá alguns exemplos de utilização para cada ajuste.

Nível de potência de cozedura	Objetivo
0	desligado, utilização do calor residual
1 - 2	manter a comida quente, cozedura lenta de pequenas quantidades (configuração mais baixa)
3	cozedura lenta (cozedura de acompanhamento após o aumento de potência inicial)
4 - 5	cozedura lenta (cozedura de acompanhamento) de grandes quantidades, assadura de pedaços maiores
6	selagem e escurecimento
7 - 8	selar
9	cozedura de grandes quantidades, selagem
P	Configuração Power Boost para início do processo de cozedura; também adequada para grandes quantidades de alimentos

Conselhos para poupar energia

- Ao comprar panelas, observe se o diâmetro indicado na panela geralmente diz respeito à borda superior ou à tampa, que normalmente é maior do que o diâmetro do fundo da panela.
- Se um prato demorar muito a cozinhar, utilize uma panela de pressão. Certifique-se de que há sempre líquido suficiente na panela de pressão. Se for colocada uma panela vazia sobre a placa de cozinha, esta pode sobreaquecer, o que pode danificar tanto a panela como a zona de cozedura.
- Sempre que possível, feche a panela ou frigideira com uma tampa de tamanho adequado. Utilize panelas que sejam adequadas à quantidade de comida que está a cozinhar. Cozinhar numa panela grande parcialmente cheia consome muito mais energia.

Princípio de funcionamento da zona de cozedura por indução



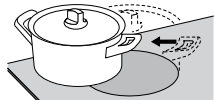
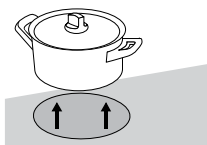
- A placa de cozinha está equipada com zonas de cozedura por indução altamente eficientes. O calor é gerado diretamente no fundo da panela, onde é mais necessário. Isto evita perdas na superfície de vidrocerâmica. O consumo de energia é consideravelmente menor do que em zonas de cozedura convencionais com aquecedores de radiação.
- A zona de cozedura de vitrocerâmica não é aquecida diretamente, mas apenas indiretamente com o calor irradiado de volta pela frigideira. Depois de desligada a zona de cozedura, este calor residual é indicado por "H".
- Nas zonas de cozedura por indução, o aquecimento é viabilizado pela bobina de indução instalada sob a superfície de vitrocerâmica. A bobina induz um campo magnético que gera correntes parasitas no fundo de uma panela ferromagnética, que, por sua vez, aquece a panela.

CUIDADO!


Se derramar açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar sobre uma placa de vitrocerâmica quente, limpe imediatamente a placa ou remova o açúcar com uma espátula, mesmo que a zona de cozedura ainda esteja quente. Isto evitará qualquer dano na superfície de vitrocerâmica.

Não utilize detergentes e outros produtos de limpeza para limpar uma placa de vitrocerâmica quente, uma vez que isto pode danificar a superfície.

Reconhecimento de painéis

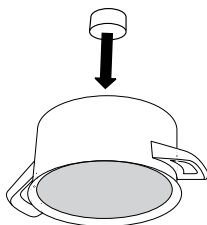


- Mesmo que não haja uma panela ou frigideira na zona de cozedura ou que a panela utilizada tenha um diâmetro menor que o diâmetro da zona de cozedura, não haverá perda de energia.
- Se a panela for muito mais pequena do que a zona de cozedura, existe a possibilidade de não ser reconhecida pela zona de cozedura.

Quando a zona de cozedura é ativada, o sinal  e a potência selecionada piscam alternadamente no visor da potência de cozedura.

- Se uma panela ou frigideira menor for colocada na zona de cozedura e for reconhecida, a placa utilizará apenas a potência necessária em função do tamanho da panela.

Panelas de indução

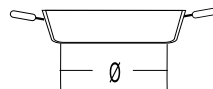
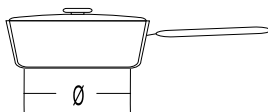
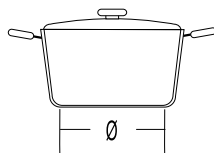


- A indução funcionará corretamente se utilizar panelas adequadas.
- Certifique-se de que a panela ou frigideira está no centro da zona de cozedura.
- Panelas adequadas: panelas de aço, panelas de aço esmaltado ou panelas de ferro fundido.
- Panelas inadequadas: panelas de liga de aço com fundo de cobre ou alumínio e panelas de vidro.
- O teste do íman: utilize um pequeno íman para verificar se o fundo da panela ou da frigideira é ferromagnético. Se o íman colar ao fundo da panela, é porque é adequado para uma placa de indução.

- Se utilizar uma panela de pressão, vigie-a até atingir a pressão adequada. Primeiro, ajuste a zona de cozedura para a potência máxima. Depois, seguindo as instruções do fabricante da panela de pressão, diminua a potência de cozedura, quando apropriado.
- Verta sempre água suficiente nas panelas de pressão e os outros recipientes para evitar a carbonização dos alimentos, o sobreaquecimento e os danos simultaneamente ao recipiente e à boca.
- Algumas panelas não têm fundo totalmente ferromagnético. Nesse caso, apenas a parte magnética irá aquecer, enquanto o resto do fundo permanecerá frio.
- Se utilizar um trem de cozinha não convencional, siga sempre as instruções do fabricante.
- Para melhores resultados de cozedura, a área ferromagnética na parte inferior da panela deve corresponder ao tamanho da zona de cozedura. Se a zona de cozedura não reconhecer a panela, tente colocá-la numa zona de cozedura diferente com um diâmetro menor.

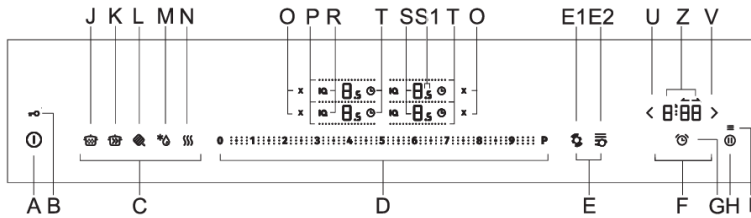
Zona de cozedura	Diâmetro mínimo do fundo da panela
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

O fundo da panela tem de ser plano.



Utilização da placa de cozinha

Painel de comandos



A Tecla Ligar/Desligar da placa de cozedura

B Bloqueio dos comandos / Segurança crianças

C Funções IQ

D Tecla de toque deslizante ou Cursor sensitivo

E Funções inteligentes

E1 Deteção automática dos recipientes e da sua localização com binário automático dos elementos aquecedores

E2 Modificação da intensidade de aquecimento por deslocamento do recipiente

F Funções do temporizador

G Tecla de ajuste do temporizador

H Funções Stop/Go e memória

I Ajustes

J Refogar

K Cozedura com muita água

L Fritos/Alourar

M Descongelamento

N Manter quente

O Tecla Paragem instantânea do elemento aquecedor

P Mostrador dos elementos aquecedores acoplados

R Tecla de ativação e de exibição da função IQ

S Mostrador de intensidade de aquecimento e de calor residual

S1 Semi-incremento

T Tecla de ativação do temporizador

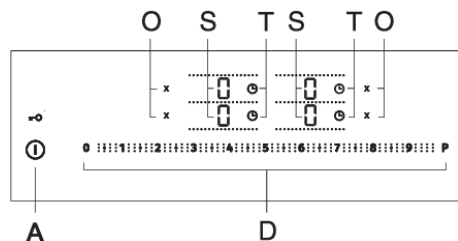
U Tecla de ajuste decrescente do temporizador

V Tecla de ajuste crescente do temporizador

Z Mostrador do temporizador

As unidades de visualização também funcionam como teclas para ajustar as configurações.

Ligação da placa



Pouse um recipiente num elemento aquecedor. Toque na tecla Ligar/Desligar (A) para colocar a placa de cozedura em funcionamento. "0" aparece em todos os mostradores dos elementos aquecedores (S). Toca um sinal sonoro rápido.

INFORMAÇÃO

Se nenhuma zona de cozedura for ligada no espaço de 10 segundos, a placa de cozinha desliga-se.

Ligação das zonas de cozedura

- Toque no mostrador para selecionar o elemento aquecedor desejado. O mostrador selecionado pisca. As teclas no cursor sensível (D) acendem-se, mas com uma fraca luminosidade (apenas em alguns modelos).
- Nos 5 segundos que se seguem, toque na posição desejada no cursor sensível (D). O mostrador para de piscar e aparece a intensidade de aquecimento ajustada. As funções do temporizador (T) e a tecla de paragem instantânea do elemento aquecedor (O) aparecem ao lado do mostrador de intensidade de aquecimento relativa ao elemento aquecedor selecionado (S). Os dois mostradores estão acesos, mas com uma fraca luminosidade.
- A zona de cozedura permanece ativada.
- Se a placa não reconhecer nenhuma panela na zona de cozedura selecionada, será apresentado o símbolo . Se não colocar uma panela na zona de cozedura selecionada no espaço de 2 minutos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Alteração das configurações da zona de cozedura

Selecione o elemento aquecedor desejado tocando no seu mostrador de intensidade de aquecimento (S). Pode modificar a potência deslizando o dedo no cursor sensível (D) ou tocando diretamente a posição desejada.

