

PT

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

Hisense

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

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

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

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



Informação importante



Conselho, observação

ÍNDICE

4 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 7 PLACA DE COZEDURA VITROCERÂMICA EMBUTÍVEL DE INDUÇÃO 8 Características técnicas (segundo o modelo)	INTRODUÇÃO
9 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	PREPARAÇÃO DO APARELHO PELA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
10 PLACA DE COZEDURA DE INDUÇÃO 10 Placa de cozedura de vitrocerâmica 11 Conselhos para as poupanças de energia 11 Detecção dos recipientes 12 Princípio de funcionamento dos elementos aquecedores de indução 13 Trem de cozinha para a indução 14 FUNCIONAMENTO DA PLACA DE COZEDURA 14 Módulo de comandos (segundo o modelo) 15 Colocação em funcionamento da placa de cozedura 15 Colocação em funcionamento dos elementos aquecedores 16 Arranque rápido automático 17 Elementos aquecedores acoplados 19 Função booster 20 Proteção contra o sobreaquecimento 20 Paragem automática 20 Função memória 21 Cozedura em pausa – função stop/go (pausa) 22 Segurança crianças 23 Funções do temporizador 26 Programas de cozedura automática – função iq 29 Paragem de um elemento aquecedor 30 Indicador de calor residual 30 Duração máxima de cozedura 30 Paragem geral da placa de cozedura 31 Ajustes personalizado	FUNCIONAMENTO DA PLACA DE COZEDURA
34 LIMPEZA E MANUTENÇÃO	LIMPEZA E MANUTENÇÃO
36 TABELA DE REPARAÇÕES	REPARAÇÃO
38 INSTALAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA 48 LIGAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA À REDE ELÉCTRICA 52 DESFAZER-SE DO APARELHO	DIVERSOS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

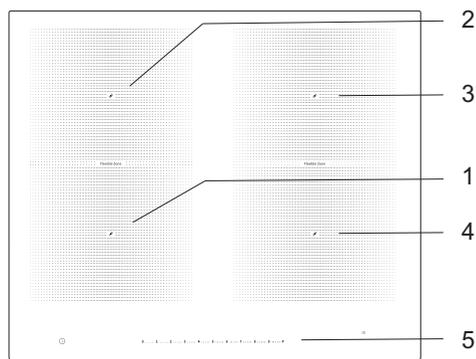


Leia atentamente o presente manual de utilização antes de ligar o aparelho. As reparações ou reclamações resultantes de uma utilização ou de uma ligação não conforme não estão cobertas pela garantia.

PLACA DE COZEDURA VITROCERÂMICA EMBUTÍVEL DE INDUÇÃO

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

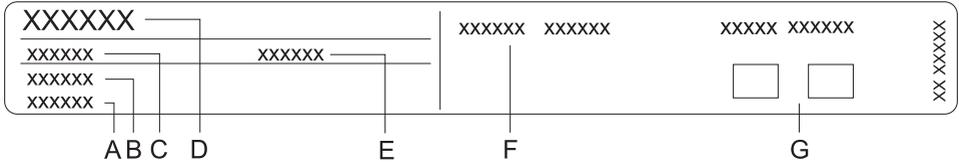
Este manual é redigido para diferentes modelos e portanto pode descrever funções e/ou equipamentos que não estão presentes no seu aparelho.



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

(SEGUNDO O MODELO)



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

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

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

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

PLACA DE COZEDURA DE INDUÇÃO

PLACA DE COZEDURA DE VITROCERÂMICA

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

INTENSIDADES DE AQUECIMENTO

Pode ajustar os elementos aquecedores entre 18 intensidades de aquecimento diferentes (segundo o modelo).

A tabela abaixo dá alguns exemplos de utilização para cada ajuste.

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

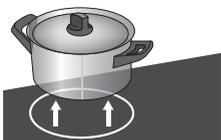
CONSELHOS PARA AS POUPANÇAS DE ENERGIA

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

DETEÇÃO DOS RECIPIENTES



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

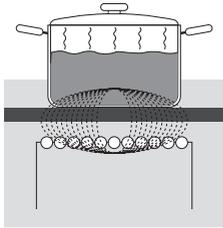


- Se o seu recipiente for muito mais pequeno que o elemento aquecedor, é possível que o mesmo não ser detetado. Neste caso, quando ativa o elemento aquecedor, a letra **U** e a intensidade de aquecimento piscam alternadamente no mostrador de potência. Se pousar um recipiente no elemento aquecedor de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



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

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO DOS ELEMENTOS AQUECEDORES DE INDUÇÃO



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

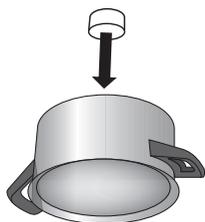


Se cair açúcar ou alimentos com açúcar na superfície quente, limpe-o imediatamente. Limpe o açúcar com um raspador mesmo que o elemento aquecedor ainda estiver quente. Pode danificar a vitrocerâmica.

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

TREM DE COZINHA PARA A INDUÇÃO

TREM DE COZINHA ADAPTADO A UMA PLACA DE INDUÇÃO



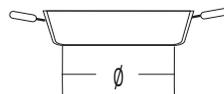
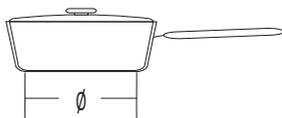
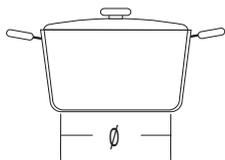
- A placa de cozedura de indução funciona perfeitamente se utilizar o trem de cozinha adaptado.
- Verifique se colocou os recipientes no centro do elemento aquecedor.
- Trem de cozinha adaptado: recipientes de aço, aço esmaltado ou em fundição.
- Trem de cozinha não adaptado: recipientes de liga de aço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

é ferromagnético. Se o íman aderir ao fundo, o recipiente convém para a cozedura por indução.

