

Avisos de segurança

A sua segurança é importante para nós. Leia esta informação atentamente antes de instalar a sua placa.

Instalação

Perigo de choque elétrico

- Desligue o equipamento da alimentação elétrica antes de realizar qualquer tipo de tarefa de manutenção ao mesmo.
- É essencial e obrigatória a ligação a um bom sistema de ligação à terra.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstico devem ser realizadas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar na ocorrência de choques elétricos ou morte.

Risco de cortes

- Cuidado! As extremidades do painel são afiadas.
- Caso contrário, podem ocorrer ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções atentamente antes de instalar ou usar este equipamento.
- Não podem ser colocados sobre este equipamento materiais ou produtos combustíveis.
- Disponibilize esta informação à pessoa responsável pela instalação do equipamento pois poderá reduzir os seus custos da instalação.
- Para evitar perigo, este equipamento deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este equipamento deve ser corretamente instalado e ligado à terra por um técnico qualificado.
- Este equipamento deve ser ligado a um circuito que integre um interruptor de isolamento que disponibilize o corte total da alimentação elétrica.
- A instalação incorreta do equipamento pode anular a garantia ou qualquer reclamação.

Operação e manutenção

Perigo de choque elétrico

- Não cozinhar sobre a superfície partida ou rachada da placa. Se a placa partir ou rachar, desligue imediatamente o equipamento da alimentação elétrica (interruptor mural) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa na parede antes de limpar ou de realizar a manutenção.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar na ocorrência de choques elétricos ou morte.

Perigo para a saúde

- Este equipamento está em conformidade com as normas de segurança eletromagnéticas.
- No entanto, pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de começar a usar este equipamento, para confirmar que não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em morte.

Perigo de superfície quente

- Durante o uso, as partes acessíveis deste equipamento ficarão quentes o suficiente para provocar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupas ou outro item, exceto os utensílios adequados para cozinhar, entre em contacto com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Cuidado: os objetos metálicos magnetizáveis usados no corpo podem ficar quentes na proximidade da placa. As peças em ouro ou prata não são afetadas.
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas das painéis e tachos podem ficar muito quentes para o toque. Confirme se as pegas não se encontram sobre outras zonas de indução que possam estar ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em queimaduras ou escaldões.

Risco de cortes

- A lâmina afiada de um raspador da superfície de uma placa fica exposta quando a tampa de segurança é recolhida. Use com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- Caso contrário, podem ocorrer ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o equipamento desacompanhado durante a sua utilização. O transbordar de líquidos provoca fumos e derrames de gordura que podem incendiar.
- Nunca use o seu equipamento como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o equipamento.
- Não coloque ou deixe objetivos magnetizáveis (ex: cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos (ex: computadores, leitores MP3) próximo do equipamento pois podem afetar o seu campo eletromagnético.
- Nunca use o seu equipamento para aquecer uma divisão.
- Depois de usar, desligue sempre as zonas de indução e a placa como descrito neste manual (i.e. usando os controlos táteis). Não confie no dispositivo de deteção da panela para desligar as zonas de indução quando retira as painéis.

- Não deixe que as crianças brinquem com o equipamento ou que se sentem ou que subam para cima da placa.
- Não guarde itens que possam interessar a crianças nos armários por cima do equipamento. Se as crianças subirem para cima da placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o equipamento está a ser usado.
- Crianças ou pessoas com deficiência que limite a sua capacidade de usar o equipamento devem ser sempre acompanhadas por uma pessoa responsável e competente para as instruir sobre a utilização do mesmo. O instrutor deve confirmar de que sabem usar o equipamento sem risco pessoal ou para outras pessoas.
- Não repare ou substitua o equipamento exceto quando recomendado no manual. Todos os outros serviços devem ser realizados por um técnico qualificado.
- Não use um equipamento de limpeza a vapor para limpar a placa.
- Não coloque ou deixe cair sobre a placa, objetos pesados.
- Não suba para cima da superfície da sua placa.
- Não use painéis com fundos dentados nem arraste as painéis ao longo da superfície do vidro de indução, para não riscar o vidro.
- Não use esfregões ou qualquer outro material de limpeza abrasivo para limpar a sua placa de cozinha, porque riscam o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, só pode ser substituído por um técnico qualificado.
- Este equipamento foi desenhado apenas para uso doméstico.
- Este equipamento pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com incapacidade física, sensorial ou mental, ou sem experiência e conhecimentos para o fazer, desde que supervisionadas ou devidamente orientadas relativamente ao uso seguro do equipamento e sobre os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o equipamento. A limpeza e a manutenção não deve ser realizada por crianças sem a supervisão de um adulto.
- AVISO: Deixar alimentos com gordura ou com óleo a cozinhar sem supervisão pode ser perigoso e pode provocar incêndios. NUNCA tente apagar um fogo com água! Desligue o equipamento e tape a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor de fogo.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, porque podem ficar quentes.
- Depois da utilização, desligue a placa com o seu controlo e não confie no detetor de painéis.
- O equipamento não foi desenhado para ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

Parabéns pela compra da sua nova Placa de indução.