Quando dois elementos aquecedores ativos ficam um atrás do outro

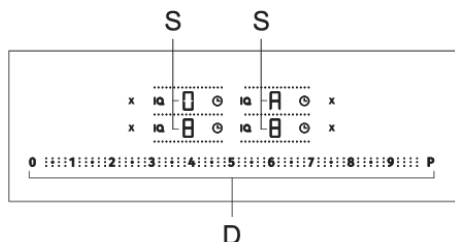
- Não pode ativar a função Booster nos dois elementos aquecedores em simultâneo se estes estiverem posicionados um atrás do outro no mesmo lado da placa de cozedura (por exemplo do lado esquerdo ou do lado direito) pois isso provocaria uma sobrecarga elétrica.
- Se um dos elementos aquecedores já estiver ajustado no Booster, a intensidade de aquecimento máxima disponível para o outro elemento aquecedor é 9.

Aquecimento rápido automático

Todas as zonas de cozedura estão equipadas com um mecanismo especial que define a potência de cozedura para o máximo no início do processo de cozedura, independentemente do nível de potência real. Após algum tempo, a potência da zona de cozedura volta ao nível inicialmente definido. O aquecimento rápido automático pode ser ativado em todas as zonas de cozedura para qualquer nível de potência de cozedura, exceto para os níveis "9" e "P".

A função de aquecimento rápido automático é adequada para pratos que têm de ser aquecidos e depois cozinhados por um longo período de tempo sem a necessidade de supervisão constante.

A função de aquecimento rápido automático é adequada para pratos que têm de ser aquecidos e depois cozinhados por um longo período de tempo sem a necessidade de supervisão constante.



A placa de cozedura está em funcionamento e colocou um recipiente num dos elementos aquecedores. O elemento aquecedor deve estar em paragem ("0" deve aparecer no mostrador). Toque durante 3 segundos na posição desejada do cursor sensível para ajustar a intensidade de aquecimento à qual a cozedura deve continuar após o arranque rápido. "A" e a potência ajustada aparecem alternativamente no mostrador. Quando o tempo selecionado para o arranque rápido chegar ao fim, o elemento aquecedor passa automaticamente à intensidade de aquecimento ajustada que fica então visualizada permanentemente.

Tabela de aquecimento rápido automático

Nível de potência	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5
Tempo de aquecimento rápido automático (s)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

Desligamento do aquecimento rápido automático

Se a potência de cozedura diminuir enquanto o aquecimento rápido automático estiver ativado, o aquecimento rápido automático será desligado para esta zona de cozedura.

A função automática pode ser desativada selecionando a respetiva zona de cozedura e diminuindo o nível de potência para "0". Em seguida, defina o novo nível de potência.

Zona de indução unida

(segundo o modelo)

- Em alguns modelos, é possível associar dois elementos aquecedores para formar uma grande zona de cozedura; pode então colocar um grande recipiente oval ou um grelhador. O utensílio deve ser bastante grande para recobrir a parte central dos dois elementos aquecedores dianteiro e traseiro.
- Tamanho máximo da frigideira: 40 x 25 cm. Para uma distribuição uniforme do calor, recomendamos o uso de uma frigideira ou assadeira de fundo pesado. Durante a confeção, a assadeira ou frigideira aquecerá. Tenha cuidado para evitar queimaduras.
- Ao colocar a assadeira na placa, certifique-se de que não tapa o módulo de controlo.



INFORMAÇÃO

A frigideira deve cobrir sempre o centro da zona de cozedura!

Ativação da zona de cozedura unida

- Ligue a placa de cozinha premindo o sensor ligar/desligar (A).
- Os elementos aquecedores que quer acoplar deve ficar desligados.
- Toque no mostrador de intensidade de aquecimento do elemento aquecedor desejado para selecionar o primeiro elemento aquecedor. Imediatamente depois, toque no mostrador do elemento aquecedor adjacente que quer acoplar com o primeiro.
- A linha luminosa indica a grande zona acoplada para a qual apenas o mostrador de intensidade de aquecimento do elemento aquecedor dianteiro será ligado, com um "0" intermitente; a linha luminosa entre os elementos aquecedores vai desaparecer.
- Utilize a tecla de toque deslizante para ajustar a intensidade de aquecimento desejada da grande zona acoplada.
- Para modificar ulteriormente a intensidade de aquecimento, toque na tecla (H) ou (L) do elemento aquecedor dianteiro.



INFORMAÇÃO

A zona de cozedura unida não permite o funcionamento com aumento de potência; apenas estão disponíveis níveis de potência até 9.

Desativação da zona de cozedura unida

Ajuste a "0" a intensidade de aquecimento da grande zona acoplada ou desligue-a com a tecla (O). "0" aparece no mostrador. Passado alguns segundos, todos os elementos aquecedores vão funcionar independentemente um do outro.

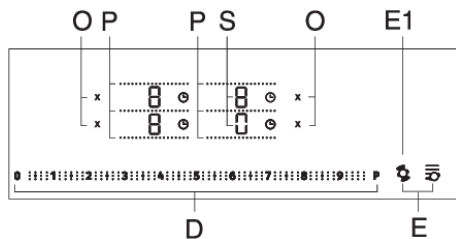


INFORMAÇÃO

Se dois elementos aquecedores estão acoplados, mas se não houver qualquer recipiente num deles, serão separados passado 2 minutos. Os elementos aquecedores inativos desligam-se.

Reconhecimento da posição da panela com união automática das zonas de cozedura

(apenas com alguns modelos)



A deteção da posição é ativada automaticamente 10 segundos após a colocação em funcionamento do aparelho. Se houver um recipiente na placa de cozadura, a função de deteção reconhece o seu lugar e acoplará automaticamente os elementos aquecedores em função do tamanho do recipiente. Dois elementos aquecedores adjacentes podem ser fusionados numa única grande zona de cozadura. Apenas o mostrador do elemento aquecedor dianteiro fica ativo e visível, exibindo um "0" intermitente. A linha de separação (P) desaparece.

Daí, pode ajustar a intensidade de aquecimento com o cursor sensível. A tecla de deteção (E1) fica acesa, mas com uma fraca luminosidade. O acoplamento automático é possível nos elementos aquecedores situados um atrás do outro, do mesmo lado do que o aparelho. Pode ativar a deteção automática da localização em qualquer momento, durante 10 segundos, tocando na tecla de deteção (E1). A deteção e o acoplamento automáticos funcionam apenas nos elementos aquecedores que ainda não estão ativados. Pode desativar a função acoplamento ajustando a intensidade de aquecimento a "0" ou tocando levemente a tecla de desativação correspondente (O). Pode utilizar esta função se o recipiente já estiver na placa de cozadura ou se já não houver no aparelho.

Se não houver qualquer recipiente na placa de cozadura:

- Ponha a placa de cozadura em funcionamento. Todos os elementos aquecedores são ajustados a »0«.
- Coloque o seu recipiente num elemento aquecedor qualquer. »0« começa a piscar no mostrador do elemento aquecedor no qual se encontra o recipiente. Agora, pode ajustar a intensidade de aquecimento com o cursor sensível. A função acopla automaticamente os elementos aquecedores em função das dimensões do recipiente.
- Pode continuar com a próxima panela, utilizando o mesmo procedimento.
- Esta função permite-lhe ajustar o mais rapidamente possível a intensidade de aquecimento. Pouse simplesmente o recipiente num elemento aquecedor, será detetado automaticamente.

Se o recipiente já estiver na placa de cozadura:

- Ligue a placa de cozinha.
- »0« pisca no mostrador do elemento aquecedor no qual se encontra o recipiente. Agora, pode ajustar a intensidade de aquecimento com o cursor sensível.
- Se houver vários recipientes na placa de cozadura, o aparelho continua de seleccionar o elemento aquecedor seguinte. »0« pisca no mostrador do elemento aquecedor seguinte.

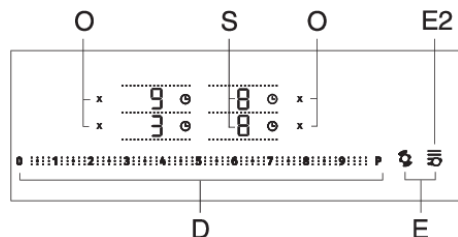
Se tocar ao de leve a tecla de seleção do elemento aquecedor, a deteção automática dos recipientes desativa-se e o aparelho passa para o modo de ajuste manual.

CUIDADO!

Durante os 10 primeiros segundos, pode igualmente desativar a deteção automática no menu dos Ajustes personalizados e voltar em modo manual utilizando os parâmetros "Aut".