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

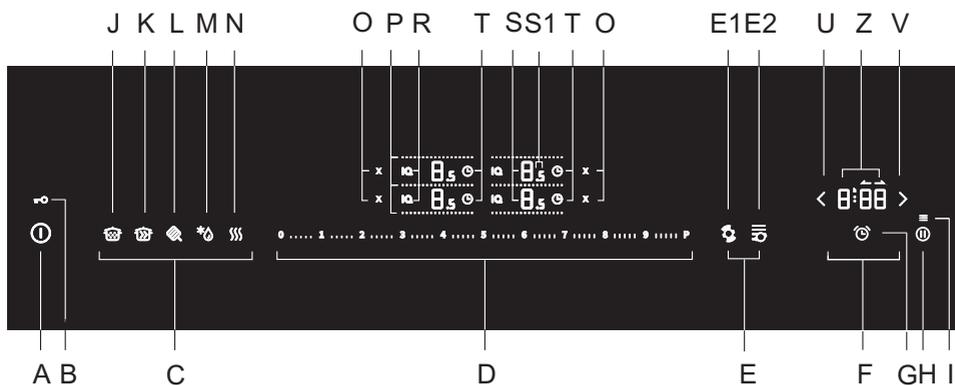
Elementos aquecedores	Diâmetro mínimo do fundo dos recipientes
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

O fundo dos recipientes deve estar bem plano.



FUNCIONAMENTO DA PLACA DE COZEDURA

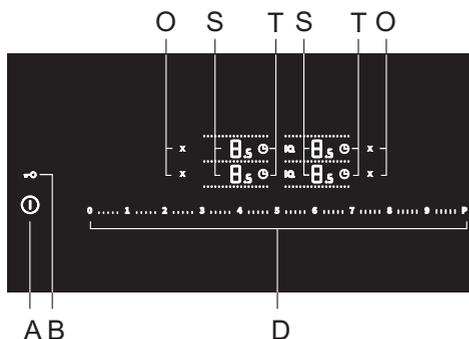
MÓDULO DE COMANDOS (segundo o modelo)



- A Tecla Ligar/Desligar da placa de cozadura
- B Bloqueio dos comandos / Segurança crianças
- C Funções IQ
- D Tecla de toque deslizante ou Cursor sensitivo
- E Funções inteligentes
- E1 Detecção 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

Os mostradores servem igualmente de teclas permitindo efetuar os ajustes.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DA PLACA DE COZEDURA



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

Toca um sinal sonoro rápido.

 Se não ligar nenhum elemento aquecedor nos 10 segundos que se seguem, a placa de cozedura desliga-se.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DOS ELEMENTOS AQUECEDORES

- 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.
- O elemento aquecedor fica ativado.
- Se a placa de cozedura não detetar qualquer recipiente no elemento aquecedor selecionado, aparece o ícone . Se não colocar nenhum recipiente em cima do elemento aquecedor selecionado nos 2 minutos a seguir, este desativar-se-á automaticamente.

 Os mostradores servem igualmente de teclas permitindo efetuar os ajustes.

MODIFICAÇÃO DA INTENSIDADE DE AQUECIMENTO DOS ELEMENTOS AQUECEDORES

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

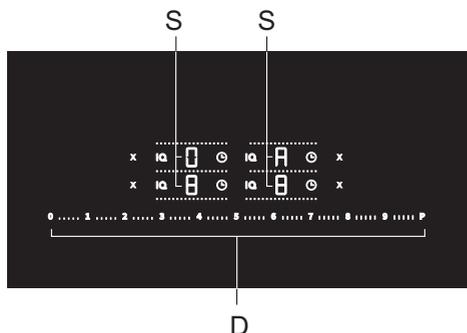
- Não pode ativar a função Booster nos dois elementos aquecedores em simultâneo se estes estiverem posicionados um atrás do outro no mesmo lado da placa de cozedura (por exemplo do lado esquerdo ou do lado direito) pois isso provocaria uma sobrecarga elétrica.
- Se um dos elementos aquecedores já estiver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

ARRANQUE RÁPIDO AUTOMÁTICO

Todas os elementos aquecedores são dotadas de uma função especial que aumenta a potência ao nível máximo quando a cozedura começa, qualquer que seja a intensidade de aquecimento selecionada. Passado um certo tempo, a intensidade de aquecimento do elemento aquecedor passa ao valor inicialmente escolhido. O arranque rápido da cozedura pode ser ativado em todas as bocas e para quaisquer intensidades de aquecimento, exceto para "9" e "P".

A função Arranque rápido automático convém aos preparados cuja cozedura começa a lume forte, e depois continua por muito tempo a lume brando sem necessitar de uma vigilância constante.

A função Arranque rápido automático não convém aos pratos de saltear, fritar ou estufar, que devem frequentemente serem virados, regados ou mexidos, ou ainda que devem cozer com bastante tempo numa panela de pressão.



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 ARRANQUE RÁPIDO AUTOMÁTICO

Intensidade de aquecimento ajustada	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5
Duração do Arranque rápido automático (seg.)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

DESATIVAÇÃO DO ARRANQUE RÁPIDO AUTOMÁTICO

Se reduzir a intensidade de aquecimento enquanto o arranque rápido automático estiver a decorrer, esta função desativa-se no elemento aquecedor correspondente.

O arranque rápido automático desativa-se igualmente se parar o elemento aquecedor selecionando-o e depois reduzindo a sua potência até "0". Ajuste então a nova intensidade de aquecimento.

ELEMENTOS AQUECEDORES ACOPLADOS

(apenas em alguns modelos)

- 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.
- Dimensões máximas do recipiente: 40 cm x 25 cm. Para que o calor se espalhe bem, recomendamos-lo de utilizar um utensílio com fundo espesso. Durante a cozedura, o recipiente vai aquecer; tenha o cuidado de não se queimar.
- Quando pouse o utensílio na placa de cozedura, tenha o cuidado de não cobrir o módulo de comandos.



O utensílio deve recobrir sempre o centro dos dois elementos aquecedores.