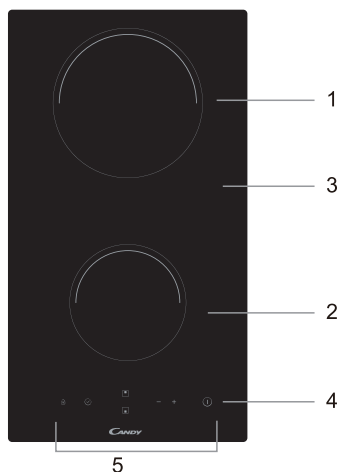
Recomendamos que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação para compreender totalmente a sua instalação e operação corretas.

Sobre a instalação, leia a secção de instalação.

Leia todas as instruções de segurança atentamente antes de usar e conserve este Manual de Instrução/Instalação para futuras consultas.

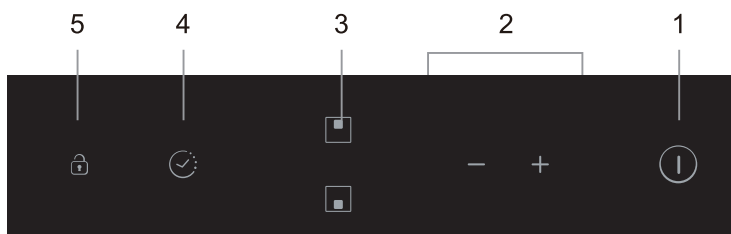
Visão geral do produto

Vista superior



1. Zona 2000 W max.
2. Zona 1500 W max.
3. Placa de vidro
4. Controlo ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)
5. Painel de controlo

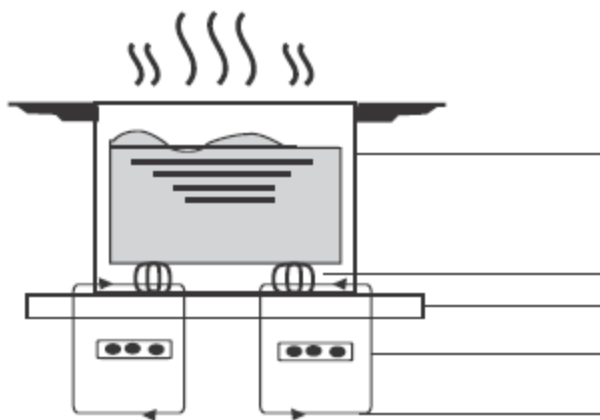
Painel de controlo



1. Controlo ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)
2. Controlos de regulação da potência / Temporizador
3. Controlos de seleção das zonas de indução
4. Controlo temporizador
5. Controlo chave de bloqueio

Algumas informações sobre cozinhar com indução

Cozinhar com indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através da indução da superfície de vidro. O vidro fica quente apenas porque é aquecido pela panela.



Panelas em ferro

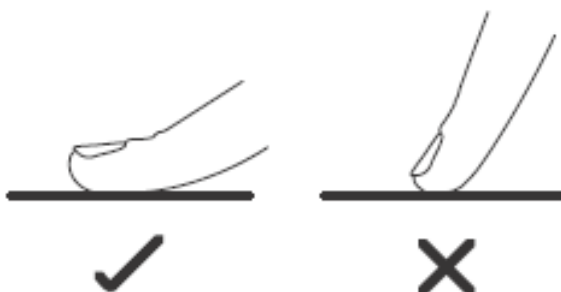
correntes induzidas do
circuito magnético da bobina
da placa de indução de
cerâmica de vidro

Antes de usar a sua placa de indução

- Leia este guia, especialmente a secção "Avisos de segurança".
- Remova qualquer película de proteção que se possa encontrar na placa de indução.

Utilização dos controlos táteis

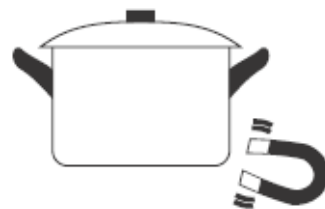
- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar pressão.
- Use a ponta do dedo e não a unha.
- Ouvirá um bip de cada vez que o toque for registado.
- Assegure que os controlos estão sempre limpos, secos e que não se encontra nenhum objeto (utensílio ou pano) a cobrir os mesmos. A mais fina película de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.



Selecionar as panelas corretas



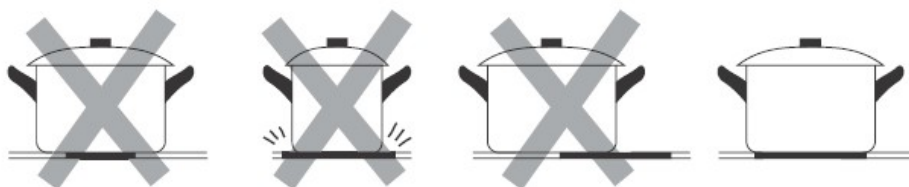
- Use apenas panelas com uma base adequada para a cozinha por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- Pode ainda confirmar se as suas panelas são as adequadas, realizando um teste magnético. Mova um ímã no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um ímã:
 1. Coloque alguma água na panela que pretende verificar.
 2. Se o visor não piscar e a água começar a aquecer, a panela é adequada.
- Panelas nos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica ou terracota.



