

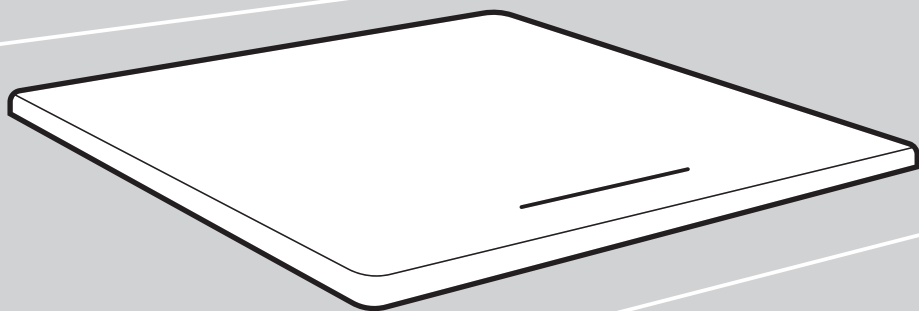
gorenje

PT

PT

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.

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

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



INFORMAÇÃO

Informações, conselhos, sugestões ou recomendações



CUIDADO!

Aviso – perigo geral

Índice

1. Precauções de segurança	4
2. Outros avisos de segurança importantes	6
2.1 Antes de ligar o aparelho	6
3. Instalação da placa de indução	7
3.1 Instalação nivelada à superfície da banca	10
3.2 Montar a junta de espuma	13
4. Ligar a placa de indução à rede elétrica	13
4.1 Fio elétrico	13
4.2 Ligar o aparelho	14
5. Descrição do aparelho	17
5.1 Antes da primeira utilização	17
6. Utilização da placa de cozinha	18
6.1 Painel de comandos	18
6.2 Ligar a placa de indução	19
6.3 Ligação das zonas de cozedura	19
6.4 Zona de indução unida	19
6.5 Aquecimento rápido automático	20
6.6 Aumento de potência	22
6.7 Bloqueio/bloqueio infantil	22
6.8 Funções do programador	23
6.9 Indicador de calor residual	24
6.10 Tempo máximo de cozedura	25
6.11 Proteção contra sobreaquecimento	25
6.12 Desligar automático	25
6.13 Desligar a zona de indução	25
6.14 Desligamento da zona de cozedura completa	26
7. Configurações do utilizador	27
8. Dicas e sugestões	29
8.1 Placa de cozinha (convencional ou vitrocerâmica)	29
8.2 Princípio de funcionamento da zona de cozedura por indução	29
8.3 Painéis de indução	30
8.4 Conselhos para poupar energia	31
9. Manutenção & limpeza	32
10. Problemas e erros	34
10.1 Ruídos durante a cozedura por indução	35
11. Dados técnicos	35
12. Eliminação	36

1. Precauções de segurança

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES – LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES E GUARDE-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 recebida 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.

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.

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.

2. Outros avisos de segurança importantes

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.

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.

Se houver outro aparelho elétrico ligado a uma tomada de CA próxima do eletrodoméstico, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com as zonas de cozedura quentes.

Um fio elétrico danificado deve ser substituído pelo fabricante ou por um técnico de manutenção autorizado, para evitar perigos.

Usar a placa do fogão como lugar de arrumação pode resultar em riscos e outros danos na superfície. Nunca aquecer alimentos em película de alumínio ou recipientes de plástico na placa. A película e este tipo de recipientes podem derreter, o que pode resultar em incêndio ou danos à placa do fogão.

Não guardar artigos sensíveis a temperatura por baixo do aparelho como, produtos de limpeza, detergentes, latas de spray, etc.

Podem ocorrer eventuais discrepâncias nos tons de cor entre diferentes aparelhos ou componentes dentro de uma única linha de design devido a diversos fatores, tais como diferentes ângulos sob os quais se observam os aparelhos, fundos de cores diferentes, materiais e iluminação da divisão.

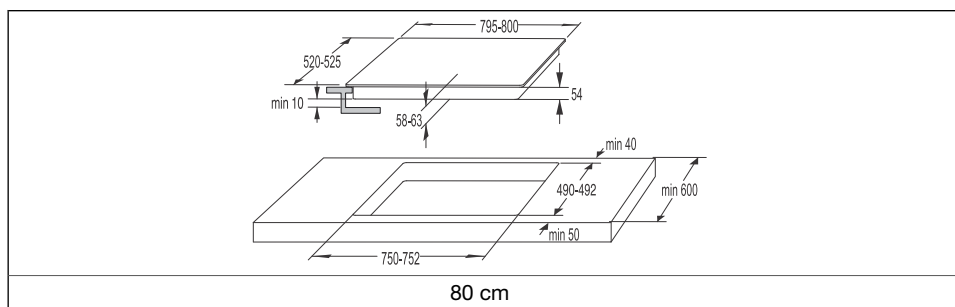
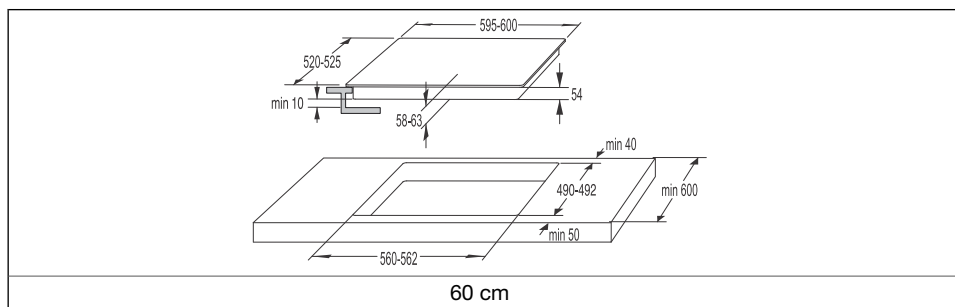
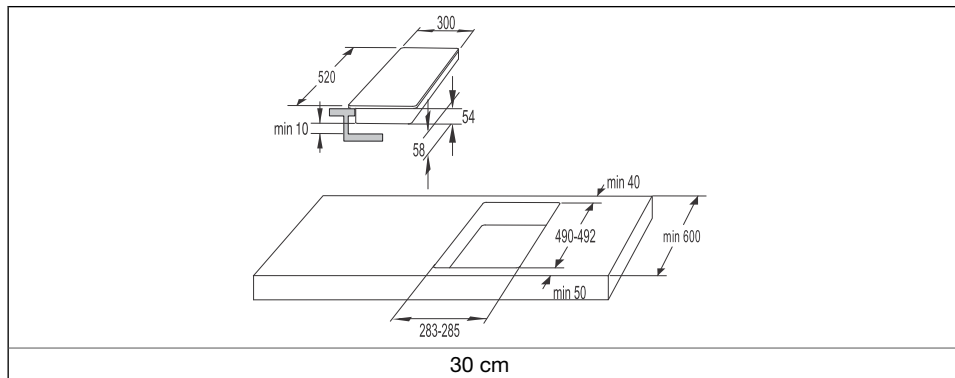
2.1 Antes de ligar o aparelho



CUIDADO!