ATIVAÇÃO DO MODO ACOPLAMENTO

- Coloque em funcionamento a placa de cozedura tocando na tecla 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.
- Nota: quando os elementos aquecedores estão acoplados, a função Booster já não está disponível; a intensidade de aquecimento máxima é de 9.

DESATIVAÇÃO DO MODO ACOPLAMENTO

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.

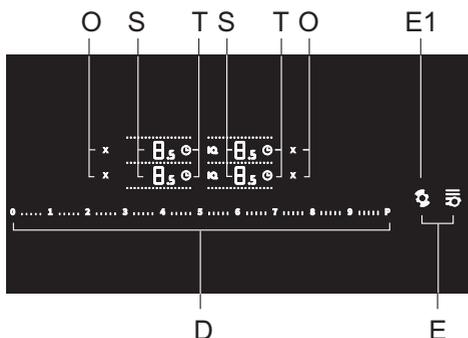


Se dois elementos aquecedores estão acoplados, mas se não houver qualquer recipiente num deles, serão separados passado 2 minutos. Os elementos aquecedores inativos desligam-se.



DETEÇÃO DA LOCALIZAÇÃO E LUGAR DOS RECIPIENTES NOS ELEMENTOS AQUECEDORES ACOPLADOS AUTOMATICAMENTE

(apenas em 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 cozedura, 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 cozedura. 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 cozedura ou se já não houver no aparelho.

Se não houver qualquer recipiente na placa de cozedura:

- Ponha a placa de cozedura 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 um segundo recipiente seguindo o mesmo processo.
- 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 cozedura:

- Ponha a placa de cozedura em funcionamento.
- »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 cozedura, o aparelho continua de selecionar o elemento aquecedor seguinte. »0« pisca no mostrador do elemento aquecedor seguinte.

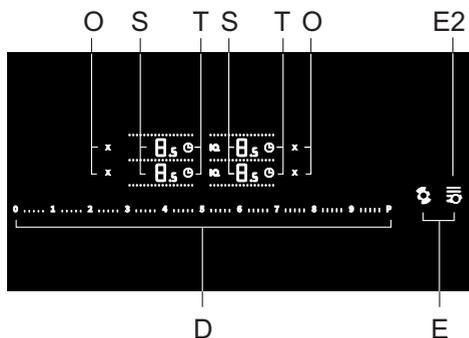
Se tocar ao de leve a tecla de seleção do elemento aquecedor, a deteção automática dos recipientes desativa-se e o aparelho passa para o modo de ajuste manual.



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 em 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 en-

tão 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

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

A função Booster fica ativa durante 5 minutos, e depois a intensidade de aquecimento passa automaticamente para o ajuste 9. Se a placa de cozedura não estiver em sobreaquecimento, pode reativar a função por 5 minutos a mais

Para evitar o sobreaquecimento, o dispositivo eletrónico de segurança pode parar prematuramente a função BOOSTER e reduzir a intensidade de aquecimento a 9.

Ativação da função Booster

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

Desativação da função Booster

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

PROTEÇÃO CONTRA O SOBREAQUECIMENTO

- A placa de cozedura está equipada de um ventilador que arrefece os componentes eletrônicos durante a cozedura; pode funcionar um determinado tempo depois da paragem dos elementos aquecedores (enquanto a letra “H” estiver visualizada).
- A placa de cozedura de indução está igualmente equipada de um dispositivo de segurança contra o sobreaquecimento que protege a eletrónica dos danos. A segurança funciona em várias etapas. Se a temperatura do elemento aquecedor estiver demasiado elevado, a intensidade de aquecimento fica automaticamente reduzida; se isso não for o suficiente, o dispositivo de segurança diminui ainda mais a potência do elemento aquecedor ou desativa-o completamente (neste caso, “E2” aparece no mostrador). Quando a placa de cozedura arrefecer, a totalidade da potência fica novamente disponível.

PARAGEM AUTOMÁTICA

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.

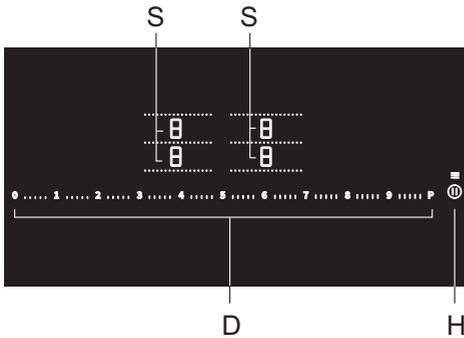
Pode restaurar os seus últimos ajustes graças à função memória tocando ao de leve a tecla STOP & GO (H).

FUNÇÃO MEMÓRIA

Esta função permite-lhe restabelecer os últimos ajustes de todos os elementos aquecedores se desativou a placa de cozedura por inadvertência. No entanto, deve atuar nos 5 segundos que seguem a paragem involuntária.

- 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 Pausa (ou Stop/Go) permite-lhe colocar em pausa durante 10 minutos todas as operações da placa de cozimento. Todos os elementos aquecedores apagam-se temporariamente de forma automática. Isso é prático quando, por exemplo, uma panela transvasou e que quer limpar a placa de cozimento.

FIM DA PAUSA / DESATIVAÇÃO DA FUNÇÃO STOP/GO

Um ou vários elementos aquecedores são ativos.

- Toque na tecla Stop/Go (H).
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

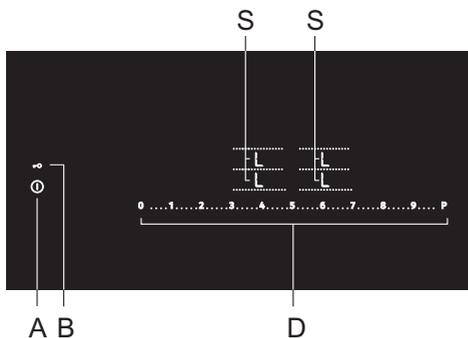
- Toque na tecla Pausa antes de decorrer os 10 minutos.
A placa de cozimento retoma o seu funcionamento com os mesmos ajustes do que antes da pausa.