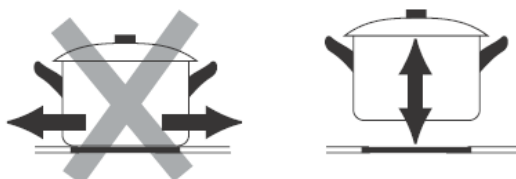
Não use panelas com pontas dentadas ou bases curvas.



Verifique se a base da panela é lisa, se assenta bem contra o vidro e se é do mesmo tamanho da zona de indução. Use panelas com o mesmo diâmetro do gráfico que se encontra na zona selecionada. Usar uma panela ligeiramente mais larga faz com que a energia seja consumida ao máximo da sua eficiência. Se usar uma panela mais pequena, pode reduzir a eficiência esperada. Panelas com menos de 140 mm de diâmetro podem não ser detetadas pela placa. Centre bem a panela sobre a zona de indução.



Retire sempre as panelas da placa de indução, levantando e não deslizando, pois pode arranhar o vidro.

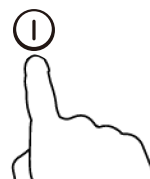


Usar a placa de indução

Para começar a cozinhar

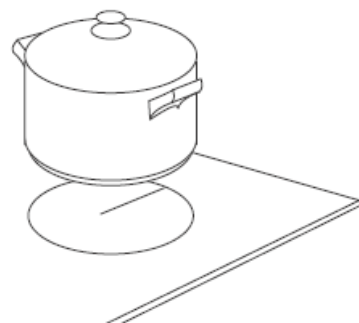
1. Toque o controlo ON/OFF.

Depois de ligada, o bip toca uma vez, e todos os visores apresentam " – " ou " – – ", indicando que a placa de indução entrou no modo de standby.

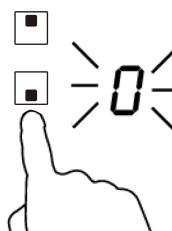


2. Coloque a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar.

- Confirme se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas.

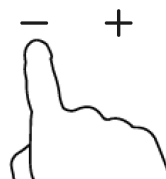


3. Toque o controlo de seleção da zona de indução até que o indicador fique a piscar.



4. Selecione o ajuste de calar tocando no controlo "–" ou "+".

- Se não selecionar um ajuste de calor dentro de 1 minuto, a placa de indução desliga-se. É necessário recomeçar novamente a partir do passo 1.



- Pode modificar o ajuste de calor a qualquer momento durante a cozedura.

Se o visor piscar alternadamente com o ajuste de calor

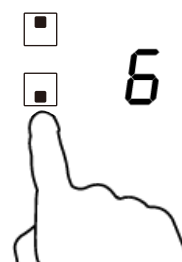
Isto significa que:

- A panela não está corretamente colocada sobre a zona de calor, ou
- A panela que está a usar não é adequada para indução, ou
- A panela é muito pequena ou não está corretamente centrada na zona de indução.

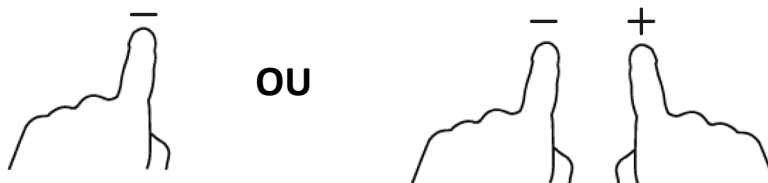
O indução não ocorre exceto quando se encontra a panela correta sobre a zona de indução. Após 2 minutos, o visor desliga-se automaticamente se não estiver colocada uma panela sobre a zona de indução.

Quando acaba de cozinhar

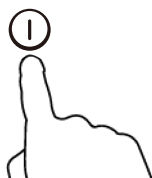
1. Toque no controlo de seleção da zona de indução que pretende desligar.



2. Desligue a zona de indução, premindo os controlos até "0" usando as teclas "-" e "+". Confirme sempre que o visor apresenta "0".

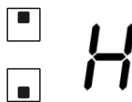


3. Desligue a placa tocando no controlo ON/OFF.



4. Cuidado com as superfícies quentes

A letra H indica que a zona de indução ainda está quente. Desaparece quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser usada como uma função de poupança de energia, pois a superfície quente da placa pode ser usada para aquecer mais panelas.



Bloquear os controlos

- Pode bloquear os controlos para prevenir uso não intencionado (por exemplo por crianças que ligam acidentalmente as zonas de indução).
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos exceto o controlo ON/OFF ficam desativados.

Para bloquear os controlos

Toque o controlo da chave de bloqueio. O indicador do temporizador apresenta "Lo"

Para desbloquear os controlos

1. Mantenha premida o controlo da chave durante alguns segundos.
2. É agora possível usar a placa de indução.



Quando a placa se encontra bloqueada, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF, sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF em caso de emergência, embora seja necessário desbloquear a placa se pretender efetuar mais alguma operação.