Modificação da intensidade de aquecimento por deslocamento do recipiente

(apenas com alguns modelos)



Em alguns modelos, é possível modificar a intensidade de aquecimento deslocando os recipientes que estão nos elementos aquecedores esquerdos da placa de cozedura. Toque no mostrador de intensidade de aquecimento do elemento aquecedor esquerdo desejado; este começa a piscar. A tecla E2 relativa à função que permite ajustar a intensidade de aquecimento deslocando a panela (comando por deslocamento dos recipientes) acende-se. Prima esta tecla para ativar a função. Os dois elementos aquecedores da esquerda são então ativados como grande zona de cozedura com intensidades de aquecimento pré-ajustadas: elemento aquecedor dianteiro em 9, elemento aquecedor traseiro em 3.

A tecla de comando por deslocamento fica acesa com uma forte luminosidade. Pode ajustar posteriormente a potência destes dois elementos aquecedores num outro valor seguindo o processo convencional de modificação de intensidade de aquecimento. Pode desativar a função de comando com deslocamento dos recipientes com a tecla Paragem instantânea (O) do elemento aquecedor desejado ou ajustando a intensidade de aquecimento do elemento aquecedor a 0.

Função booster

(segundo o modelo)

Para uma cozedura rápida, o aumento de potência pode ser ativado nas zonas de cozedura. Isto permitirá que aqueça rapidamente grandes quantidades de alimentos utilizando energia extra. O aumento de potência fica ativo por um máximo de 5 minutos; em seguida, o nível de potência é reduzido automaticamente para 9. Se a placa de cozinha não estiver muito quente, o aumento de potência pode ser reativado por 5 minutos depois de ser desligado. Para evitar o sobreaquecimento, a função de controlo eletrónico pode desligar automaticamente o Power Boost mais cedo e diminuir o nível de potência para 9.

Ativação do Power Boost

- Seleccione o elemento aquecedor e toque no cursor sensitivo (D) na letra »P«.
- A letra "P" aparece no mostrador.
- A função Booster fica ativada.

Desativação do Power Boost


- Desligue o elemento aquecedor selecionado com a tecla (O).
- Reduz a intensidade de aquecimento.

Proteção contra sobreaquecimento

- A placa do fogão está equipada com uma ventoinha que arrefece os componentes eletrônicos durante a cozedura. A ventoinha pode continuar a funcionar depois de terminado o processo da cozedura.
- A placa de cozedura por indução também está equipada com uma proteção contra sobreaquecimento, que protege os componentes eletrônicos contra danos. Esta proteção funciona a vários níveis. Quando a temperatura da zona de cozedura fica demasiado alta, a potência de cozedura é automaticamente reduzida. Se isto não for suficiente, a potência da zona de cozedura continua a diminuir, ou os mecanismos de segurança desligam totalmente a zona de cozedura. Nesse caso, a unidade de visualização apresenta "F2". Quando a placa de cozinha arrefece, a potência total fica novamente disponível.

Desligar automático

Se as teclas ficam ativadas durante demasiado tempo durante a cozedura (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. O símbolo  acende-se em todos os mostradores.

Tem 2 minutos para retirar o objeto ou limpar o líquido, caso contrário a placa de cozedura desligar-se-á automaticamente. Pode restaurar os seus últimos ajustes graças à função memória tocando ao de leve a tecla Stop&Go (H).

Função de memória

Esta função permite-lhe recuperar todas as configurações das zonas de cozedura, caso a placa de cozinha tenha sido desligada acidentalmente. Contudo, isto só pode ser feito no espaço de cinco segundos após o desligamento da placa.

- Toque na tecla Ligar/Desligar (A) para recolocar a placa de cozedura em funcionamento nos 5 segundos após a sua paragem. A tecla (H) fica intermitente durante 5 segundos no mostrador. Durante este lapso de tempo, toque nesta tecla para restaurar todos os ajustes que estavam ativos mesmo antes da paragem do aparelho.

Cozedura em pausa – função Stop&Go (pausa)

A função Stop&Go pode ser utilizada para interromper o funcionamento de toda a placa de cozinha por até 10 minutos. Todas as zonas de cozedura são desligadas temporariamente de forma automática. Isto é conveniente quando, por exemplo, o conteúdo de uma das painéis transbordou e deseja limpar a placa de cozinha.

Encendido pausa / activación de la función Stop&Go

Um ou vários elementos aquecedores são ativos. Toque na tecla Stop&Go. Um sinal sonoro rápido toca. Todos os ajustes nos mostradores começam a piscar; a tecla Pausa fica acesa e fica igualmente intermitente. Os ajustes de todos os temporizadores corta-corrente e conta-minutos põem-se em pausa. Todas as teclas ficam inativas, exceto Pausa (Stop/Go) e Ligar/desligar. Se não premir nenhuma tecla nos 10 minutos que se seguem, todos os elementos aquecedores ativos desligar-se-ão.

Fim da pausa / desativação da função Stop&Go

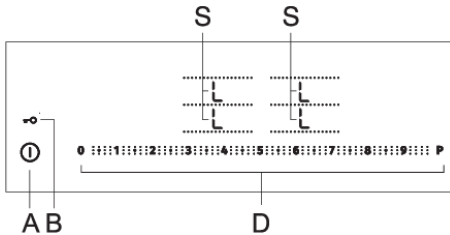
Toque na tecla Pausa antes de decorrer os 10 minutos. A placa de cozedura retoma o seu funcionamento com os mesmos ajustes do que antes da pausa.

Bloqueio/bloqueio infantil

A placa de cozinha pode ser bloqueada contra ativação acidental.

INFORMAÇÃO

A placa de cozinha tem de estar desligada ou em modo de espera.



Bloqueio

A placa de cozedura deve ficar desligada ou em modo Stand-by. Coloque em funcionamento a placa de cozedura tocando na tecla Ligar/Desligar (A). Toque durante 3 segundos na tecla Segurança Crianças (B). "L" aparece 5 segundos em todos os mostradores dos elementos aquecedores. A placa de cozedura fica agora bloqueada. Passará automaticamente em modo standby passado 5 segundos.

Desbloqueio

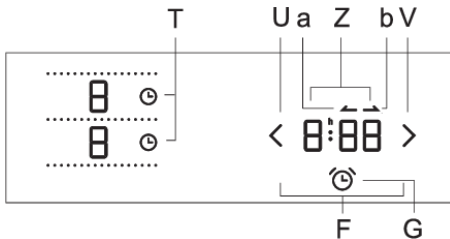
Pode bloquear os comandos da placa de cozedura da mesma forma (por ordem contrária). Coloque em funcionamento a placa de cozedura tocando na tecla Ligar/ Desligar. "L" aparece em todos os mostradores dos elementos aquecedores. Toque durante 3 segundos a tecla Segurança Crianças (B). "0" aparece nos mostradores dos elementos aquecedores em vez do "L". A placa de cozedura está agora pronta para ser utilizada.

Nota: se a Segurança crianças foi ativada em modo Ajustes personalizados (ver o capítulo "Modo Ajustes personalizados"), a placa de cozedura desbloquear-se-á automaticamente sempre que a desligar.

INFORMAÇÃO

Ative a função de bloqueio antes de limpar para evitar que a placa de cozinha seja inadvertidamente ligada.

Funções do programador



Esta função permite dois modos de operação:

- A função conta-minutos aplica-se a toda a placa de cozedura. Ouve-se tocar um sinal sonoro simplesmente quando a duração ajustada chega ao fim.
- A função temporizador corta-corrente aplica-se ao elemento aquecedor selecionado. Pode ajustar um temporizador individual para cada elemento aquecedor. Quando a duração ajustada chega ao fim, o elemento aquecedor apaga-se automaticamente.

1 Conta-minutos

O contador de minutos funciona de forma independente e não está relacionado com o funcionamento de nenhuma zona de cozedura. Quando o temporizador de contagem decrescente é ajustado, este continua a contagem decrescente mesmo que desligue a placa de cozinha. O contador de minutos só pode ser desligado com a placa de cozinha ligada.

Ativação do conta-minutos

A placa de cozedura está em funcionamento.

- Toque na tecla (G) de seleção do conta-minutos. Fica intermitente.
- "0:00" aparece no mostrador do temporizador.
- Com as teclas (U) e (V), ajuste o tempo a partir do qual quer ser avisado. Se não ajustar o tempo nos 10 segundos que se seguem, o conta-minutos desliga-se automaticamente.
- Quando o conta-minutos está ativo, a sua tecla de seleção fica ligada com uma forte luminosidade.
- O conta-minutos fica ativo mesmo que desligue a placa de cozedura.

Como desativar o relógio de contagem decrescente

- Se a placa de cozedura estiver desligada, ponha-a primeiro em funcionamento com a tecla Ligar/desligar.
- Toque simultaneamente as teclas de ajuste do temporizador/conta-minutos (U) e (V), ou então:
- Toque na tecla de ajuste do temporizador/conta-minutos (U) e mantenha o dedo em cima até aparecer "0:00" no mostrador do temporizador.