SEGURANÇA CRIANÇAS

Pode bloquear a placa de cozedura para evitar que esta seja colocada em funcionamento por inadvertência, impedindo assim que os elementos aquecedores ou uma outra função sejam ativados.



A placa de cozedura deve ficar desligada ou em modo Stand-by.



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 stand-by passado 5 segundos.

Desbloqueio

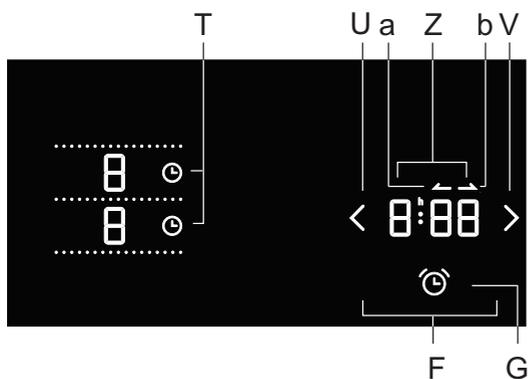
Pode bloquear os comandos da placa de cozedura da mesma forma (por ordem contrária). Coloque em funcionamento a placa de cozedura tocando na tecla Ligar/Desligar. "L" aparece em todos os mostradores dos elementos aquecedores. Toque durante 3 segundos a tecla Segurança Crianças (B). "0" aparece nos mostradores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



Ative a função Bloqueio antes de limpar a placa de cozedura para evitar de a colocar em funcionamento por inadvertência.

FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR



O temporizador da placa de cozedura dispõe de duas funções:

- 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 conta-minutos é independente dos elementos aquecedores e não é atribuído a nenhum deles. Quando é ajustado, o conta-minutos continua a sua contagem decrescente mesmo que desligue a placa de cozedura. O conta-minutos apenas pode ser desativado quando a placa de cozedura está na posição Ligar.

Ativação do conta-minutos

A placa de cozedura está em funcionamento.

- Toque na tecla 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.

Desativação do conta-minutos

- 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 CORTA-CORRENTE

Cozinhar será mais fácil se utilizar o temporizador corta-corrente para programar a duração de funcionamento de uma boca selecionada. Findo a duração de cozedura ajustada, o elemento aquecedor apaga-se automaticamente e emite um sinal sonoro que pode interromper tocando numa tecla qualquer, caso contrário pára automaticamente passado algum tempo.

Um temporizador corta-corrente está disponível para cada elemento aquecedor.

É possível ajustar um temporizador corta-corrente apenas para um elemento aquecedor ativo.

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.



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 corta-corrente 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.

- Toque numa tecla qualquer para interromper o alarme.

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).

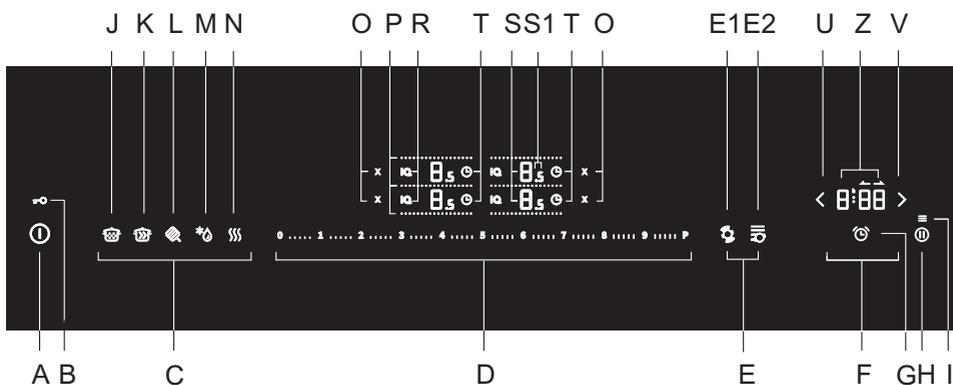
Quando se atinge a duração de cozedura máxima, o temporizador é prioritário em relação à paragem de segurança.

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 conta-minutos.



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.

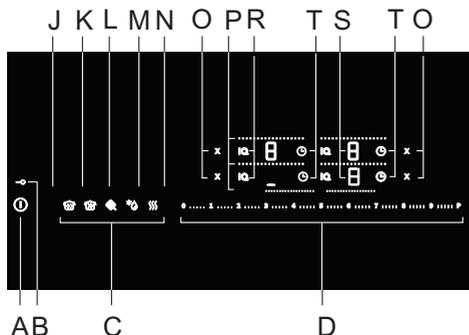
Utilize o mesmo recipiente até ao fim da cozedura.

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. Seleccione 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: Seleccione 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... Seleccione 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...

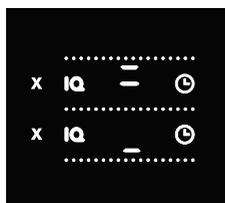
Nota: lave cuidadosamente os legumes antes da cozedura, especialmente as batatas.

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 símbolos seguintes 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. Ficarà 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.



A temperatura pré-ajustada é "baixa".

Os símbolos seguintes 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: "=""

PARAGEM DE UM ELEMENTO AQUECEDOR

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

DURAÇÃO MÁXIMA DE COZEDURA

Para a sua segurança, o tempo de funcionamento contínuo de cada elemento aquecedor é limitado. A duração de cozedura máxima é calculada em função do último ajuste da intensidade de aquecimento.

Se não modificou a potência desde há um bom momento, o elemento aquecedor apaga-se automaticamente findo o tempo definido para a intensidade de aquecimento ajustada.

Intensidade de aquecimento	1	2 2.5	3	4 4.5	5	6 6.5	7 7.5	8 8.5	9	P*				* 	
Duração máxima de funcionamento (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.