Proteção de sobretemperatura

Um sensor de temperatura integrado monitoriza a temperatura no interior da placa de indução. Quando é monitorizada uma temperatura excessiva, a operação da placa de indução é parada automaticamente.

Deteção de pequenos artigos

Quando é detetada uma panela de pequenas dimensões ou com base não magnética (ex. alumínio), ou outros pequenos itens (ex. Faca, garfo, chave) em cima da placa, a zona passa automaticamente para o modo standby em 1 minuto. O ventilador continua a arrefecer a placa de indução durante mais 1 minuto.

Proteção de desligamento automático

O desligamento automático é uma função de segurança da placa de indução. Desliga automaticamente a placa sempre que o utilizador se esquecer de desligar a zona de indução. Os tempos de utilização por defeito para os vários níveis de potência são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho por defeito (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando a panela é retirada, a placa de indução deixa imediatamente de aquecer e a placa é desligada automaticamente após 2 minutos.



Pessoas com um pacemaker cardíaco devem consultar um médico antes de usarem esta unidade.

Usar o temporizador

Pode usar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode usá-lo como cronómetro. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma das zonas de indução durante o tempo definido.
- Pode defini-lo para ligar uma das zonas de indução a uma determinada hora.
- Pode ajustar o temporizador até 99 minutos.

Usar o temporizador como cronómetro

Se não estiver a seleccionar uma zona de indução

1. Confirme se a placa está ligada.

Nota: pode usar o cronómetro mesmo se não estiver a seleccionar uma zona de indução.

2. Toque no controlo do temporizador, o cronómetro começa a piscar e aparece "10" no visor do temporizador.



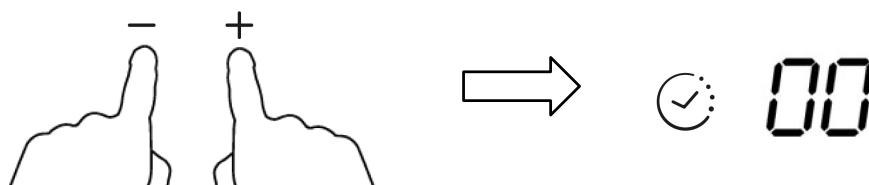
3. Definir o tempo tocando o controlo “-” ou “+” do temporizador.

Dica: Toque o controlo “-” ou “+” do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto.

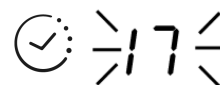
Manter premido o controlo “-” ou “+” do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 10 minutos.

Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retorna automaticamente para 00 minutos.

4. Tocar “-” e “+” em conjunto, cancela o temporizador, e “00” é apresentado no visor de minutos.



5. Quando o temporizador é ajustado, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.

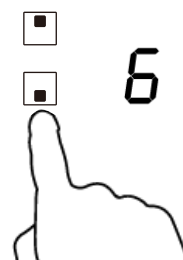


6. O alarme toca durante 30 segundos e o indicador do temporizador apresenta “- -” quando o tempo ajustado tiver terminado.



Ajustar o temporizador para desligar uma zona de indução

1. Toque no controlo de seleção da zona de indução para a qual pretende ajustar o temporizador.



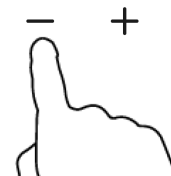
2. Toque no controlo do temporizador, o cronómetro começa a piscar e aparece "10" no visor do temporizador.



3. Definir o tempo tocando o controlo "-" ou "+" do temporizador.

Dica: Toque o controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto.

Toque o controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 10 minutos.



Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retorna automaticamente para 00 minutos.

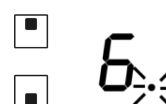
4. Tocar "-" e "+" em conjunto, cancela o temporizador, e "00" é apresentado no visor de minutos.



5. Quando o temporizador é ajustado, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.



NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência acende, indicando que essa zona é selecionada.



6. Quando o temporizador de cozedura expira, a zona de indução correspondente desliga automaticamente.



As outras zonas de indução continuam a funcionar se tiverem sido ligadas previamente.

Instruções para cozinhar



Cuidado ao fritar pois o óleo/azeite e a gordura aquecem muito rapidamente, particularmente se estiver a usar PowerBoost. As temperaturas extremamente elevadas do óleo/azeite e a gordura inflamam espontaneamente e isto representa um risco muito alto de incêndio.

Dicas para cozinhar

- Quando os alimentos começam a ferver, reduza a temperatura definida.
- Usar uma tampa reduz os tempos de cozedura e poupam energia retendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar a uma temperatura elevada e reduza quando os alimentos estiverem quentes.

Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz

- Cozinhar em lume brando significa abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85°C, quando se começam a formar bolhas ocasionalmente no líquido de cozedura. Este é o segredo para sopas deliciosas e guisados tenros e saborosos, porque os sabores se desenvolvem mais sem cozinhar em demasia os alimentos. Os molhos com base em ovos e engrossados com farinha também devem ser cozinhados em lume brando.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem requerer uma temperatura um pouco acima da mínima para assegurar que o alimento é cozinhado corretamente no tempo recomendado.