2 Temporizador do programa

O temporizador de programa torna o processo de cozedura mais fácil ao permitir que veja e defina o tempo de cozedura para a zona de cozedura selecionada. Quando o tempo definido no temporizador expira, a zona de cozedura desliga automaticamente e emite um sinal acústico. Toque em qualquer tecla para desligar o sinal acústico; em alternativa, desliga-se automaticamente passado algum tempo. O temporizador de programa de desligamento pode ser definido de forma independente para todas as zonas de cozedura. O temporizador de programa apenas pode ser definido para uma zona de cozedura ativa.

Exibição da duração de cozedura - cronómetro

A placa de cozedura está em funcionamento.

- Toque na tecla de seleção do temporizador (T) para o elemento aquecedor ativo desejado. A tecla fica intermitente.
- O tempo decorrido desde a colocação em funcionamento do elemento aquecedor e o símbolo do cronómetro (b) aparecem no mostrador do temporizador.

Ajuste do temporizador corta-corrente

A placa de cozedura está em funcionamento.

- Toque na tecla de seleção do temporizador (T) para o elemento aquecedor ativo desejado. A tecla fica intermitente.
- O tempo decorrido desde a colocação em funcionamento do elemento aquecedor "1:15" e o símbolo de contagem decrescente (a) aparecem.
- Para ajustar a duração a "0:00", toque no mostrador do temporizador (Z) e no símbolo da contagem decrescente. Ajuste a duração de cozedura com as teclas (U) e (V). A tecla de seleção do temporizador relativa ao elemento aquecedor correspondente acende-se com uma forte luminosidade.
- Se não ajustar a duração de cozedura nos 5 segundos com as teclas (U) e (V), o temporizador desativa-se automaticamente.

- Repita as mesmas etapas para ajustar o temporizador ou o cronómetro para um outro elemento aquecedor ativo.

INFORMAÇÃO

Se ativou um temporizador em vários elementos aquecedores, é a última duração de cozedura selecionada que aparece no mostrador. Quando o tempo de cozedura restante num dos elementos aquecedores é inferior a um minuto, é este que é exibido. Durante o último minuto da contagem decrescente, o tempo restante aparece em segundos.

Desativação do temporizador corta-corrente

- Toque na tecla de seleção do temporizador para selecionar o temporizador cortacorrente ou o conta-minutos que deseja desativar.
- Toque simultaneamente as teclas de ajuste do temporizador/conta-minutos (U) e (V), ou então:
- Toque na tecla de ajuste do temporizador/conta-minutos (U) e mantenha o dedo em cima até aparecer "0:00" no mostrador do temporizador.

Interrupção do alarme do temporizador corta-corrente / conta-minutos

Quando o lapso de tempo ou a duração de cozedura chegou ao fim, houve-se tocar um alarme. A tecla de seleção do temporizador corta-corrente/conta-minutos relativo ao elemento aquecedor correspondente fica intermitente e "00" também fica intermitente no mostrador do temporizador.

Para ajustar o mais rapidamente o tempo de cozedura, mantenha o seu dedo na tecla (U) ou (V). Se tocar levemente a tecla (U) imediatamente após ter ativado o temporizador corta-corrente/conta-minutos, pode ajustar a duração de cozedura/o lapso de tempo a partir de 1:00 (1 hora). Quando se atinge a duração de cozedura máxima, o temporizador é prioritário em relação à paragem de segurança.

Pode modificar a duração do alarme sonoro no menu dos Ajustes personalizados com o parâmetro "Sou". Existe igualmente um parâmetro complementar "Uol" para ajustar o volume do alarme. Pode desativar o cronómetro automático do elemento aquecedor ativo no menu dos Ajustes personalizados com ajuda do parâmetro "Clo". Neste caso, "0:00" aparece no mostrador quando seleccione o temporizador, e o cronómetro será ativado.

Programas de cozedura automática – função IQ

O sistema IQcook controla automaticamente a progressão da cozedura, mas não desativa automaticamente a função quando a cozedura acaba; portanto é necessário fazê-lo manualmente ou com a ajuda de um TEMPORIZADOR corta-corrente ou de um contaminutos.



Utilização das funções

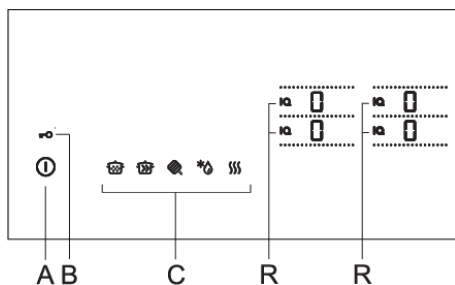
Pode ativar o sistema IQcook em cada um dos elementos aquecedores tocando nas teclas IQ e depois selecionando o programa de cozedura.

Sirva-se da tampa para todas as funções, exceto para Fritar/Refogar. O melhor funcionamento do programa apenas é garantido neste caso. Utilize o mesmo recipiente até ao fim da cozedura. Antes de colocar a placa de cozedura em funcionamento, verifique se o elemento aquecedor e o fundo do recipiente estão limpos e secos.

Preparação:

Preencha o recipiente com água e alimentos e depois coloque-o no elemento aquecedor.

Durante a cozedura com água, certifique-se que o seu nível não fique a menos de 50 mm da extremidade da panela.



- Coloque a tampa no recipiente. Toque na tecla Ligar/desligar (A) da placa de cozedura. Houve-se tocar um sinal sonoro rápido.
- Ative o sistema IQcook tocando no símbolo IQ do elemento aquecedor selecionado. Todos os programas de cozedura possíveis (C) acendem-se e o símbolo IQ tem uma forte luminosidade. Selecione o programa desejado. Apenas o programa Fritos/Refogados (L) permite exibir os parâmetros suplementares na zona do ajuste da intensidade de aquecimento.

- O programa automático está agora ativado e a cozedura começa nos 5 segundos depois de ter tocado a tecla do programa IQ desejado. O símbolo IQ fica aceso com uma forte luminosidade e aparece " _ " para indicar o início da cozedura.
- Tem a possibilidade de ajustar uma função qualquer do temporizador (F).



REFOGAR

Esta função é adaptada às preparações que devem cozer por muito tempo a lume brando e manter-se lentamente em ebulição.

Preparações: SOPA, GULYASH, REFOGADO, MOLHOS, ARROZ, etc.

O programa Refogar permite combinar vários programas; exemplo do molho à bolonhesa: Selecione primeiro o programa Fritos/Refogar para aquecer o óleo. Quando a placa de cozedura emite um bip, adicione as cebolas e aloura-as, depois adicione a carne, a água, os tomates em conserva e os aromas... Selecione depois o programa Refogar neste elemento aquecedor ou num outro e termine a cozedura do molho em baixa temperatura. Pode ativar o programa Refogado após ter levado os ingredientes à ebulição ajustando o elemento aquecedor manualmente. Por exemplo: ferva uma sopa ajustando a intensidade de aquecimento em 9 ou P, e depois passe para o programa Refogado para continuar a cozedura.

Função de segurança do sistema IQ – smartsense

A função Smartsense garante-lhe que os alimentos não fiquem queimados na panela. O símbolo (b) aparece e a placa de cozedura emite um bip. O sistema corta a alimentação elétrica. Os símbolos ficam acesos até o utilizador apaga-los.

Nota: Arroz – lave-o com água antes da cozedura. Verta 2 ou 3 porções de água para uma de arroz.

Os seguintes símbolos aparecem durante a cozedura:

A melhor temperatura ainda não foi atingida: " _ "

A melhor temperatura foi atingida: "="



COZEDURA EM MUITA ÁGUA

Esta função permite pôr a ferver a água rapidamente e de a manter em ebulição. Convém aos preparados à base de água e à cozedura com água. Alimentos: LEGUMES, BATATAS, MASSAS...

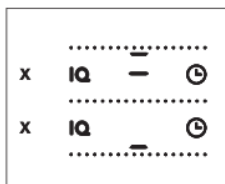
Nota: lave cuidadosamente os legumes antes da cozedura, especialmente as batatas. Evitará a formação de espuma enquanto cozem. quando a água chega à ebulição (com a tampa no recipiente) o símbolo (=) acende-se e ouve-se tocar um sinal sonoro.

Alguns alimentos podem formar espuma durante a cozedura. Neste caso, levante a tampa e mexa o conteúdo. Utilize uma tampa com válvula. Durante a cozedura em muita água, é possível que a ebulição não seja logo visível. Deixe a tampa no recipiente até a água ferver um pouco. A intensidade e a manutenção da ebulição dependem igualmente do tipo de recipiente e da tampa.

Os seguintes símbolos aparecem durante a cozedura:

A melhor temperatura ainda não foi atingida: "_ _".

A melhor temperatura foi atingida: "=".



FRITOS/REFOGADOS

Convém à cozedura da carne em diferentes intensidades de aquecimento. Ficará cozida de forma homogénea e manterá o seu molho.