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.

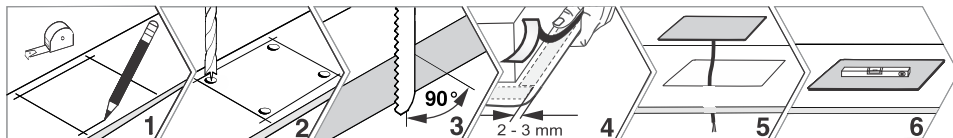
3. Instalação da placa de indução



INFORMAÇÃO

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.

Procedimento de instalação



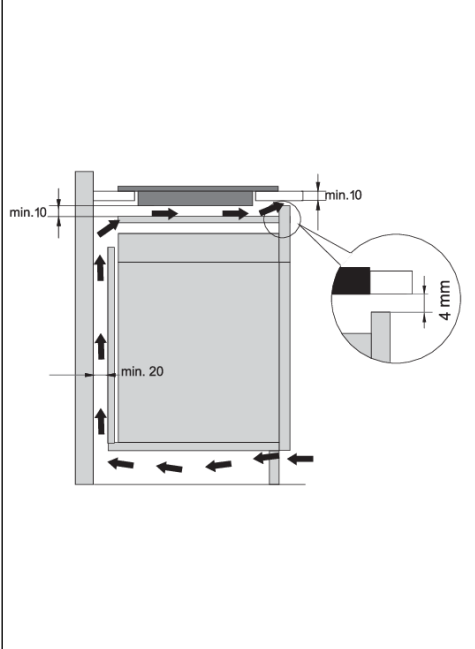
- Proteja adequadamente as extremidades da abertura cortada.
- Ligue a placa de indução à rede elétrica (consulte as instruções para a ligação da placa de indução à rede elétrica).
- Insira a placa de indução na abertura cortada.
- As lâminas ou outros acabamentos dos móveis de cozinha em que vai ser 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 placa de indução só é permitido se o espaço entre a decoração e a placa não for menor do que o indicado nos desenhos da instalação.

INFORMAÇÃO

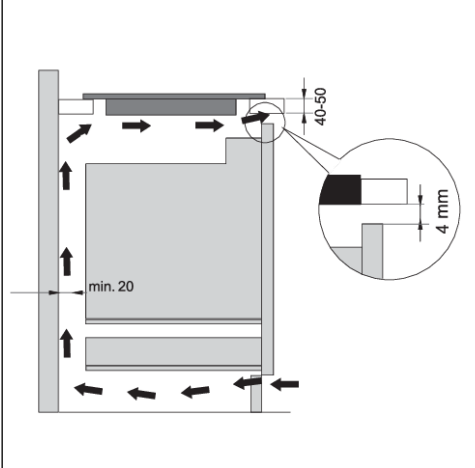
A banca deve estar completamente nivelada.

	<ul style="list-style-type: none">• A placa de indução é adequada para instalação numa bancada por cima de um armário de cozinha com uma largura mínima de 600 mm.• Qualquer armário de cozinha suspenso acima da placa de indução deve ser suficiente alto para não perturbar o processo de funcionamento.• A distância vertical entre a placa de indução e o exaustor deve ser pelo menos igual à distância especificada nas instruções de instalação do exaustor e não inferior a 500 mm.• A distância entre o rebordo da placa de indução e o armário de cozinha adjacente não deve ser inferior a 40 mm.• A folga mínima entre a placa de indução e a parede traseira é indicada no diagrama de instalação.
--	--

Armário inferior com gaveta

	<ul style="list-style-type: none">• Deve haver uma abertura com uma altura não inferior a 140 mm ao longo de toda a largura do armário na parede traseira do armário. Além disso, deve haver uma abertura de pelo menos 4 mm na parte frontal, em toda a largura do armário.• Um painel divisório horizontal deve ser instalado sob a placa de indução ao longo de todo o seu comprimento. Deve haver pelo menos 10 mm de folga entre a extremidade inferior da placa e o painel divisor.• Deve ser permitida ventilação adequada na parte traseira.• Se houver uma gaveta sob o armário da cozinha, não armazene papel de alumínio ou substâncias inflamáveis ou líquidos (como sprays) nesta gaveta. Mantenha essas substâncias longe da placa de cozinha. Perigo de explosão!
--	---

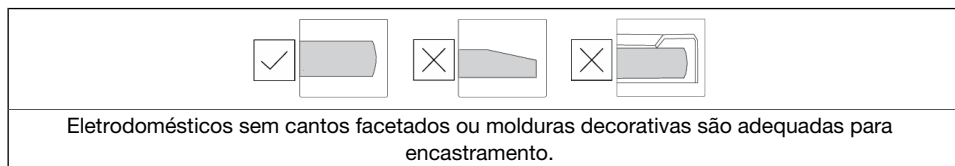
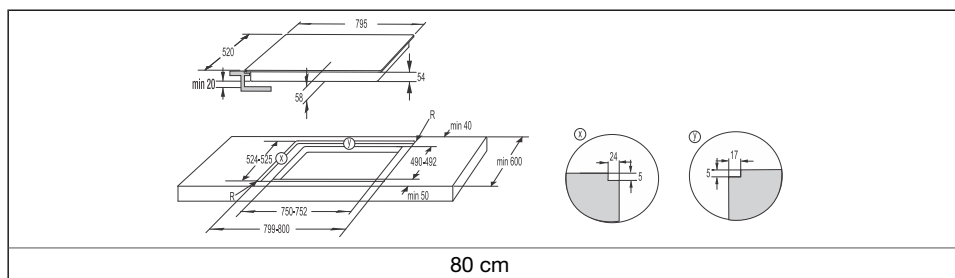
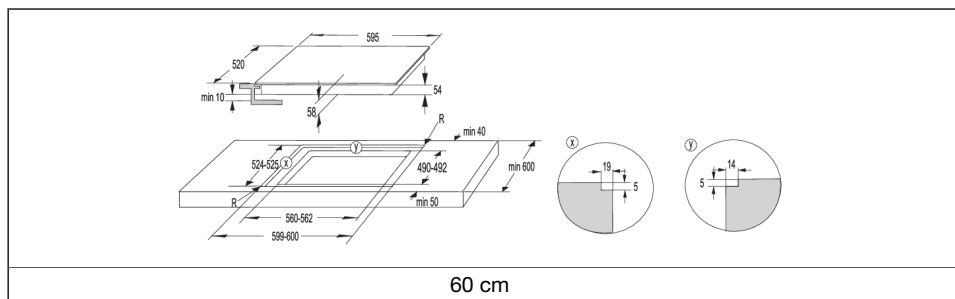
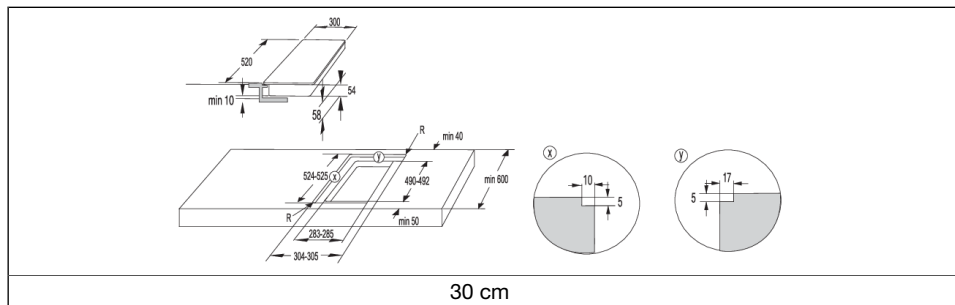
Armário inferior com forno