Selar bife

Para cozinhar os bifes suculentos:

1. Deixe a carne repousar à temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo/azeite. Borrife uma pequena quantidade de óleo/azeite na frigideira e coloque o bife.

- Volte o bife apenas uma vez. O tempo exato de cozedura depende da espessura do bife e de como o quer cozinhado - mal, médio ou bem passado. Os tempos podem variar entre 2 – 8 minutos para cada lado. Pressione o bife para sentir o ponto de cozedura - quanto mais firme estiver mais “bem passado” se encontra.
- Antes de servir, deixe o bife repousar num prato aquecido durante alguns minutos para que relaxe e fique mais tenro.

Para refogar

- Escolha um wok de base plana, adequado para indução ou uma frigideira grande.
- Prepare todos os ingredientes e equipamento. Refogar alimentos deve ser rápido. Se estiver a cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos diversas pequenas porções.
- Aqueça previamente a frigideira brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo/azeite.
- Cozinhe a carne em primeiro e reserve, mantendo-a quente.
- Refogar os vegetais. Quando estão quentes e ainda crocantes, coloque a zona de indução a uma temperatura mais baixa, volte a colocar a carne na frigideira e adicione o molho.
- Mexer todos os ingredientes com cuidado para que aqueçam.
- Servir imediatamente.

Ajustes do calor

Os ajustes abaixo são apenas indicativos. O ajuste exato depende de diversos fatores, incluindo a sua placa e as quantidades que estão a ser cozinhadas. Experimente com a placa de indução até encontrar quais os ajustes que melhor se adequam às suas necessidades.

Ajustes do calor	Adequado para
1 - 2	• Aquecer lentamente pequenas quantidades de alimentos • Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimem rapidamente • Cozinhar em lume brando • Aquecer lentamente
3 - 4	• Reaquecer • Cozinhar em lume brando rapidamente • Cozinhar arroz
5 - 6	• Panquecas
7 - 8	• Saltear • Cozinhar massas
9	• Refogar • Selar • Ferver sopa • Ferver água

Cuidados e limpeza

Os ajustes abaixo são apenas indicativos. O ajuste exato depende de diversos fatores, incluindo a sua placa e as quantidades que estão a ser cozinhadas. Experimente com a placa até encontrar quais os ajustes que melhor se adequam às suas necessidades.

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária em vidros (dedadas, marcas, manchas deixadas por alimento e derrames não açucarados sobre o vidro)	1. Desligar a alimentação elétrica. 2. Aplicar o produto de limpeza enquanto o vidro está morno (mas não quente!) 3. Enxaguar e secar com um pano limpo ou com uma toalha de papel. 4. Ligar novamente a alimentação elétrica.	• Quando a alimentação elétrica está desligada, não existe nenhuma indicação de "superfície quente", mas a zona de indução ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões ásperos, alguns esfregões em nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos, podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para confirmar se o produto de limpeza ou esfregão são adequados. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa de indução; o vidro pode ficar manchado.
Os derrames de fervuras, derretimentos e alimentos açucarados no vidro	devem ser removidos imediatamente com uma espátula ou raspador metálico apropriado para placas de vidro de indução, mas prestando atenção às zonas de indução ainda quentes: 1. Desligar novamente a alimentação elétrica. 2. Segurar a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspar a sujidade ou derrame para a área fria da placa de indução. 3. Limpar a sujidade ou derrame com um pano da loiça ou toalha de papel. 4. Seguir os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro".	• Remover as manchas deixadas pelos derrames de alimentos açucarados, logo que possível. Se os deixar arrefecer sobre o vidro, podem ser mais difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície de vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança é recolhida, a lâmina do raspador é muito afiada. Use com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames sobre os controlos táteis	1. Desligar a alimentação elétrica. 2. Ensaboar o derrame 3. Limpar a área do controlo tátil com uma esponja ou pano limpos humedecidos. 4. Seque a área completamente com uma toalha de papel. 5. Ligar novamente a alimentação elétrica.	• A placa pode emitir um bip ou desligar e os controlos táteis podem não funcionar enquanto não estiverem completamente secos. Assegure-se de que seca a área de controlo antes de voltar a ligar a placa novamente.

Dicas e sugestões

Problema	Possíveis causas	O que fazer
A placa de indução não pode ser ligada.	Sem alimentação elétrica.	Confirme se a placa de indução está ligada à rede elétrica e se está ligada. Verifique se há eletricidade na casa e na sua área. Se verificou tudo isto e o problema continua, contacte um técnico qualificado.
Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos Consulte a secção "Usar a placa de indução" para mais instruções.
Os controlos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma película líquida sobre os controlos ou pode estar a usar a unha para tocar nos controlos.	Confirme se a área do controlo tátil está seca e se usa a ponta dos dedos para tocar nos controlos.
O vidro está riscado.	Panelas com rebordos ásperos. Estão a ser usados produtos de limpeza inadequados ou esfregões abrasivos.	Use panelas com bases planas e lisas. Consulte "Selecionar as panelas corretas". Consulte "Cuidados e limpeza".
Algumas panelas estalam ou fazem ruídos.	Isto pode ser causado pela construção das suas panelas (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal com as panelas e não indica uma falha.
A placa de indução emite um ruído contínuo baixo quando a temperaturas mais altas.	Isto é provocado pela tecnologia da cozinha de indução.	Isto é normal, mas o ruído deve desaparecer completamente quando diminui a temperatura.
Ruído de ventilador proveniente da placa de indução.	Existe um ventilador embutido na sua placa indução para impedir o sobreaquecimento dos produtos eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligar a placa de indução enquanto o ventilador estiver a funcionar.