A função Fritos/Refogados convém aos preparados que necessitam de uma pequena quantidade de óleo, 10 mm no máximo no fundo do recipiente. Quando o óleo atinge a boa temperatura, aparece o símbolo "_ _" no mostrador. A placa de cozedura emite um sinal sonoro e pode então adicionar os alimentos no seu recipiente.

Convém à COZEDURA DE QUALQUER TIPO DE CARNE, PEIXE, CREPES OU PANCAKES, OVOS, LEGUMES, etc.

Nota: Crepes e pancakes – espalhe o óleo regularmente na superfície da frigideira e coloque-a num elemento aquecedor. Ative o sistema IQ. Quando aparece o símbolo "=", verta uma concha de sopa na frigideira. Para o crepe ou pancake seguinte, coloque a frigideira vazia e untada em cima do elemento aquecedor durante 30 segundos, e depois verta a concha de massa seguinte.

Pode ajustar a intensidade de aquecimento logo após o início ou modifica-la durante a cozedura.

Intensidades de aquecimento:

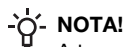
nível 1 = muito baixo

nível 2=: baixo (pré-ajustado)

nível 3 =: médio

nível 4 = forte

Para escolher a intensidade de aquecimento, prima a tecla do programa IQ Fritos/Corar. Todos os ajustes possíveis de 1 a 4 aparecem durante alguns segundos no mostrador, e depois apenas o nível 2 (valor por defeito) fica exibido. Enquanto os ajustes possíveis aparecem no mostrador, pode tocar na parte adequada do cursor sensível para escolher a intensidade de aquecimento. Pode igualmente modificá-la mais tarde, durante a cozedura, premindo primeiro a tecla IQ, e depois ajustando a intensidade desejada.

**NOTA!**

A temperatura pré-ajustada é "baixa".

Os seguintes símbolos aparecem durante a cozedura:

A melhor temperatura ainda não foi atingida: "_".

A melhor temperatura foi atingida: "=".

**DESCONGELAMENTO DOS CONGELADOS**

Esta função convém ao descongelamento de todos os alimentos congelados.

Pode igualmente utilizá-lo para pôr a derreter chocolate.

**MANTER QUENTE**

Esta função é útil para guardar quente qualquer tipo de alimentos. Mantém-nos a uma temperatura de cerca de 70°C. Também pode servir para preparar vinho quente.

Exemplo: Quando cozinhe gulyash com o programa Refogados, passe para esta função quando a cozedura acaba; o seu preparado ficará quente. **Os seguintes símbolos aparecem durante a operação:**

A melhor temperatura ainda não foi atingida: "_".

A melhor temperatura foi atingida: "=".

Desligar a zona de indução

Pode desligar um elemento aquecedor com a tecla correspondente (O) que fica aceso ao lado do mesmo. Se a intensidade de aquecimento de todos os elementos aquecedores estiver ajustada em 0, a placa de cozedura desativa-se passado 10 segundos.

Indicador de calor residual

A placa de vitrocerâmica também está equipada com um indicador de calor residual, "H". A zona de cozedura de vitrocerâmica não é aquecida diretamente, mas apenas indiretamente pelo calor irradiado de volta pela panela. Enquanto o símbolo "H" estiver aceso depois de desligada a placa, existe calor residual na zona de cozedura, que pode ser utilizado para manter os alimentos quentes ou para os descongelar. Quando o sinal "H" desaparece, a zona de cozedura ainda pode estar quente. Tenha cuidado, pois há perigo de queimaduras!

Tempo máximo 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 último ajuste da intensidade de aquecimento. Se não modificou a potência desde há um bom momento, o elemento aquecedor apagase automaticamente findo o tempo definido para a intensidade de aquecimento ajustada.

Nível	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*				*	
		2,5		4,5		6,5	7,5	8,5							
Tempo máximo de operação (horas)	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5	6	6	6	8	2

* Passado 5 minutos, a intensidade de aquecimento passa automaticamente ao ajuste 9; passado 1h30, o elemento aquecedor apaga-se.

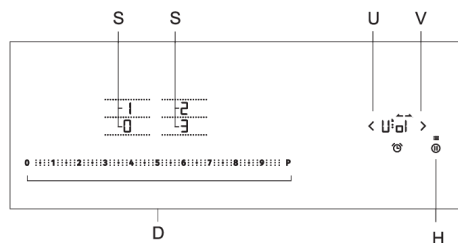
Desligamento da zona de cozedura completa

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

Configurações do utilizador

Definir o sinal acústico, recursos automáticos e parâmetros de bloqueio

Podemos ajustar o volume do sinal sonoro e a duração do alarme acústico, ativar o bloqueio automático, desativar o temporizador automático e a deteção automática dos recipientes.



Uol: Volume do sinal sonoro e do alarme

Sou: Duração do alarme acústico

Loc: Bloqueio automático

Aut: Deteção automática dos recipientes

Clo: Ativação automática do temporizador

Pxx: Potência máxima total (este ajuste é possível nos 2 minutos que se seguem à ligação do aparelho à rede elétrica)

Para abrir o menu dos ajustes, toque durante 3 segundos na tecla Pausa (H) enquanto a placa de cozedura estiver ainda desligada. O primeiro parâmetro "Uol" que indica o volume do sinal sonoro aparece no mostrador do temporizador. Para seleccionar o tipo de parâmetro que quer ajustar, toque nas teclas de ajustes do temporizador (U) e (V).

Os valores disponíveis para os parâmetros aparecem nos mostradores de intensidade de aquecimento dos elementos aquecedores. Para modificar o valor, toque no parâmetro desejado que se acende com uma forte luminosidade. Para validar e registar os parâmetros, toque durante 2 segundos a tecla Pausa (H). Ouvire-se então tocar um sinal sonoro rápido. Se não quiser registar os novos parâmetros, feche o menu dos ajustes personalizados tocando na tecla Ligar/Desligar.

Volume do sinal sonoro e do alarme »Uol«

Os seguintes valores podem ser definidos:

0 no mostrador = mudo (não se aplica ao alarme e ao sinal de erro)

1 no mostrador = volume mínimo

2 no mostrador = volume médio

3 no mostrador = volume máximo (por defeito)

Após cada modificação, ouvirá um sinal sonoro rápido correspondente ao novo volume ajustado.

Duração do alarme acústico »Sou«

Os seguintes valores podem ser definidos:

0 no mostrador = 5 segundos

0.5 no mostrador = 1/2 minuto

1 no mostrador = 1 minuto

2 no mostrador = 2 minutos

Segurança crianças/Bloqueio »Loc«

Se a detecção do lugar dos recipientes nos elementos aquecedores acoplados automaticamente estiver desativada no menu dos Ajustes personalizados, o aparelho ficará sempre em modo manual (até reativar esta função).

0 no mostrador = desativado

1 no mostrador = ativado (ajuste por defeito)

Deteção do lugar dos recipientes nos elementos aquecedores acoplados automaticamente »Aut"

Se a detecção do lugar dos recipientes nos elementos aquecedores acoplados automaticamente estiver desativada no menu dos Ajustes personalizados, o aparelho ficará sempre em modo manual ((já não haverá qualquer deteção automática dos recipientes nos 10 segundos a seguir a colocação em funcionamento do aparelho).

0 no mostrador = desativado

1 no mostrador = ativado (ajuste por defeito)

Ativação automática do temporizador »Clo«

Se a ativação automática do temporizador for desativada no menu dos Ajustes personalizados, o aparelho exibe apenas "0:00" quando toque no símbolo do temporizador, e não o tempo decorrido desde a colocação em funcionamento do elemento aquecedor.

0 no mostrador = desativado

1 no mostrador = ativado (ajuste por defeito)

Potência máxima total »Pxx« (xx indica a potência)

Para ativar este ajuste, toque durante 3 segundos a tecla Pausa (H) após ter ligado o aparelho à rede elétrica. P74 aparece então no mostrador do temporizador, o que indica uma potência total de 7,4 kW. Toque nas teclas de ajuste do temporizador (U) e (V) para ajustar a potência limite. Apenas pode efetuar ou modificar este ajuste nos 2 minutos a seguir a ligação do aparelho à rede elétrica. Se desejar modificar este ajuste ulteriormente, deve primeiro desconetar a placa de cozedura durante alguns segundos.

Potência limite do aparelho

Se a instalação elétrica da sua habitação não puder ultrapassar alguns limites de corrente, pode reduzir a potência máxima total da sua placa de cozedura:

P23 no mostrador = 2,3 kW = 10 A

P28 no mostrador = 2,8 kW = 12 A

P30 no mostrador = 3,0 kW = 13 A

P37 no mostrador = 3,7 kW = 16 A

P74 no mostrador = 7,4 kW = 2 x 16 A (por defeito)

Para validar e registar os parâmetros, toque durante 2 segundos na tecla Pausa (H). Ouvese então tocar um sinal sonoro rápido. Se não quiser registar os novos parâmetros, toque na tecla Ligar/Desligar.

INFORMAÇÃO

Se o nível de potência for limitado, as configurações e a potência de cozimento resultante também podem ser limitadas. O eletrodoméstico está equipado com um sistema de gestão de potência que garante que o efeito da limitação de potência é mínimo.