	<ul style="list-style-type: none">• É possível embutir debaixo da placa de indução os modelos de forno equipados com 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 4 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.
---	--

INFORMAÇÃO

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

3.1 Instalação nivelada à superfície da banca



Procedimento de instalação

- O aparelho só pode ser instalado numa bancada resistente à temperatura e à água, como uma bancada feita de pedra natural (mármore, granito) ou madeira maciça (os rebordos ao longo do recorte devem ser vedados).

- Ao instalar numa bancada feita de cerâmica, madeira ou vidro, deve ser usada uma subestrutura de madeira. Essa estrutura não é fornecida com o aparelho. O aparelho só pode ser instalado numa bancada feita de outros materiais depois de consultar o fabricante da bancada e obter a sua aprovação expressa.
- A dimensão interna da unidade básica deve ser pelo menos igual ao recorte interno do aparelho. Isso permitirá remover o aparelho da bancada de forma mais simples.
- Cole fita adesiva ao longo do perímetro da parte inferior do painel de vidro.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Primeiro, passe o cabo de alimentação através do recorte. 2. Coloque o aparelho sobre o centro do recorte. 3. Ligue o aparelho à rede elétrica. 4. Teste o funcionamento do aparelho. 5. Vede a ranhura entre o aparelho e a bancada com um vedante de silicone. O vedante de silicone usado para selar o aparelho deve ser resistente à temperatura (a pelo menos 160 °C). 6. Alise o vedante de silicone usando uma ferramenta adequada. Não ligue o aparelho até que o vedante de silicone tenha secado completamente.
--	---

<ol style="list-style-type: none"> 1. Vedante de silicone 2. Fita vedante

Banca de pedra



CUIDADO!

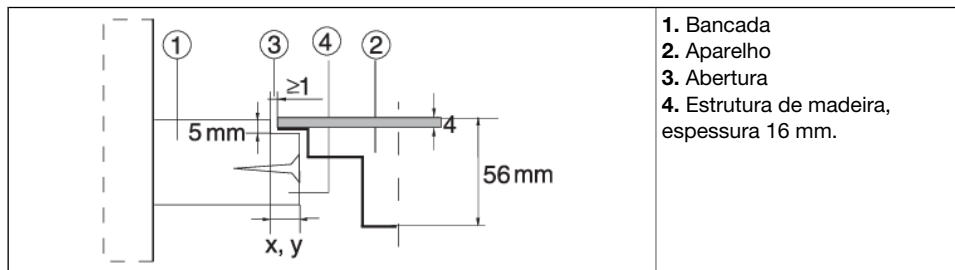
Com bancas de pedra (natural), é necessário ter particular atenção às dimensões embutidas. Na escolha do vedante de silicone, deve ter em consideração o material da banca e consultar o seu fabricante. O uso de vedantes de silicone não adequados pode resultar em descoloração permanente de algumas peças.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bancada 2. Aparelho 3. Abertura
--	--

Continuação da tabela da página anterior

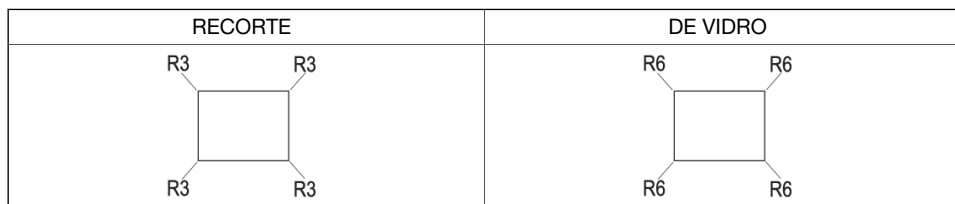
Tendo em consideração a margem de erro (tolerância) da placa de vitrocerâmica do eletrodoméstico, e o recorte na bancada, a ranhura é ajustável (mín. 2 mm).

Bancadas de cerâmica, madeira ou vidro



Tendo em consideração a margem de erro (tolerância) da placa de vidro cerâmico do aparelho, e o recorte na bancada, a abertura é ajustável (mín. 2 mm).
Instale a estrutura de madeira 5 mm abaixo do rebordo superior da bancada (ver figura).

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



Como remover um aparelho embutido

Desligue a placa de indução da rede elétrica. Use uma ferramenta adequada para remover a junta de silicone do perímetro. Retire a placa de indução pressionando do lado inferior para cima.



CUIDADO!

Não tente remover o eletrodoméstico pela parte superior da bancada.



CUIDADO!

O departamento de assistência só será responsável pela reparação e manutenção da placa de indução. Consulte o seu revendedor especializado de equipamentos de cozinha sobre a reinstalação da placa de indução de montagem embutida.

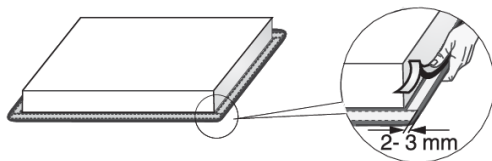


CUIDADO!

Se o forno estiver instalado sob uma placa de indução embutida, a espessura da bancada deve ser de pelo menos 45 mm.

3.2 Montar a junta de espuma

Antes de instalar a placa de indução numa bancada de cozinha, fixe a junta de espuma entregue com o aparelho à base da placa. Alguns aparelhos são entregues com a junta já montada.