PARAGEM GERAL DA PLACA DE COZEDURA

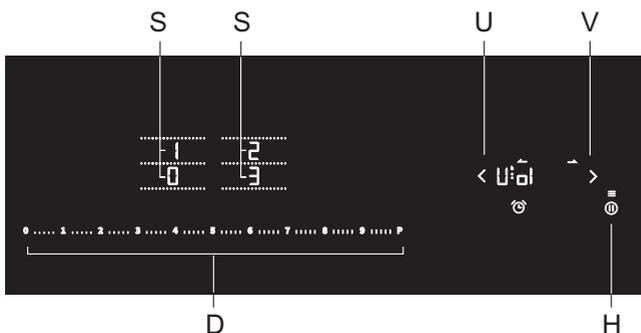
Pode em qualquer momento, desligar a placa de cozedura tocando na tecla Ligar/desligar (A).

AJUSTES PERSONALIZADO

AJUSTE DO SINAL SONORO, DAS FUNÇÕES AUTOMÁTICAS E DOS PARÂMETROS DE BLOQUEIO

Pode ajustar o volume do sinal sonoro e a duração do alarme acústico, ativa o bloqueio automático, desative o temporizador automático e a detecção automática dos recipientes. 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).



Uol: Volume do sinal sonoro e do alarme

Sou: Duração do alarme acústico

Loc: Bloqueio automático

Aut: Detecção 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)

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 (F). Ouve-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«

Pode ajustar os seguintes valores:

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«

Podem ajustar os seguintes valores :

- 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 deteção 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 deteção 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 registrar os parâmetros, toque durante 2 segundos na tecla Pausa (H). Ouve-se então tocar um sinal sonoro rápido. Se não quiser registrar os novos parâmetros, toque na tecla Ligar/Desligar.

 Se a potência for limitada, os ajustes e a intensidade de aquecimento resultantes também o serão. O aparelho dispõe de um sistema de gestão da potência que minimiza os efeitos da sua limitação.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



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

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

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

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



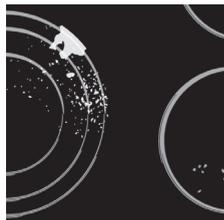
Antes de cada utilização da sua placa de cozedura, limpe o pó e os outros depósitos eventuais que aderiram à sua superfície e ao fundo do recipiente que irá utilizar, pois estas impurezas podem riscar a vitrocerâmica.

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



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

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



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

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



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



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



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



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

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



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

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

TABELA DE REPARAÇÕES

O RUÍDO E AS SUAS CAUSAS DURANTE A COZEDURA POR INDUÇÃO

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

FUNÇÕES DE SEGURANÇA E SINALIZAÇÃO DOS ERROS

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

Erro, causa possível, solução

- Sinal sonoro contínuo e  pisca no mostrador.
 - Salpicos de água ou objeto nas teclas sensitivas. Limpe o painel de comandos.
- »F2« no mostrador
 - O elemento aquecedor sobreaqueceu. Aguarde que este arrefeça.
- »F« no mostrador
 - Indica que surgiu um erro durante a operação.



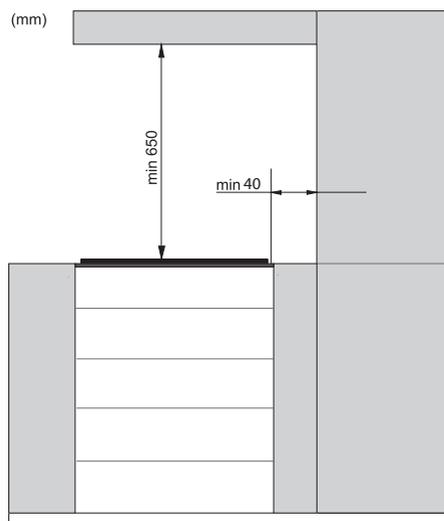
Se um erro ocorrer ou se o código de erro "F" continua de aparecer, desligue a placa de cozedura da rede elétrica durante alguns minutos (retire o fusível ou desarme o disjuntor), depois volte a ligá-la e volte a colocá-la em funcionamento com a tecla Ligar/Desligar geral.

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

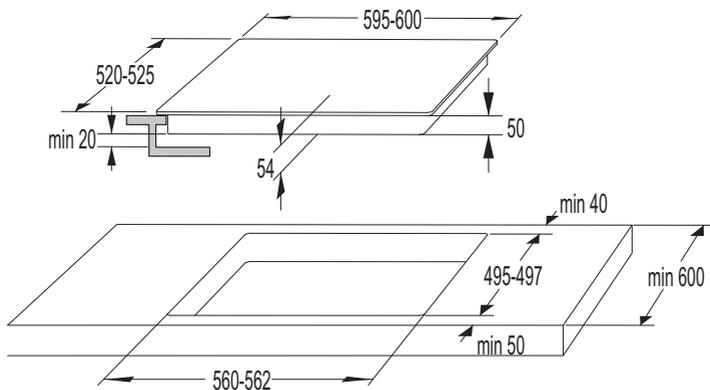


Antes de proceder a qualquer reparação, desligue o aparelho da rede elétrica removendo o fusível ou desligando o cabo elétrico da tomada.

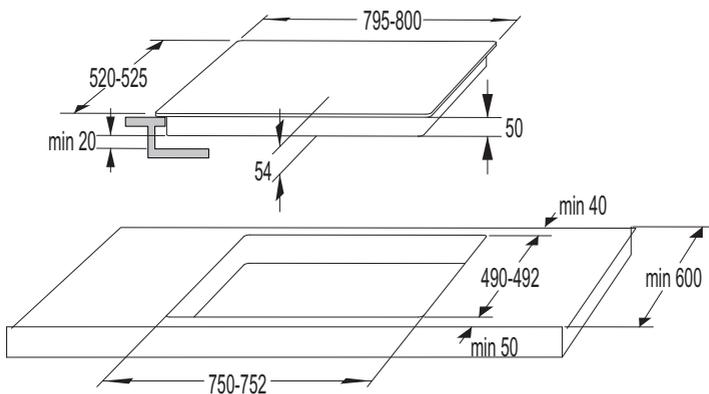
INSTALAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA



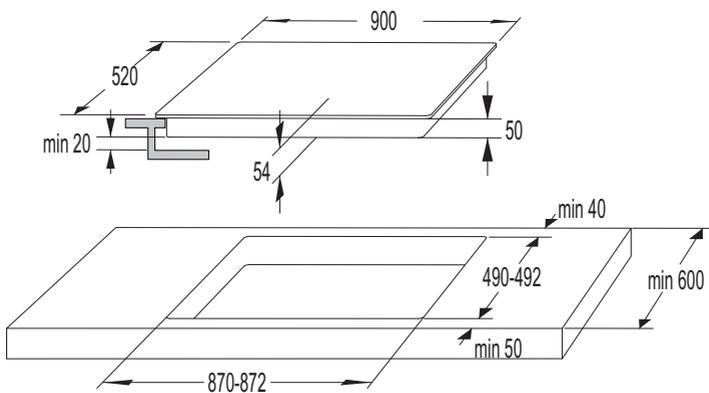
- É possível colocar tapa-juntas de madeira maciça no plano de trabalho, atrás dos elementos aquecedores, mas terá de respeitar a distância mínima indicada no esquema de instalação.



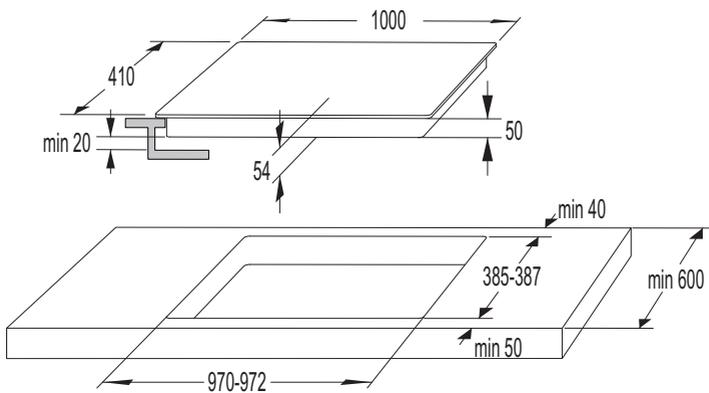
60cm



80cm



90cm



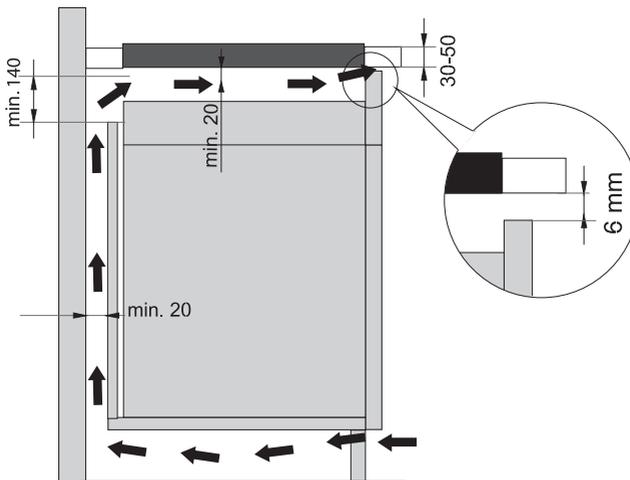
100cm

ABERTURAS DE VENTILAÇÃO NO MÓVEL DE EMBUTIR

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

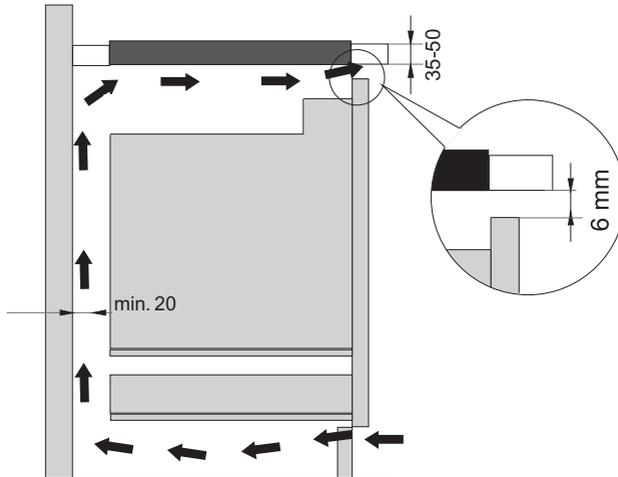
A Móvel baixo com gaveta

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



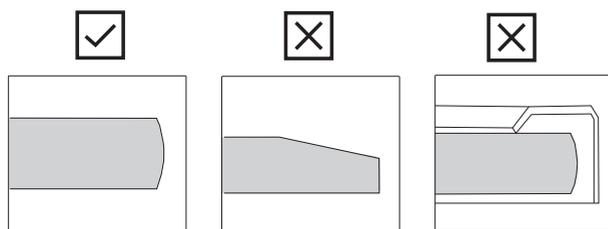
B) Móvel baixo com forno

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



EMBUTIMENTO AO NÍVEL DO PLANO

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



Bordes escovadas

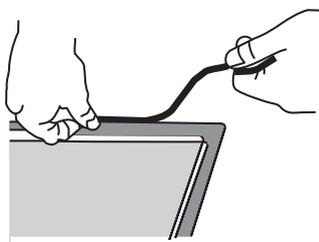
Bordes em bisel

Beira decorativa

1. Embutimento do aparelho

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

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



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

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

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

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



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



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

2. Desmontagem do aparelho embutido

Desligue o aparelho da rede elétrica.

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

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

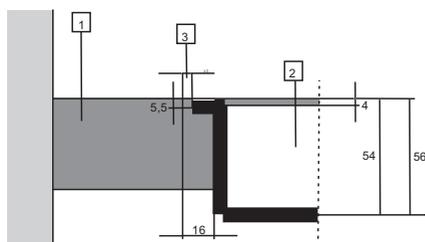


Não tente retirar o aparelho puxando-o fora do plano de trabalho por cima!