Manutenção & limpeza

Depois de cada uso, aguarde que a superfície vitrocerâmica arrefeça antes de a limpar. Caso contrário, todos os restos de impuridades ficam queimados na superfície na próxima vez que usar o queimador.

Para a manutenção periódica da sua placa de cozedura, utilize produtos de limpeza destinados à vitrocerâmica. Formam uma camada protetora na superfície e impedem a formação de sujidades tenazes.

Antes de cada uso da superfície vitrocerâmica, limpar poeiras ou outras impuridades que possam riscar a superfície, dos queimadores e no fundo do tabuleiro.

INFORMAÇÃO

Os esfregões metálicos, as esponjas de esfregar e os pós abrasivos podem danificar a superfície. A utilização dos produtos agressivos em aerossol e de detergentes líquidos não apropriados podem igualmente danificar a vitrocerâmica.

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

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

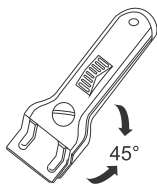
As manchas de água tirem-se com vinagre diluído em água. No entanto, não utilize esta solução para limpar o enquadramento da placa de cozedura (presente em apenas alguns modelos), pois pode perder o seu brilho. Também não utilize detergentes agressivos em aerossol nem produtos anticalcares.

As manchas secas eliminam-se com detergentes destinados à vitrocerâmica. Siga as instruções fornecidas pelo fabricante. Limpe cuidadosamente a sua placa de cozedura porque, ao aquecer, as marcas de detergentes podem danificar a vitrocerâmica.

Remova as manchas tenazes e carbonizadas com um raspador. Tenha o cuidado de não ferir-se!

INFORMAÇÃO

O raspador não está incluído no equipamento do eletrodoméstico.



INFORMAÇÃO

Apenas utilize o raspador se não conseguir eliminar as sujidades com um pano húmido ou os produtos de limpeza previstos para a vitrocerâmica.

Tenha o cuidado a manter sempre o raspador num ângulo correto em relação à superfície (45° a 60°). Exercendo uma pressão moderada, aplique o raspador na vitrocerâmica e faça-a deslizar nas zonas serigrafadas para remover as sujidades. Se a pega do seu raspador for de plástico, verifique que esta não toque na superfície quente de um elemento aquecedor.

INFORMAÇÃO

Não pressionar o raspador na perpendicular contra o vidro e não riscar a superfície da placa com a ponta ou lâmina.

É necessário remover imediatamente com um raspador o açúcar e as preparações doces derramadas na placa de cozedura, mesmo se o elemento aquecedor estiver ainda quente, porque o açúcar pode danificar irremediavelmente a vitrocerâmica.

Tabela de reparações

Durante o período de garantia, as reparações devem ser efetuadas exclusivamente pelos profissionais autorizados pelo fabricante.

Antes de fazer reparações, assegure que o aparelho está desligado da corrente, removendo o fusível ou desligar a ficha da tomada de parede.


Quaisquer reparações não autorizadas do aparelho podem resultar em choque elétrico e risco de curto-circuito; como tal, não as execute. Deixe esse trabalho para um especialista ou um técnico de assistência técnica.

Em caso de pequenos problemas com o funcionamento do aparelho, consulte este manual para ver se consegue resolver o problema.

Se o aparelho não estiver a funcionar corretamente ou devido a um funcionamento ou manuseamento inadequados, a visita de um técnico de assistência técnica não será gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Guarde as instruções para consulta futura e transmita-as a quaisquer proprietários ou utilizadores posteriores do aparelho.

Seguem-se alguns conselhos sobre a retificação de vários problemas comuns.

Problema/erro	Causa
O disjuntor da instalação desarma-se frequentemente.	Contacte um técnico de manutenção.
Sinal sonoro contínuo e indicação 	Água derramada sobre a superfície do sensor ou objeto colocado sobre os sensores. Limpe a superfície do sensor.
F2 no visor	A zona de cozedura sobreaqueceu. Espere que a zona de cozedura arrefeça.
F no visor	Isto indica que ocorreu um erro durante a operação.

Se os problemas persistirem apesar de cumprir os conselhos acima, chame um técnico de assistência autorizado. A reparação ou qualquer reclamação de garantia resultante de uma ligação ou utilização incorretas do aparelho não serão cobertas pela garantia. Neste caso, o utilizador cobrirá os custos de reparação.



CUIDADO!

Antes da reparação, desligue o eletrodoméstico da rede elétrica (removendo o fusível ou retirando a ficha da tomada de parede).

Ruídos durante a cozedura por indução

Ruídos e sons	Causa	Solução
Ruído operacional gerado por indução	A tecnologia de indução é baseada nas propriedades de alguns metais sob efeito eletromagnético. Isto resulta nas chamadas correntes parasitas que forçam as moléculas a oscilar. Essas oscilações (vibrações) são transformadas em calor. Dependendo do tipo de metal, isto pode resultar em ruídos baixos.	Isto é normal e não é resultado de qualquer avaria.
Campainha semelhante a transformador	Ocorre ao cozinhar em alta potência. O motivo é a quantidade de energia transferida da placa de cozinha para a panela ou frigideira.	Este ruído irá desaparecer ou enfraquecer quando reduzir o nível de potência.
Vibração e crepitação da panela	Este ruído aparece em utensílios de cozinha (panelas ou frigideiras) feitos de materiais diferentes.	Resulta de vibrações ao longo das superfícies adjacentes de diferentes camadas de materiais. Este ruído depende do utensílio de cozinha. Pode variar dependendo da quantidade e do tipo de alimento que está a ser cozinhado.
Ruído do ventilador	A operação correta dos componentes eletrónicos de indução requer controlo de temperatura. Como tal, a placa de cozinha está equipada com um ventilador que arrefece os componentes eletrónicos de acordo com a temperatura detetada.	O ventilador pode funcionar mesmo depois de desligar a placa de cozinha, se a temperatura permanecer muito elevada.

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.

»F2« no mostrador

- A zona de cozedura sobreaqueceu. Espere que a zona de cozedura arrefeça.

»F« no mostrador

- Isto indica que ocorreu um erro durante a operação.



CUIDADO!

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 liga-la e volte a coloca-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.



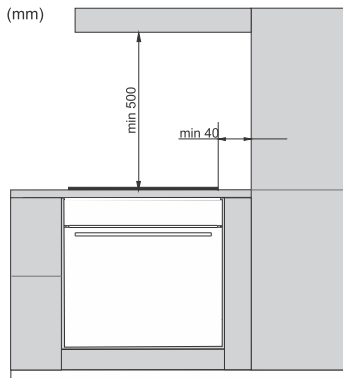
CUIDADO!

Antes da reparação, desligue o eletrodoméstico da rede elétrica (removendo o fusível ou retirando a ficha da tomada de parede).

Como instalar uma placa de fogão embutida

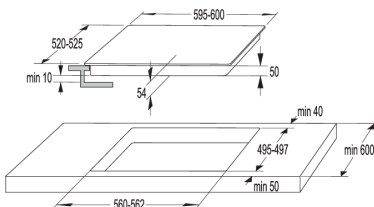
Procedimento de instalação

- A banca deve estar completamente nivelada.
- Proteja adequadamente as extremidades da abertura cortada.
- Ligue a placa de cozinha à rede elétrica (consulte as instruções para a ligação da placa de cozinha à rede elétrica).
- Insira a placa na abertura cortada.

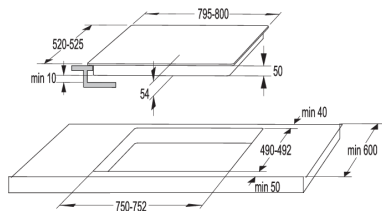


- A instalação do eletrodoméstico na bancada de uma cozinha e a sua ligação à rede elétrica só podem ser efetuadas por um técnico devidamente qualificado.
- As lâminas ou outros acabamentos dos móveis de cozinha em que vai ser encastrada a placa devem ser tratados com cola resistente ao calor (100 °C); caso contrário, o acabamento da bancada pode ficar descolorido ou deformado.
- O uso de decorações de madeira maciça nas bancadas por trás da zona de cozedura só é permitido se o espaço entre a decoração e a placa de cozinha não for menor do que indicado nos desenhos da instalação.
- A placa de cozinha está dimensionada para ser encastrada na bancada sobre um móvel de cozinha, com largura igual ou superior a 600 mm.

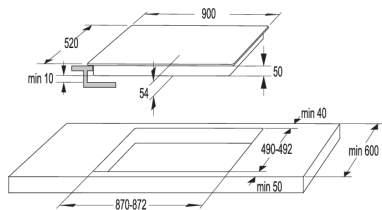
- Elementos de cozinha suspensos ou montados na parede devem ser instalados em altura suficiente para não interferir no processo de trabalho.
- A distância entre a placa de cozinha e o exaustor não deve ser inferior à indicada nas instruções de instalação do exaustor. A distância mínima é de 500 mm.
- A distância entre a extremidade do eletrodoméstico e o móvel de cozinha alto adjacente não deve ser inferior a 40 mm.
- O uso de decorações de madeira maciça nas bancadas por trás da zona de cozedura só é permitido se o espaço entre a decoração e a placa de cozinha não for menor do que indicado nos desenhos da instalação.
- A distância mínima entre a placa de cozinha encastrada e a parede traseira está indicada no desenho de instalação.