1. Remover a película de proteção da junta.
2. Fixe-a no lado inferior da superfície de vidro, a 2-3 mm de distância do rebordo, ao longo de todo o perímetro do painel de vidro.
3. A junta não se pode sobrepor nos cantos.
4. Na montagem da junta, assegurar que não fica danificada por contacto com objetos afiados.

⚠ CUIDADO!

Não instale o eletrodoméstico sem a junta!

4. Ligar a placa de indução à rede elétrica

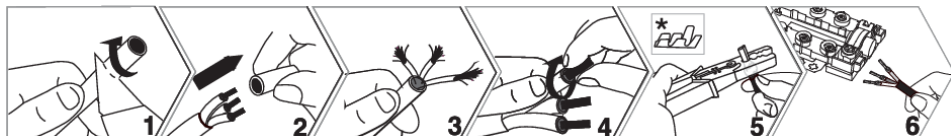
- A proteção da corrente elétrica deve estar em conformidade com os regulamentos relevantes.
- Antes de ligar o eletrodoméstico, certifique-se de que a tensão especificada na placa de características está de acordo com a tensão da rede elétrica.
- Deve haver um comutador na instalação elétrica que possa 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.

4.1 Fio elétrico

(eletrodoméstico sem cabo de alimentação)



* As virolas não são fornecidas.



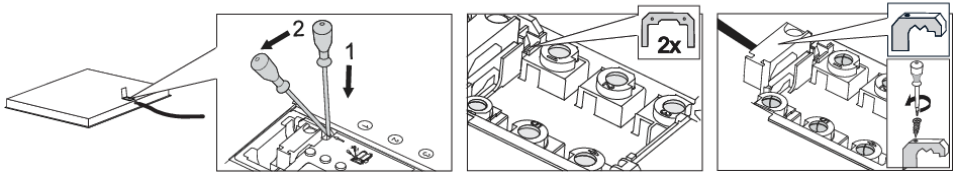
INFORMAÇÃO

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

- Para a ligação, pode ser usado o seguinte: Cabos de conexão isolados de PVC tipo 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

4.2 Ligar o aparelho

Ligar um aparelho de 60 cm, 80 cm



1. Abrir a cobertura da caixa de terminais de ligação.
2. Ligue os fios de acordo com o tipo de eletrodoméstico. Os fios de ponte são fornecidas no terminal de ligação.
3. Passar o fio elétrico através de grampos de cabo (grampo) que proteja o cabo de ser puxado para fora.

Diagrama de ligações	
	Conexão monofásica (32 A) <ul style="list-style-type: none">• Conexão monofásica (1 1N, 220–240 V~/50–60 Hz):<ul style="list-style-type: none">- A tensão entre a linha e o condutor neutro é de 220–240 V~. Instale um fio de ponte entre os terminais 1 e 2 e entre os terminais 4 e 5.- O circuito deve ser equipado com um fusível de pelo menos 32 A. A área da secção transversal do núcleo do cabo de alimentação deve ser de pelo menos 4 mm².
	Conexão bifásica (16 A) <ul style="list-style-type: none">• Bifásico, 1 condutor neutro (2 1N, 380–415 V~/50–60 Hz):<ul style="list-style-type: none">- A tensão entre a linha e o condutor neutro é de 220–240 V~; a tensão entre as linhas é de 380–415 V~. Instale um fio de ponte entre os terminais 4 e 5. O circuito deve ser equipado com pelo menos dois fusíveis de pelo menos 16 A cada. A área da secção transversal do núcleo do cabo de alimentação deve ser de pelo menos 1,5 mm².

Diagrama de ligações	
<p>220-240V 2 2N ~ / 50-60Hz</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bifásico, 2 condutores neutros (2 2N, 220–240 V 2 2N~/50–60 Hz): <ul style="list-style-type: none"> - A tensão entre as fases e o condutor neutro é de 220–240 V~. - O circuito deve ser equipado com um fusível de pelo menos 16 A. A área da secção transversal do núcleo do cabo de alimentação deve ser de pelo menos 1,5 mm². <p>apenas para NL!</p>

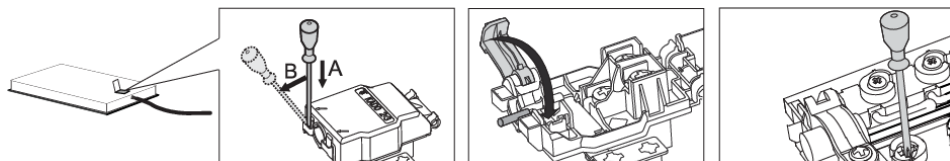
Ligar o cabo de alimentação à rede elétrica
(aparelho com cabo de alimentação)

- A placa do fogão deve ser ligada diretamente à rede elétrica.
- Os dispositivos para desconectar da rede elétrica devem estar em conformidade com os regulamentos relevantes.
- Não estenda o cabo de alimentação e não o conduza sobre extremidades afiadas.
- Se o eletrodoméstico for instalado acima de um forno, certifique-se de que o cabo de alimentação nunca entra em contacto com as partes quentes do forno.

Ligação monofásica	Ligação bifásica		
<p>1 x 32 A</p> <p>220-240 V 50-60 Hz</p> <p>A</p>	<p>2N 2 x 16 A</p> <p>380-415 V 50-60 Hz</p> <p>B</p>	<p>2 2N 2 x 16 A</p> <p>220-240 V 50-60 Hz</p> <p>C</p>	<p>L, L1 = castanho L2 = preto N, N1 = cinzento</p> <p> = amarelo e verde</p>

Ligação monofásica	Ligação bifásica	
<p>Ligue a placa conforme mostrado no Diagrama A. Se a rede elétrica não permitir um fusível de 32 A, a alimentação do aparelho deve ser reduzida ou limitada em conformidade.</p>	<p>Se a sua rede elétrica tiver dois condutores de linha e um condutor neutro, ligue o eletrodoméstico conforme ilustrado no Diagrama B.</p>	<p>Se a sua rede elétrica tiver dois condutores de linha e dois condutores neutros, ligue o eletrodoméstico conforme ilustrado no Diagrama C.</p> <p>apenas para NL!</p>

Ligar um aparelho de 30 cm



1. Abrir a cobertura da caixa de terminais de ligação.
2. Ligue os fios de acordo com o tipo de aparelho.
3. Passar o fio elétrico através de grampos de cabo (grampo) que proteja o cabo de ser puxado para fora.