As painéis ficam quentes e  aparece no visor.	A placa de indução não consegue detectar a placa porque não é adequada para indução. A placa de indução não consegue detectar a placa porque é muito pequena para a zona de indução ou porque não está corretamente centrada sobre a mesma.	Use painéis adequados para cozinha em indução. Consulte "Selecionar as painéis corretas". Centre a placa e verifique que a sua base corresponde ao tamanho da zona de indução.
A placa de indução ou a zona de indução desligaram inesperadamente, foi escutado um toque e exibido um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozinha).	Falha técnica.	Anote as letras e os números do erro, desligue a placa de indução no quadro elétrico e contacte um técnico qualificado.

Não tente nunca desmontar a unidade.

Visor de falhas e inspeção

Se ocorrer uma falha, a placa de indução entrará automaticamente no estado de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Possíveis causas	O que fazer
F3-F8	Falha do sensor de temperatura	Contactar o fornecedor.
F9-FE	Falha do IGBT do sensor de temperatura.	Contactar o fornecedor.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Confirme se a tensão de alimentação é normal. Ligar depois da potência de alimentação estar normal.
E3/E4	Temperatura anormal	Inspeccionar a potência.
E5/E6	Má radiação de calor da placa de indução	Reiniciar depois da placa de indução ter arrefecido.

As indicações acima apresentam respostas a falhas comuns.

Não desmontar a unidade para evitar qualquer risco e danos na placa de indução.

Especificação técnica

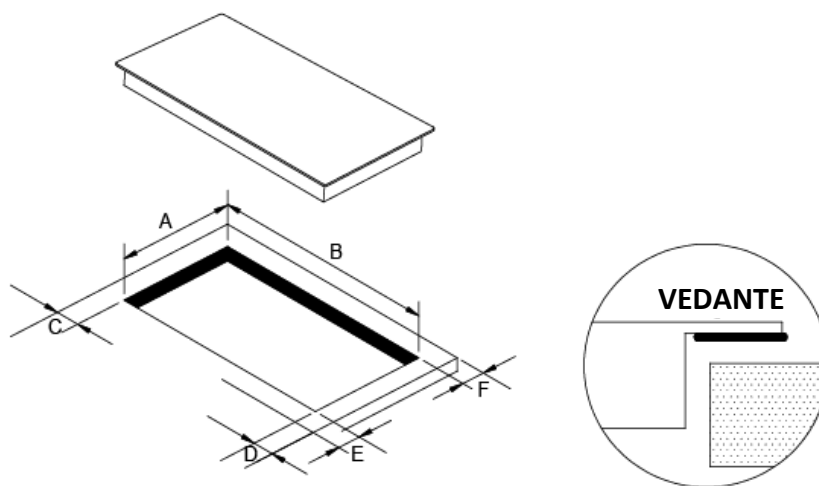
Placa de indução	CID 30/G3
Zonas de indução	2 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50/60Hz
Potência elétrica instalada	3500 W
Dimensão do produto C×L×A (mm)	288X520X56
Dimensões de construção A×B (mm)	268X500

O peso e as dimensões são aproximados. Porque procuramos melhorar sempre os nossos produtos, podemos alterar as especificações e desenhos sem aviso prévio.

Instalação

Seleção do equipamento de instalação

Cortar a superfície de trabalho de acordo com as medidas apresentadas no desenho. Para instalação e utilização, deve ser deixado em volta do furo um espaço de 5 cm. Confirme se a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecione um material resistente ao calor para a superfície de trabalho para evitar deformações provocadas pela radiação de calor da placa quente. Como apresentado abaixo:

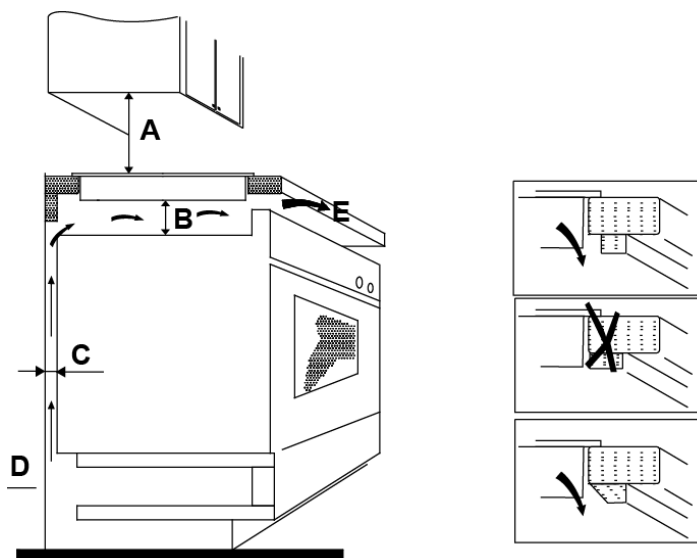


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
268+4 -0	500+4 -0	50 min	50 min	50 min	50 min