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

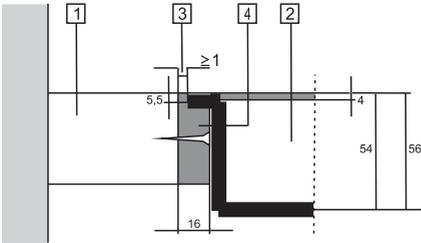
Plano de trabalho de pedra



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

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

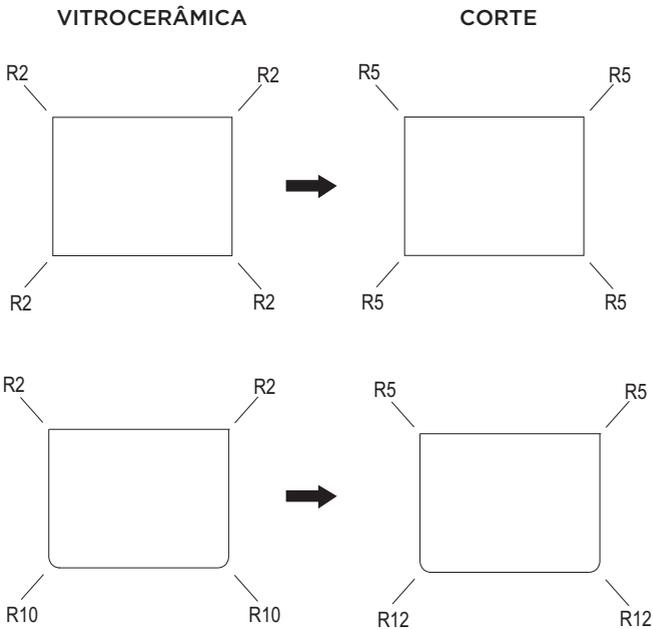
Plano de trabalho de cerâmica, madeira ou vidro



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

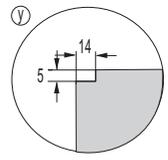
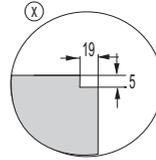
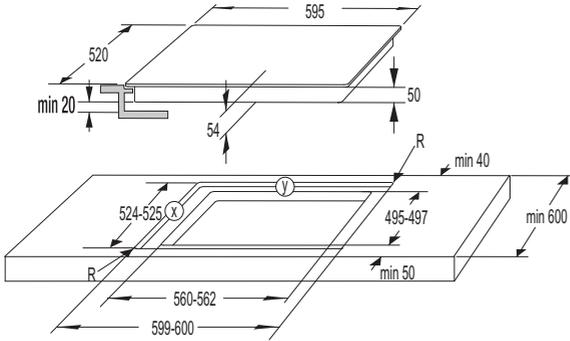
Considerando a margem de erro (tolerância) relativa à placa em vitrocerâmica do aparelho e ao corte do plano de trabalho, a largura do espaço vazio pode ser adaptada (1 mm no mínimo). Coloque o chassis de madeira a 5,5 mm por cima da face superior do plano de trabalho (ver a figura).

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

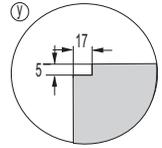
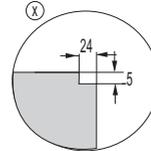
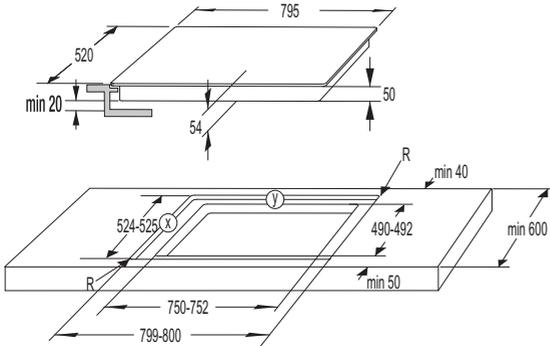


CORTE NO PLANO DE TRABALHO - EMBUTIMENTO AO NÍVEL DO PLANO

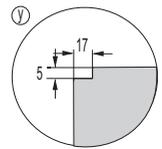
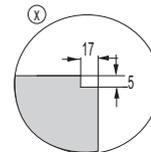
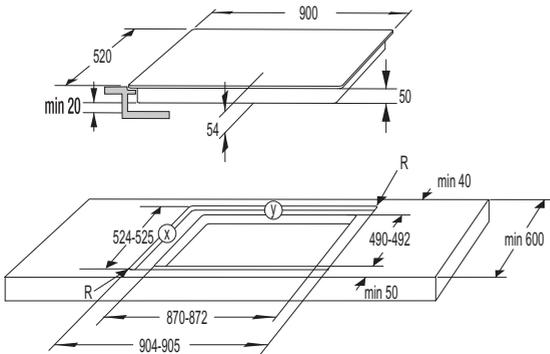
(apenas para alguns modelos)



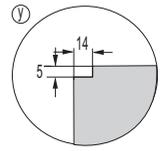
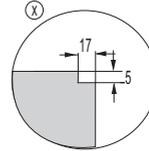
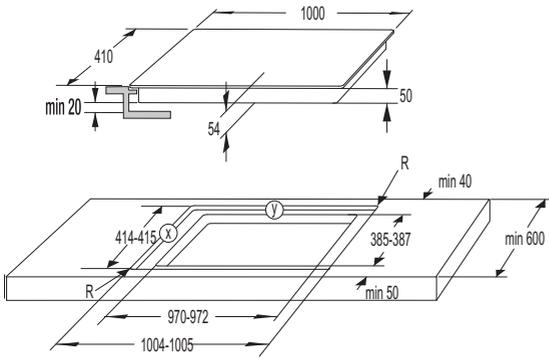
60cm



80cm



90cm



100cm



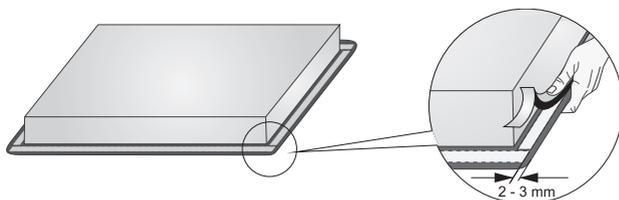
Se o forno estiver instalado debaixo de uma placa de cozedura embutida a nível do plano de trabalho, a espessura deste plano de trabalho terá de ser de pelo menos 40 mm.