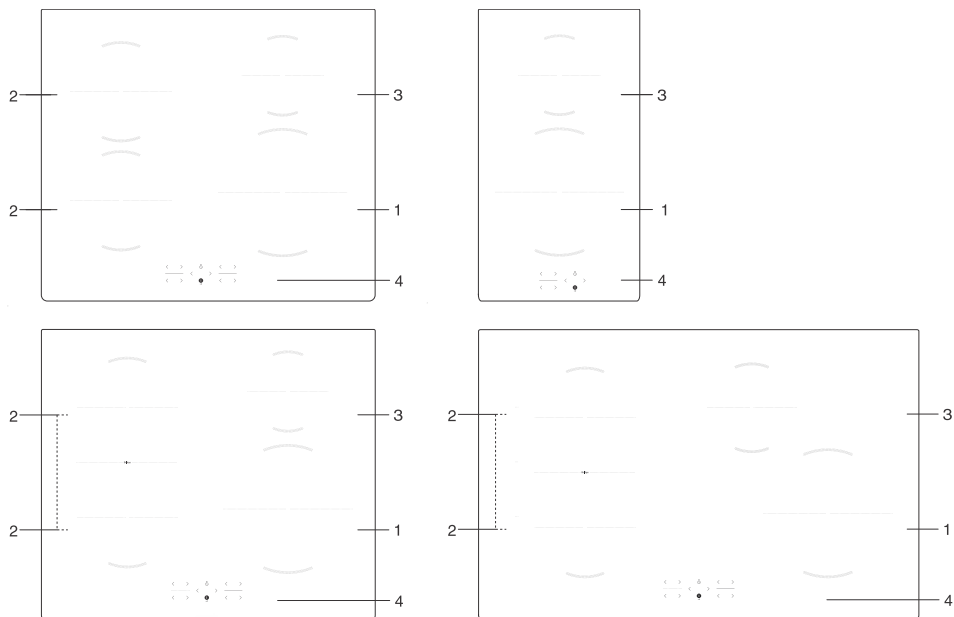
Diagrama de ligações	Ligar o cabo de alimentação à rede elétrica (aparelho com cabo de alimentação)	
<p>220-240V ~ / 50-60Hz</p> <p>PE ⊗</p> <p>⊗ L1 ⊗ N</p>	<p>1 x 16 A</p> <p>220-240 V 50-60 Hz</p> <p>L N ⊕</p> <p>A</p>	<p>L = castanho</p> <p>N = azul</p> <p>⊕ = amarelo e verde</p>
<p>O circuito deve estar equipado com um fusível de pelo menos 16 A. Os aparelhos com uma largura de 30 centímetros (duas zonas de cozedura) permitem apenas ligação monofásica. A área da secção transversal do núcleo do cabo de alimentação deve ser de pelo menos 1,5 mm²!</p>	<p>Ligação monofásica</p> <p>Ligue o eletrodoméstico conforme ilustrado no Diagrama A. Se a rede elétrica não permitir um fusível de 16 A, a potência do eletrodoméstico deve ser diminuída ou limitada em conformidade. Consulte o capítulo Configurações do utilizador.</p>	

5. Descrição do aparelho



INFORMAÇÃO

As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.



1. Zona de cozedura por indução ø 230 mm

2. Zona de cozedura por indução ø 180 mm

3. Zona de cozedura por indução ø 145 mm

4. Módulo de controlo da placa de cozinha

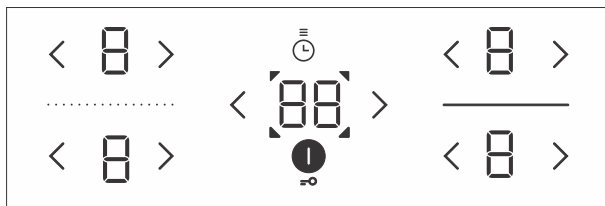
5.1 Antes da primeira utilização

Limpe a superfície de cozedura com um pano húmido e um pouco de detergente de loiça suave.

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

6. Utilização da placa de cozinha



6.1 Painel de comandos



	Tecla Ligar/Desligar da placa	Toque na tecla indicada para ligar ou desligar a placa.
	Bloqueio/bloqueio infantil	Bloqueia/desbloqueia os controlos da placa
	Tecla de aumento de potência	Ativa a zona de cozedura seleccionada ou aumenta a respetiva potência: <ul style="list-style-type: none"> • toque para ligar a zona de cozedura seleccionada com o nível de potência 9 • toque uma vez (breve) para aumentar o nível de potência um nível • pressione prolongadamente para definir ou aumentar o nível de potência mais rapidamente
	Tecla de diminuição de potência	Desliga a zona de cozedura seleccionada ou diminua a potência de funcionamento: <ul style="list-style-type: none"> • toque para ligar a zona de cozedura seleccionada com o nível de potência 4 • toque uma vez (breve) para diminuir o nível de potência um nível • pressione prolongadamente para definir ou diminuir o nível de potência mais rapidamente • pressione prolongadamente ou toque várias vezes para desligar a zona de cozedura seleccionada
	Mostrador do nível de potência	Indica o nível de potência atual definido para a zona de cozedura
	Funções do programador	Configuração do temporizador: <ul style="list-style-type: none"> • temporizador de contagem decrescente (temporizador de minutos) para toda a placa de cozinha; não desliga a zona de cozedura • temporizador de desligamento para as respetivas zonas de cozedura; quando o tempo termina, a zona de cozedura é desligada
	Indicador de função do temporizador	Indica a zona de cozedura seleccionada

6.2 Ligar a placa de indução

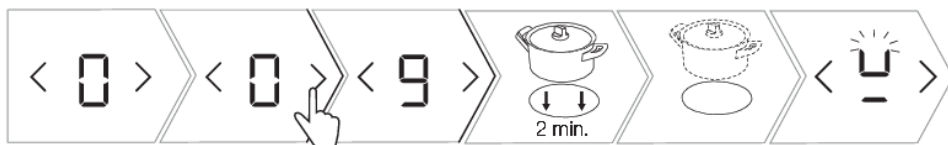






1. Toque  para ligar a placa de indução.
2. Coloque os utensílios de cozinha na zona de cozedura selecionada.
3.  aparece em todos os monitores de zona de cozedura; é emitido um sinal sonoro curto.

INFORMAÇÃO



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

6.3 Ligação das zonas de cozedura



1. Toque na tecla  para a zona de cozedura selecionada. A unidade selecionada de visualização piscará.
2. Use a tecla  ou  para definir o nível de potência da zona de cozedura selecionada.
3. A zona de cozedura permanece ativada.
4. Se a placa não reconhecer qualquer utensílio na zona de cozedura selecionada, o símbolo  aparece. Se não colocar uma panela na zona de cozedura selecionada num prazo de 2 minutos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

INFORMAÇÃO

Durante a operação, o nível de energia para a zona de cozedura selecionada pode ser ajustado usando a tecla  ou .