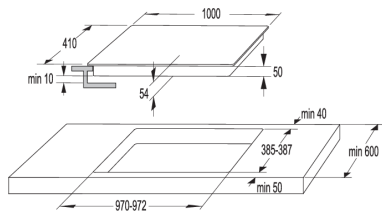
60 cm



80 cm



90 cm



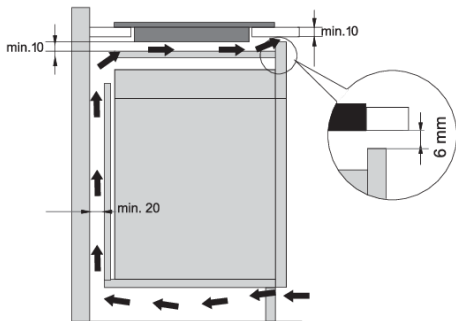
100 cm

Saídas de ar no armário inferior da cozinha



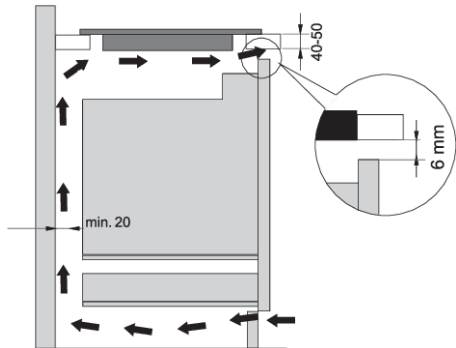
INFORMAÇÃO

É necessário haver uma circulação de ar suficiente para a operação normal dos componentes eletrónicos da placa de fogão por indução.



Armário inferior com gaveta

- Deve haver uma abertura com uma abertura no mínimo de 140 mm ao longo de toda a largura do armário na parede traseira. Para além disso, deve haver uma abertura de pelo menos 6 mm na parte da frente, ao longo de toda a largura do armário.
 - Será necessário instalar um painel de separação horizontal debaixo da placa de cozedura, em todo o seu comprimento. Este painel deve fi car situado a 10 mm pelo menos da face inferior do aparelho. Deve ser permitida ventilação adequada na parte traseira.
- A placa está equipada com um ventilador, que está localizado na parte inferior. Se houver uma gaveta por baixo do armário da cozinha, não a utilize para arrumar objetos pequenos ou papel, uma vez que podem ser sugados pelo ventilador e danificar o ventilador e o sistema de arrefecimento. Além disso, a gaveta não deve ser utilizada para guardar película de alumínio ou substâncias inflamáveis ou líquidos (como sprays). Mantenha essas substâncias afastadas da placa de cozinha. Perigo de explosão!
 - Deve haver pelo menos 20 mm de folga entre o conteúdo da gaveta e as aberturas de entrada do ventilador.



Armário inferior com forno

- É possível embutir debaixo da placa de indução todos os fornos de tipo equipados de um ventilador de arrefecimento.
- Antes de instalar o forno, a parede traseira do armário da cozinha tem de ser removida na área da abertura para instalação.
- Além disso, deve haver uma abertura de pelo menos 6 mm na parte frontal, em toda a largura do armário.
- Se houver outros aparelhos instalados por baixo da placa de cozedura por indução, não é possível garantir a sua operação correta.

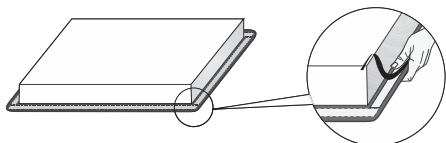
Instalação nivelada à superfície da banca

Eletrodomésticos sem cantos facetados ou molduras decorativas são adequadas para encastramento.

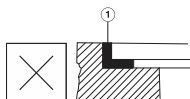
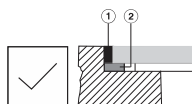


Como instalar o eletrodoméstico

O aparelho pode ser instalado apenas numa banca que seja resistente a temperaturas e água, como bancas de pedra (natural) (mármore, granito), ou madeira maciça (as bordas ao longo do recorte devem ser vedadas). Usar uma sub-estrutura de madeira em instalações em bancas feitas de cerâmica, madeira ou vidro. Esta estrutura não faz parte da entrega do aparelho. Instalar o aparelho em bancas de outros materiais apenas depois de controlar com o fabricante da banca e obter a sua aprovação expressa. As dimensões internas da unidade básica devem ser no mínimo iguais ao recorte interno feito para o aparelho, o que vai permitir remover o aparelho da banca com facilidade. Fixar a fita vedante em todo o perímetro do fundo do fundo do painel de vidro.



Primeiro, passar o fio elétrico através do recorte. Colocar o eletrodoméstico por cima do centro do recorte. Ligar o aparelho à corrente (ver as instruções para ligar o aparelho). Testar a operação antes de vedar o aparelho. Vedar a abertura entre o aparelho e a banca com silicone. O vedante de silicone usado deve ser resistente a temperaturas altas (pelo menos 160 °C). Alisar o vedante de silicone com uma ferramenta adequada. Cumprir as instruções sobre o uso de vedante de silicone. Não ligar o aparelho até a silicone estar completamente seca.



1. Vedante de silicone
2. Fita vedante



CUIDADO!

Com bancas de pedra (natural), é necessário ter particular atenção às dimensões embutidas. Na escolha do vedante de silicone, deve ter em consideração o material da banca e consultar o seu fabricante. O uso de vedantes de silicone não adequados pode resultar em descoloração permanente de algumas peças.

Como remover um aparelho embutido

Desligue o eletrodoméstico da corrente. Utilize uma ferramenta adequada para remover a junta de silicone do perímetro. Remova o eletrodoméstico puxando para cima pelo fundo.



CUIDADO!

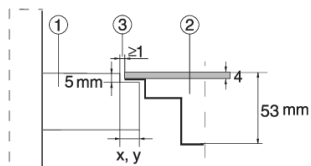
Não tente remover o eletrodoméstico pela parte superior da bancada.



CUIDADO!

O departamento de assistência técnica é responsável apenas por reparações e manutenções da placa de cozinha. Consulte um revendedor especializado em equipamentos de cozinha quanto à reinstalação da placa de cozinha (encastrada).

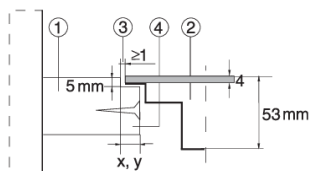
Banca de pedra



1. Banca
2. Eletrodoméstico
3. Abertura

Tendo em consideração a margem de erro (tolerância) da placa de vitrocerâmica do eletrodoméstico, e o recorte na bancada, a ranhura é ajustável (mín. 2 mm).

Bancadas de cerâmica, madeira ou vidro



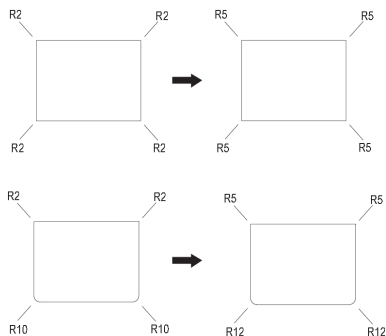
1. Banca
2. Eletrodoméstico
3. Abertura
4. Moldura de madeira, espessura de 16 mm