INSTALAÇÃO DA JUNTA EM ESPONJA

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

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

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



Não encaixe o aparelho sem a junta!

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

LIGAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA À REDE ELÉCTRICA

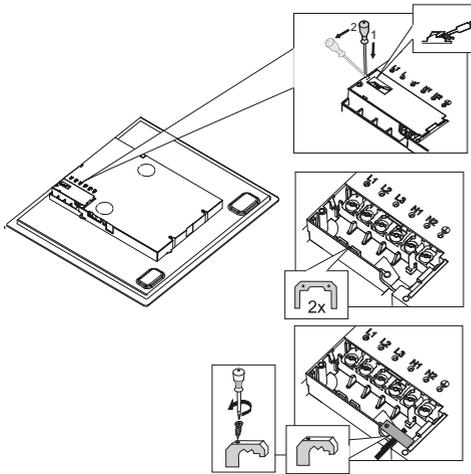
- Os dispositivos de segurança devem estar conformes às normas e à regulamentação em vigor.
- Antes de proceder à ligação, primeiro verifique se a tensão indicada na placa das características corresponde à tensão eléctrica da sua habitação.
- A instalação eléctrica deve ter um dispositivo de seccionamento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



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

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

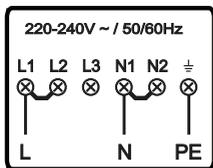
LIGAÇÃO



1. Verifique a tensão. 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 entre L e N) com ajuda do instrumento de medida apropriado.
2. Abra a tampa da caixa de ligação.
3. Conecte os condutores de acordo com o modelo do seu aparelho. Os jumpers estão localizados nos terminais.

CABO DE LIGAÇÃO (aparelho sem cabo de ligação)

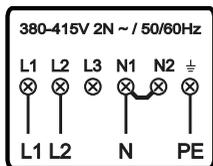
- Para a ligação, pode utilizar:
- cabos de invólucro de PVC de tipo H05 VV-F ou H05V2V2-F com condutor de terra amarelo e verde, ou outros cabos equivalentes ou superiores.
- O cabo deve ter um diâmetro externo de pelo menos 8,00 mm.
- Enfie o cabo de alimentação debaixo do aperta-cabo destinado a protegê-lo contra o arranque.



ESQUEMA DE LIGAÇÃO

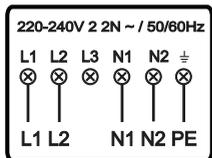
Ligação monofásica (32 A)

- Ligação monofásica (220-240V- /50/60Hz):
 - ▷ A tensão entre a fase e o condutor neutro é de 220-240 V-.
 - Coloque um jumper entre os terminais L1 e L2 assim como entre os terminais N1 e N2.
 - ▷ O circuito deve ser protegido por 1 fusível de pelo menos 32 A.
 - O cabo de ligação deve ter uma secção de pelo menos 4 mm².



Ligação bifásica (16 A)

- 2 fases, 1 condutor neutro (380-415V 2N - /50/60Hz):
 - ▷ 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 jumper entre os terminais N1 e N2.
 - O circuito deve ser protegido por 2 fusíveis de pelo menos 16 A cada.
 - O cabo de ligação deve ter uma secção de pelo menos 1,5 mm².



- 2 fases, 2 condutores neutros (220-240V 2 2N ~ /50/60Hz):
 - ▷ A tensão entre as fases e os condutores neutros é de 220-240 V~.
 - ▷ O circuito deve ser protegido por 2 fusíveis de pelo menos 16 A cada. O cabo de ligação deve ter uma secção de pelo menos 1,5 mm².

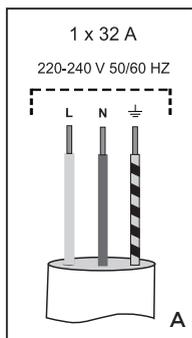
Para os aparelhos de 30 cm de largura (dominós com dois elementos aquecedores), apenas é possível uma ligação monofásica. O cabo de alimentação deve ter uma secção de pelo menos 1,5 mm².

LIGAÇÃO DO CABO ELÉTRICO (aparelho com cabo de alimentação)

- O aparelho deve ser ligado directamente à rede eléctrica.
- Os dispositivos de seccionamento devem estar conformes à regulamentação em vigor.
- Não estenda o cabo de alimentação e não o coloque sobre extremidades afiadas.
- Se o aparelho estiver instalado por cima de um forno, certifique-se de que o cabo elétrico nunca toque nas partes quentes do forno.

Ligação monofásica

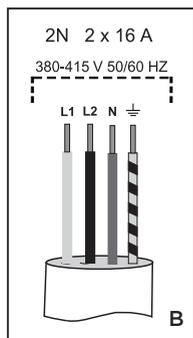
- Ligue o aparelho como mostrado no esquema A. Se a sua rede eléctrica não permitir a utilização de um fusível de 32 A, deve reduzir ou limitar a potência do aparelho de acordo.
- Ver o capítulo AJUSTAR A POTÊNCIA MÁXIMA TOTAL DO APARELHO



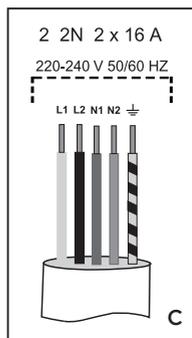
- L = Castanho
- N = Azul
- ⏏ = Amarelo e verde

Ligação bifásica

- Se a sua rede elétrica tiver 2 condutores de fase e 1 condutor neutro, ligue o aparelho como mostrado no esquema B.
- Se a sua rede elétrica tiver 2 condutores de fase e 2 condutores neutros, ligue o aparelho como mostrado no esquema C.



L1 = Castanho
L2 = Preto
N = Azul
⚡ = Amarelo e verde



L1 = Castanho
L2 = Preto
N1 = Azul
N2 = Cinza
⚡ = Amarelo e verde

DESFAZER-SE DO APARELHO



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

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

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

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

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