6.4 Zona de indução unida

(segundo o modelo)

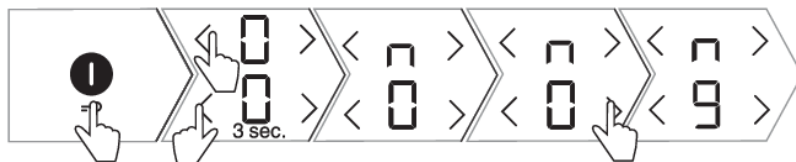
- Alguns modelos permitem a combinação de duas zonas de cozedura do lado esquerdo numa única grande zona de cozedura conectada. Assim, uma grande frigideira oval ou uma chapa pode ser colocada na área de cozedura combinada. A frigideira deve ser grande o suficiente para cobrir os centros das zonas de cozedura superior e inferior.

- 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!



1. Ligar a placa de indução.
2. Toque simultaneamente em < e > e mantenha-as pressionadas durante 3 segundos. O sinal □ aparecerá no visor para o campo traseiro, para indicar que as duas zonas de cozedura estão unidas.
3. Defina a potência de cozedura desejada para a zona de cozedura unida.
4. Defina o nível de potência da zona de cozedura combinada para "0". O sinal □ desaparecerá e o aquecimento será desligado.
5. Ambas as zonas de cozedura funcionarão de forma independente.

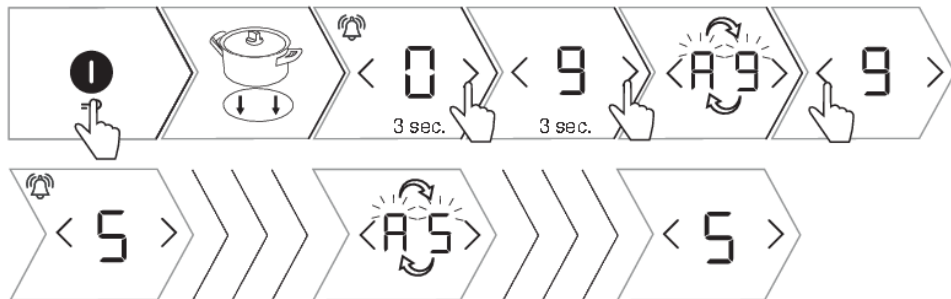
6.5 Aquecimento rápido automático

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".

INFORMAÇÃO

A função de aquecimento rápido automático é adequada para pratos que precisam de ser aquecidos em potência máxima primeiro e depois cozidos por um longo período de tempo num nível de potência mais baixo sem necessidade de supervisão constante.

A função de aquecimento rápido automático não é adequada para refogar, fritar ou saltear alimentos que requerem viragem, rega ou mistura frequentes, ou alimentos que precisam de ferver por um longo período de tempo numa panela de pressão.



1. Ligar a placa de indução.
2. Coloque os utensílios de cozinha na zona de cozedura selecionada.
3. Prima a tecla > e mantenha-a premida por aproximadamente 3 segundos até ouvir um sinal sonoro curto. A e 9 piscarão alternadamente no visor.
4. Pressione < ou > para definir o nível de potência final para a função de aquecimento rápido automático. Cinco segundos depois de ter seleccionado o nível de potência, a função é confirmada com um sinal sonoro curto. Se definir o nível de potência final para 9 ou 0 a função é desativada.
5. A e o nível de potência selecionado alternará no visor do nível de potência.
6. Quando o tempo de aquecimento rápido automático termina, a zona de cozedura muda automaticamente para o nível selecionado, que será apresentado continuamente.
7. Para desligar a função de aquecimento rápido automático, pressione simultaneamente < e > ou se pretender diminuir ou aumentar o nível de potência na zona de cozedura selecionada. Então, pode definir o novo nível de potência.

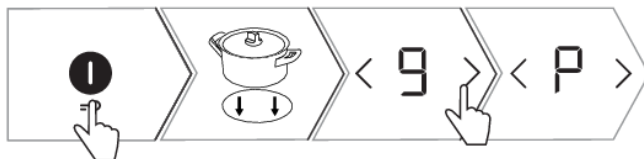
Tabela de aquecimento rápido automático

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8
Tempo de aquecimento rápido automático (s)	40	70	120	180	260	430	120	195

6.6 Aumento de potência

(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 10 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 10 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.



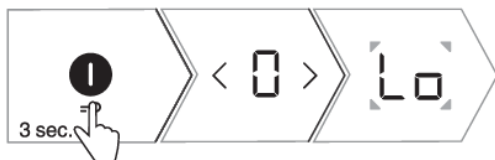
- | |
|---|
| 1. Ligar a placa de indução. |
| 2. Coloque os utensílios de cozinha na zona de cozedura selecionada. |
| 3. Defina o nível de potência para 9 , depois prima a tecla > . |
| 4. P aparecerá no visor. A função está ativada. |
| 5. Pressione < para desativar a função. O reforço de potência será desativado e a potência operacional voltará ao nível 9 . |
| 6. Pressione < várias vezes para diminuir a potência para o nível desejado. |




6.7 Bloqueio/bloqueio infantil

Os controlos da placa de indução podem ser bloqueados para evitar que a placa seja ligada inadvertidamente.

INFORMAÇÃO

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




- | |
|--|
| 1. Toque na tecla  e mantenha-a pressionada por 3 segundos.  aparecerá nos visores de nível de potência das zonas de cozedura. |
| 2.  aparecerá no visor da função de temporizador. |
| 3. A placa de indução está bloqueada. |
| 4. Após 5 segundos, a placa de indução desliga-se automaticamente e entra em modo de espera. |

Continuação da tabela da página anterior

5. Toque na tecla  e mantenha-a pressionada por 3 segundos. A placa fica desbloqueada.



INFORMAÇÃO

Nota: Se a função de bloqueio/bloqueio para crianças estiver ativada no modo de definições do utilizador (consulte o capítulo Modo de Configuração do Utilizador, Parâmetro ), a placa será bloqueada automaticamente sempre que for desligada.

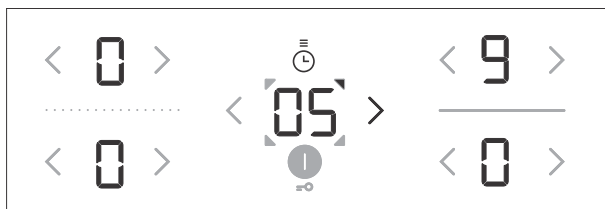


INFORMAÇÃO

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

6.8 Funções do programador

Esta função permite dois modos de operação:






1.O temporizador de contagem decrescente(temporizador de minutos) aplica-se a toda a placa de indução. Com esta função, a placa apenas emite um sinal sonoro quando o tempo definido expirar.