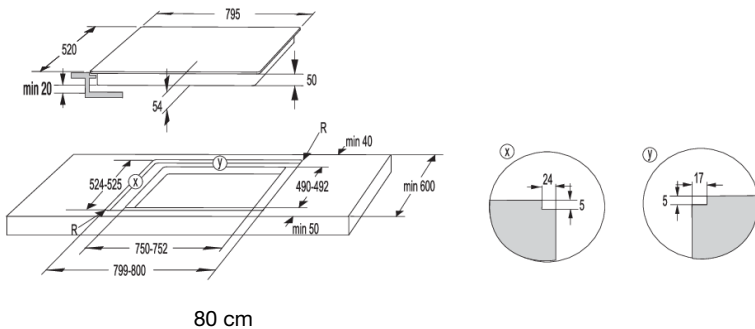
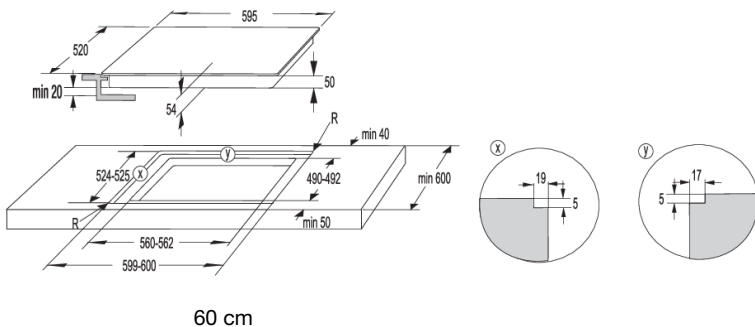
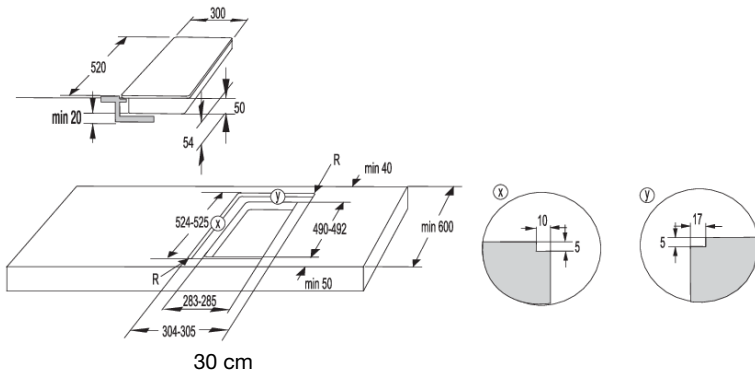
Dada a margem de erro (tolerância) da placa vitrocerâmica do eletrodoméstico, e o recorte na bancada, a ranhura é ajustável (mín. 2 mm). Instale a moldura de madeira 5,5 mm abaixo da borda superior da bancada (consulte a figura).

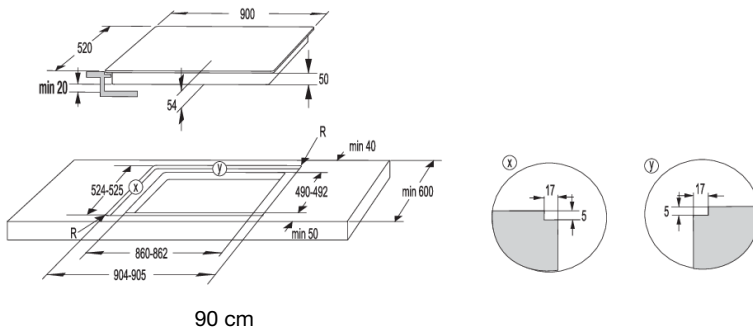
Observe os raios das bordas de vidro (R10, R2) ao fazer o recorte.

RECORTE

DE VIDRO







⚠ CUIDADO!

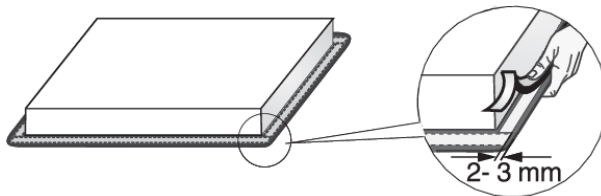
Se o forno for instalado por baixo de uma placa de cozinha encastrada, a espessura da bancada deve ser no mínimo de 40 mm.

Montar a junta de espuma

💡 INFORMAÇÃO

Alguns eletrodomésticos são entregues com a junta já montada.

Antes de instalar o eletrodoméstico numa bancada de cozinha, fixe a junta de espuma fornecida com o eletrodoméstico na parte inferior da placa de vitrocerâmica. Remova a película protetora da junta. Prenda a junta na parte inferior do vidro (2–3 mm de distância da borda). A junta deve ser aplicada ao longo de toda a borda do vidro. A junta não pode ficar sobreposta aos cantos. Ao instalar a junta, certifique-se de que não é danificada por objetos pontiagudos ou entra em contacto com os mesmos.



⚠ CUIDADO!

Não instale o eletrodoméstico sem a junta!

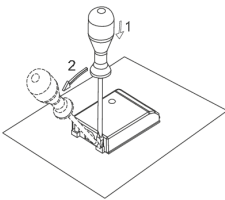
Ligar a placa do fogão por indução à corrente

- A proteção da corrente elétrica deve estar em conformidade com os regulamentos relevantes.
- Antes de ligar o eletrodoméstico, certifique-se de que a tensão especificada na placa de características está de acordo com a tensão da rede elétrica.
- Deve haver um comutador na instalação elétrica que possa desligar todos os polos do eletrodoméstico da corrente, com um espaço mínimo entre as fichas de 3 mm quando aberto. Dispositivos adequados são fusíveis, interruptores de proteção, etc.
- A ligação deve ser ajustada à corrente e fusíveis.
- Depois da instalação, as peças com corrente elétrica e as peças isoladas devem ser protegidas contra o contacto.

⚠ CUIDADO!

Apenas um técnico autorizado pode ligar o eletrodoméstico. Uma ligação falsa pode destruir peças do eletrodoméstico. Neste caso, a garantia perde a validade! Desligue o eletrodoméstico da rede elétrica antes de efetuar reparações ou operações de manutenção.

Diagrama de ligações

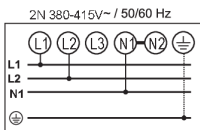


Os shunts já foram instalados no seu respetivo lugar na caixa de ligação.

Para a ligação, pode ser usado o seguinte:

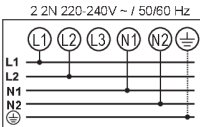
- Cabos de conexão isolados de PVC tipo H05 VV-F ou H05V2V2-F com condutor de proteção amarelo e verde ou outros cabos equivalentes ou superiores.
- O diâmetro externo do cabo deve ser de pelo menos 8,00 mm.

Ligação standard:



2 fases, 1 condutor neutro (2 1N, 380-415 V~/ 50/60 Hz):

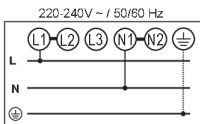
- A tensão entre as fases e o condutor neutro é de 220-240 V~.
- A tensão entre as duas fases é de 380-415 V~. Coloque um shunt entre os pontos de ligação 4 e 5. O grupo deve ser protegido por 2 fusíveis de pelo menos 16 Amperes. O cabo de ligação deve ter uma secção de pelo menos 2,5 mm².



2 fases, 2 condutores neutros (2 2N, 220-240V~/ 50/60 Hz):

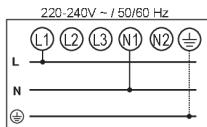
- A tensão entre as fases e os condutores neutros é de 220-240 V~.
- O grupo (instalação) deve estar protegido por 2 fusíveis de pelos menos 16 Amperes. O cabo de ligação deve ter uma secção de pelo menos 2,5 mm².

Ligação especial:



Ligação monofásica (1 1N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):

A tensão entre a fase e o condutor neutro é de 220-240 V~. Coloque um shunt entre os pontos de ligação 1-2 e 4 e 5. O grupo deve ser protegido por 1 fusível de pelo menos 32 A. O cabo de ligação deve ter uma secção de pelo menos 4 mm².



Passa o cabo de alimentação por um aliviador de tensão (grampo) que

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



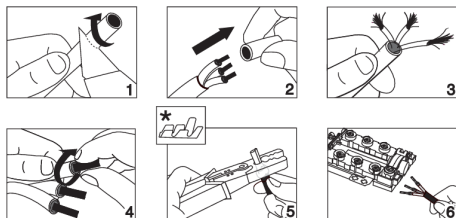
CUIDADO!

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

Os eletrodomésticos com 30 centímetros de largura (duas zonas de cozedura) permitem apenas a ligação monofásica. A área da secção transversal do núcleo do cabo de alimentação deve ser de pelo menos 1,5 mm²!

Fio elétrico

(eletrodoméstico sem cabo de alimentação)



- Para a ligação, pode ser usado o seguinte:
- Cabos de conexão isolados de PVC tipo H05 VV-F ou H05V2V2-F com condutor de proteção amarelo e verde ou outros cabos equivalentes ou superiores.
- O diâmetro externo do cabo deve ser de pelo menos 8,00 mm.
- Passe o cabo de alimentação por um aliviador de tensão (grampo) que

* As virolas não são fornecidas



INFORMAÇÃO

Recomendamos o uso de virolas de fio elétrico (terminais finais).

Eliminação



Os nossos produtos estão embalados com materiais ecológicos que podem ser reciclados, colocados numa unidade de triagem dos resíduos ou destruídos sem prejudicar o ambiente. Para isso, os nossos materiais de embalagem têm rótulos apropriados.

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

Este produto deve, portanto, ser sujeito a uma recolha seletiva. Quando já não o utilize, entregue-o a um serviço de recolha especializado ou a uma unidade de triagem dos resíduos que trata dos DEEE. Contribuirá assim para evitar consequências nefastas para a saúde e o ambiente. Para qualquer informação sobre a eliminação dos resíduos e a reciclagem deste produto, é favor contactar a câmara ou o serviço da limpeza do seu município, ou ainda a loja onde o comprou.

Reservamo-nos o direito de proceder a qualquer modificação ou correção do presente manual sem aviso prévio, pedimos desculpas para o incómodo.

gorenje

www.gorenje.com



726595-a4