Certifique-se sempre de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Assegure-se de que a placa de indução está em boas condições de funcionamento. Como apresentado abaixo



Nota: A distância de segurança entre a placa quente e o armário por cima da placa deve ser de, no mínimo, 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	30 min	Entrada de ar	Saída de ar 10 mm

Antes de instalar a placa, confirme que

- A superfície de trabalho é quadrada e está nivelada, e que nenhuma estrutura interfere com os requisitos de espaço
- A superfície de trabalho é fabricada em material resistente ao calor
- Se a placa for instalada por cima do forno, confirmar que este tem um ventilador de arrefecimento integrado
- A instalação está em conformidade com todos os requisitos e normas e regulamentações e normas aplicáveis
- Existe um interruptor de isolamento para corte da rede de alimentação, integrado na cablagem permanente, montado e posicionado para cumprir com as regras e regulamentações locais de cablagem.

O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e fornecer um intervalo de ar de separação com 3 mm em todos os polos (ou em todas os condutores [fases] ativos se as regras de cablagem locais permitirem esta variação de requisitos).

- O interruptor de isolamento será facilmente acessível ao cliente com a placa instalada
- Pode consultar as autoridades locais em caso de dúvida sobre a instalação
- São usados acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as paredes circundantes da placa.

Quanto a placa estiver instalada, confirme que

- O cabo de alimentação de potência não é acessível através das portas ou gavetas dos armários
- Existem fluxo de ar fresco adequado do exterior dos armários para a base da placa
- Se a placa está instalada por cima de uma gaveta ou espaço de armário, foi instalada uma barreira de proteção por baixo da base da placa
- O interruptor de isolamento é de fácil acesso para o utilizador.

Antes da colocação das braçadeiras de fixação

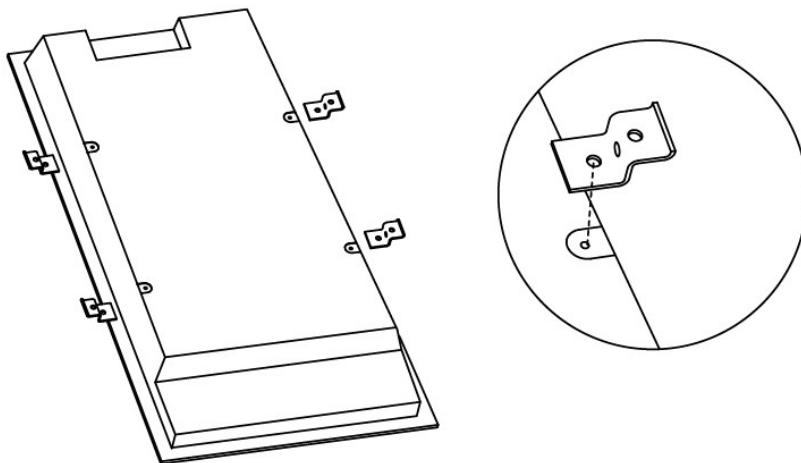
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e plana (usar a embalagem).

Não aplicar força contra os controlos salientes da placa.

Ajustar a posição da braçadeira

Fixar a placa à superfície de trabalho aparafusando 4 braçadeiras ao fundo da placa (ver imagem) depois da instalação.

Ajustar a posição da braçadeira de acordo com as diferentes espessuras do quadro superior.



Cuidados

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca realize estas operações você mesmo.

2. A placa não deve ser instalada diretamente por cima da máquina de lavar loiça, frigorífico, arca congeladora, máquina de lavar ou máquina de secar, pois a humidade pode danificar a parte eletrónica da placa.
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a assegurar a melhor radiação do calor para aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de calor induzido acima da superfície deve aguentar calor.
5. Para evitar danos, a camada colada e adesiva devem ser resistentes ao calor.

Ligação da placa à rede de alimentação elétrica



Esta placa deve ser ligada à rede de alimentação elétrica apenas por um profissional qualificado.

Antes de ligar a placa à rede de alimentação elétrica, confirme se:

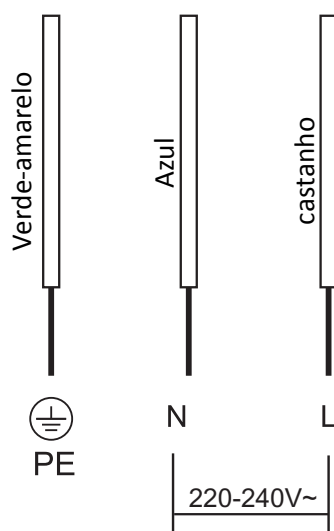
1. O sistema de cablagem doméstico é adequado para a potência requerida pela placa
2. A tensão corresponde ao valor apresentado na chapa de características
3. As secções do cabo de alimentação elétrica suportam a carga especificada na chapa de características. Para ligar a placa à rede de alimentação elétrica, não use adaptadores, redutores ou dispositivos de comutação, já que estes podem provocar sobreaquecimento e incêndio.