2. Temporizador do programa aplica-se à zona de cozedura selecionada. Um temporizador separado pode ser definido para cada zona de cozedura. Quando o tempo definido expirar, a zona de cozedura é desligada automaticamente.

1 Temporizador de contagem decrescente

O temporizador de contagem decrescente (temporizador de minutos) opera de forma independente e não está relacionado com o funcionamento de nenhuma zona de cozedura. Quando o temporizador de contagem decrescente estiver definido, continuará a contar o tempo, mesmo que desligue a placa de indução. O temporizador só pode ser desligado quando a placa de indução está ligada.

1. Toque na tecla  para ativar o temporizador.  aparecerá no visor do temporizador.

2. Toque na tecla  ou  para ajustar a duração de cozedura entre 1 e 99 minutos. Toque na tecla  para exibir o tempo predefinido de 90 minutos.

3. Quando o tempo ajustado expira, o alarme soa.

4. Pressione qualquer tecla para confirmar e desligar o alarme.

5. O temporizador de contagem decrescente (temporizador de minutos) permanece ativo mesmo quando a placa de cozinha está desligada.

6. Durante o último minuto da contagem decrescente, o tempo restante será apresentado em segundos.










2 Temporizador do programa

O temporizador do programa pode ser usado para definir o tempo de operação para as zonas de cozedura nas quais um nível de potência já foi definido.

INFORMAÇÃO

O temporizador do programa de desligamento pode ser definido independentemente para todas as zonas de cozedura.


O temporizador do programa só pode ser definido para uma zona de cozedura ativa.



1. Toque na tecla  para ativar o temporizador.  aparecerá no visor do temporizador.
2. Toque na tecla  novamente e  começará a piscar, indicando uma ou mais das zonas de cozedura selecionadas.
3. Toque na tecla < ou > para ajustar a duração de cozedura entre 1 e 99 minutos. Começa a contagem decrescente.
4. Após o tempo definido ter expirado, o sinal acústico será ativado e a zona de cozedura será desligada. O valor  piscará no visor.
5. Desligue o alarme tocando em qualquer tecla; em alternativa, desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.
6. Para eliminar o tempo definido, selecione o visor do temporizador premindo  . O tempo definido aparecerá,  e  piscará. Toque na tecla < várias vezes para definir o valor para  , ou pressione simultaneamente < e > para repor/eliminar imediatamente o tempo definido.

INFORMAÇÃO

Durante o funcionamento do temporizador, pode modificar em qualquer momento a duração de cozedura.

6.9 Indicador de calor residual

A placa de indução também está equipada com um visor de calor residual, . A zona de cozimento não é aquecida diretamente, mas apenas indiretamente pelo calor irradiado de volta pela panela.

Enquanto o sinal  estiver aceso após a placa ter sido desligada, há calor residual na zona de cozedura, que pode ser usado para manter os alimentos quentes ou para descongelar. Quando o sinal  desaparecer, a zona de cozedura pode ainda estar quente.

CUIDADO!

Tenha cuidado, há perigo de queimadura!

6.10 Tempo máximo de cozedura

Por motivos de segurança, o tempo de cozedura de cada zona de cozedura na placa de indução é limitado a uma duração máxima.

O tempo máximo de cozedura depende do nível de potência definido mais recentemente. Se o nível de potência não for alterado durante muito tempo, a zona de cozedura será desligada automaticamente após atingir a duração máxima de cozedura (ver tabela abaixo).

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

* Após 10 minutos, o nível de potência diminui automaticamente para 9; após 1,5 horas, a zona de cozedura é desligada.

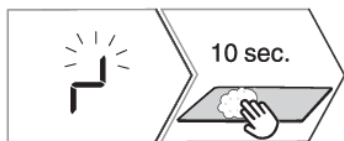
6.11 Proteção contra sobreaquecimento

A placa de indução está equipada com uma ventoinha de arrefecimento que arrefece os componentes eletrónicos durante a cozedura. O ventilador pode funcionar por algum tempo, mesmo após o final do processo de cozimento.

A placa também está equipada com um protetor de sobreaquecimento que protege os componentes eletrónicos contra danos. O protetor opera em vários níveis. Quando a temperatura da zona de cozedura fica muito alta, a potência de cozedura é reduzida automaticamente. Se isso não for suficiente, a potência da zona de cozedura continua a diminuir ou o mecanismo de segurança desliga completamente a zona de cozedura. Quando a placa de indução arrefece, a sua potência total volta a estar disponível.

6.12 Desligar automático

Se as teclas forem ativadas por demasiado tempo durante a cozedura (por exemplo, devido a líquido derramado ou a um objeto colocado sobre as teclas do sensor), todas as zonas de cozedura serão desligadas automaticamente após 10 segundos.




1. piscará no visor.
2. Remova o objeto ou limpe o líquido derramado das teclas do sensor dentro de 5 segundos para manter as configurações do nível de energia. Se não remover o objeto ou limpar o líquido derramado em 10 segundos, a placa de indução será desligada automaticamente.

6.13 Desligar a zona de indução

Para desligar uma zona de cozedura, prima a tecla para definir o valor para . Para desligar rapidamente uma zona de cozedura, pressione e segure simultaneamente a tecla ou . Ouvirá um breve sinal sonoro, e aparecerá no visor.

INFORMAÇÃO

Se o nível de potência de todas as zonas de cozedura estiver definido para  , a placa desliga-se automaticamente após 10 segundos.

6.14 Desligamento da zona de cozedura completa

A placa pode ser desligada a qualquer momento pressionando  .

7. Configurações do utilizador

Definir o sinal acústico, recursos automáticos e parâmetros de bloqueio

Pode ajustar o volume do sinal acústico, a duração do alarme acústico, a potência máxima total do aparelho e as configurações de bloqueio automático no aparelho.









Uo: Volume do sinal sonoro e do alarme (intensidade)

So: Duração do alarme acústico


Lo: Bloqueio automático

Po: Potência máxima total



1. Para ativar o menu de configurações de parâmetros, pressione e segure a tecla  durante 3 segundos enquanto o aparelho está desligado.
2. O primeiro parâmetro  aparecerá no visor do temporizador, indicando o volume (intensidade) dos sinais acústicos.
3. Pressione as teclas de configuração do temporizador   para ajustar a configuração.
4. Os parâmetros também são definidos para a zona de cozedura inferior esquerda.
5. O valor do parâmetro atualmente definido aparecerá nos visores do nível de potência da zona de cozedura do lado esquerdo. O valor pode ser ajustado pressionando a tecla  ou  para a zona de cozedura.
6. Todos os parâmetros podem ser confirmados e armazenados pressionando e segurando a tecla  por 2 segundos.
7. Será emitido um breve sinal sonoro.
8. Se não pretender armazenar as novas definições de parâmetros, feche o modo de definições do utilizador premindo a tecla  ; alternativamente, o modo de configurações do utilizador será fechado automaticamente após 2 minutos.