O cabo de alimentação elétrica não deve tocar nenhuma peça quente e deve ser posicionado para que a sua temperatura não exceda os 75°C em nenhum ponto.



Confirme com um eletricista se o sistema de cablagem doméstico não necessita de nenhuma alteração. Quaisquer alterações devem ser realizadas apenas por eletricistas qualificados.

A alimentação elétrica deve ser ligada em conformidade com a norma relevante ou com um disjuntor unipolar. O método de ligação é apresentado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou tiver que ser substituído, a operação deve ser realizada pelo agente pós-venda, com ferramentas dedicadas para evitar qualquer acidente.
- Se o equipamento estiver ligado diretamente à rede , deve ser instalado um disjuntor monopolar com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve assegurar que a ligação elétrica correta foi realizada e que está em conformidade com as regulamentações de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.
- O fio amarelo/verde do cabo de alimentação elétrico deve ser ligado ao terra de ambos os terminais da alimentação elétrica do equipamento.
- O fornecedor não pode ser responsabilizado por quaisquer acidentes resultantes do uso de um equipamento que não está ligado à terra ou com a continuidade da ligação à terra com defeito.
- Se o equipamento tiver uma tomada, esta deve ser instalada de forma a que fique acessível.

Seleção dos recipientes de cozedura



Frigideira em ferro



Panela em aço inoxidável



Panela em ferro



Chaleira em ferro



Chaleira em aço inox esmaltado



Utensílio de cozinha esmaltado



Placa em ferro

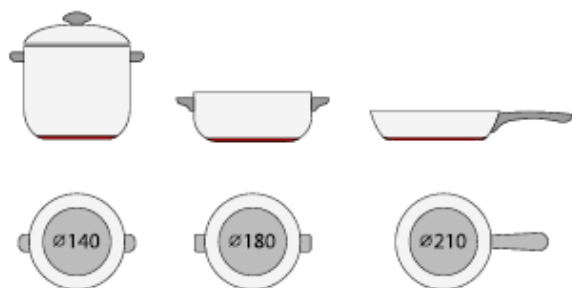
Pode ter vários recipientes para cozinhar

1. Esta placa de indução pode identificar uma variedade de recipientes de cozedura, que é possível testar por um dos seguintes métodos:

Coloque o recipiente na zona de cozedura. Se a zona de cozedura correspondente apresentar o nível de potência, o recipiente é adequado. Se "U" piscar, o recipiente não é adequado para usar com a placa de indução.

2. Segure um ímã contra o recipiente. Se o ímã for atraído para o recipiente, é adequado para uso com a placa de indução.
NB: A base do recipiente deve conter material magnético.
O fundo deve ser plano e o diâmetro de acordo com a tabela 1 abaixo.
3. Use apenas utensílios ferromagnéticos fabricados em aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável e compatíveis com indução
4. Use panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) se encontre na faixa de dimensões da tabela abaixo. (Tabela 1)
 - Se usar panelas mais pequenas, o desempenho poderá ser afetado
 - Se usar uma panela com um diâmetro inferior ao indicado na tabela 1, as panelas podem não ser detetadas

De acordo com a dimensão da zona, pode usar panelas de diferentes diâmetros, como se pode ver na figura abaixo:



5. Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética será aquecida, o restante da base poderá não aquecer até uma temperatura suficiente para cozinhar.



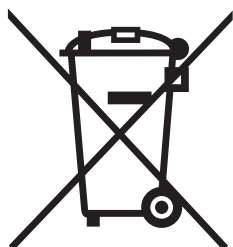
6. Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais como alumínio, isto poderá afetar o aquecimento e a deteção do recipiente.

Se a base da panela for semelhante às imagens abaixo, a mesma poderá não ser detetada.



	The base diameter of induction cookware	
Cooking zone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	140	180
2	120	140

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.



DESTRUIÇÃO: Não elimine este produto como resíduo municipal não separado. É necessária a recolha deste tipo de resíduos separadamente para tratamento especial.

Este equipamento está etiquetado em conformidade com a Diretiva Europeia de 2012/19/EC para Resíduos Elétricos e Equipamento Elétrico (WEEE). Ao assegurar que este equipamento é eliminado corretamente, ajuda a prevenir qualquer dano para o ambiente e para a saúde humana, que pode ser causado se este for eliminado incorretamente.

O símbolo no produto indica que não pode ser tratado como resíduos domésticos normais. Deve ser levado para o ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos.

Este equipamento requer um especialista de eliminação de resíduos. Para mais informações relativamente ao tratamento, recolha e reciclagem deste produto, contacte o seu município local, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o vendedor do equipamento.

Para mais informações sobre tratamento, recolha e reciclagem deste produto, contacte o seu município local, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o vendedor do equipamento.



Scan here for the full version of the UM