Volume do sinal sonoro e do alarme (sonoridade) "Uo"

	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)	


Continuação da tabela da página anterior

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

Duração do alarme acústico "So"

	Os seguintes valores podem ser definidos:
	0.5 no mostrador = 5 segundos
	1 no mostrador = 1 minuto
	2 no mostrador = 2 minutos

Bloqueio infantil "Lo"

	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)


Gestão flexível

(segundo o modelo)

A placa de indução permite-lhe ajustar o consumo de energia para um funcionamento ideal e uma excelente experiência de cozedura. Isso significa que pode controlar a distribuição de potência operacional nas respetivas zonas de cozedura.

Potência máxima total "Po"

Este menu só pode ser acedido nos primeiros 2 minutos após a placa ser ligada à rede elétrica. Não é possível ajustar outras configurações durante esse período.

	As seguintes configurações de potência máxima total são possíveis dependendo das capacidades da instalação elétrica em sua casa:
	7.2 no visor = 7,2 kW = 2 x 16 A
	6.0 no visor = 6,0 kW = 2 x 16 A
	3.6 no visor = 3,6 kW = 1 x 16 A
	2.8 no visor = 2,8 kW = 1 x 13 A
	2.3 no visor = 2,3 kW = 1 x 10 A

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.

8. Dicas e sugestões

8.1 Placa de cozinha (convencional ou vitrocerâmica)

- A placa de cozedura é resistente às variações de temperatura.
- Usar a superfície da placa como local de arrumação pode resultar em riscos e outros danos.
- 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, isso pode resultar em danos.



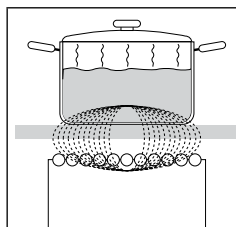
CUIDADO!

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.

8.2 Princípio de funcionamento da zona de cozedura por indução

Cozinhar numa placa de indução é diferente de cozinhar em aparelhos tradicionais. A placa de indução utiliza um campo magnético para gerar calor e cozinhar. Isto significa que nem todos os tipos de utensílios de cozinha podem ser utilizados numa placa de indução.



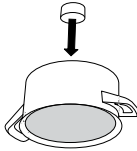
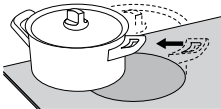
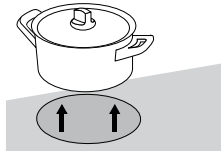
A placa de cozinha está equipada com zonas de cozedura por indução altamente eficientes. O calor é gerado diretamente no fundo da panela, onde é mais necessário. Isto evita perdas na superfície de vitrocerâmica. O consumo de energia é consideravelmente menor do que em zonas de cozedura convencionais com aquecedores de radiação.

A zona de cozimento vitrocerâmica não é aquecida diretamente, mas apenas indiretamente pelo calor irradiado de volta pela panela. Após a zona de cozedura ser desligada, 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.

A indução funcionará corretamente se utilizar panelas adequadas.

8.3 Painelas de indução

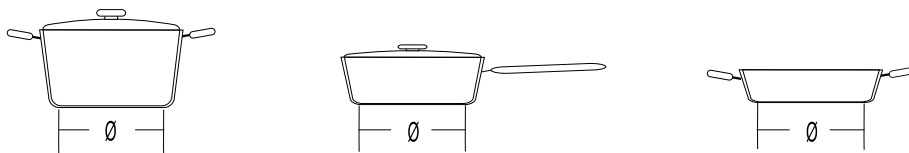
	<p>O teste do ímã: utilize um pequeno ímã para verificar se o fundo da panela ou da frigideira é ferromagnético. Se o ímã colar ao fundo da panela, é porque é adequado para uma placa de indução.</p>
	<p>Certifique-se de que a panela ou frigideira está no centro da zona de cozedura.</p>
	<p>Para melhores 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.</p>

Painelas adequadas	Painelas inadequadas
aço	vidro
aço revestido de esmalte	liga de aço com fundo de cobre
ferro fundido	liga de aço com fundo de alumínio


- 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 painelas de pressão e os outros recipientes para evitar a carbonização dos alimentos, o sobreaquecimento e os danos simultaneamente ao recipiente e à boca.
- Algumas painelas 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.

Zona de cozedura	Diâmetro mínimo do fundo da panela
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm

O fundo da panela tem de ser plano.



8.4 Conselhos para poupar energia

- Ao comprar panelas, tenha em conta que 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, cubra a panela com uma tampa de tamanho adequado. Use panelas que se ajustem à quantidade de alimentos a cozinhar. Cozinhar numa panela grande parcialmente cheia consumirá muito mais energia.
- 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 menor 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 o nível de potência selecionado piscará alternadamente no visor de potência de cozedura. Se uma panela adequada for colocada na zona de cozedura por indução no minuto seguinte, a placa irá reconhecê-la e ligar-se com a potência de cozedura selecionada. Assim que a panela é removida da zona de cozedura, a fonte de alimentação é cortada.
- 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.

9. 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.

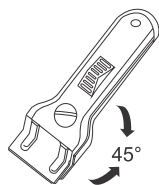
As manchas de água tirem-se com vinagre diluído em água. No entanto, não utilize esta solução para limpar o enquadramento da placa de cozedura (presente em apenas alguns modelos), pois pode perder o seu brilho. Também não utilize detergentes agressivos em aerossol nem produtos anticalcares.

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.

10. Problemas e erros

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


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

Quaisquer reparações não autorizadas do aparelho podem resultar em choque elétrico e risco de curto-circuito; portanto, não os execute. Deixe esse trabalho para um especialista ou um técnico de manutenção.

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

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

Seguem-se algumas dicas de resolução de problemas.

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.
F no visor	Indica que ocorreu um erro durante a operação. Desligue o aparelho da corrente elétrica durante alguns minutos (desaperte o fusível ou desligue o interruptor geral); em seguida, volte a ligar o aparelho à corrente e ligue-o.

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!

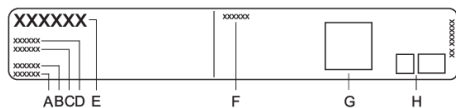
Antes da reparação, desligue o eletrodoméstico da rede elétrica (removendo o fusível ou retirando a ficha da tomada de parede).

10.1 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.

11. Dados técnicos

(segundo o modelo)



- A. Número de série
- B. Modelo
- C. Tipo
- D. Código

- E. Marca registada
- F. Dados técnicos
- G. Código QR
- H. Indicações/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.

12. 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



899552-a11

CE