

IKF 72-2Z



105862

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Linha de atendimento: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versão: 2.0

Data de preparação: 2023-03-22

Manual de instruções original

1	Segurança	2
1.1	Explicação de sinais de atenção.....	2
1.2	Instruções de segurança.....	3
1.3	Utilização adequada	7
1.4	Utilização inadequada.....	7
2	Informações gerais	8
2.1	Responsabilidade e garantia	8
2.2	Proteção de direitos autorais	8
2.3	Declaração de conformidade	8
3	Transporte, embalagem e armazenagem.....	9
3.1	Controle de entrega	9
3.2	Embalagem.....	9
3.3	Armazenagem	9
4	Dados técnicos	10
4.1	Dados técnicos	10
4.2	Resumo dos componentes do aparelho	11
4.3	Funções do aparelho	12
5	Instalação e operação	12
5.1	Instalação	12
5.2	Operação	17
6	Limpeza.....	32
6.1	Instruções referentes à segurança durante a limpeza	32
6.2	Limpeza	32
7	Notas e recomendações.....	34
8	Possíveis defeitos.....	36
9	Reciclagem.....	38



Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!

Este manual do usuário descreve a instalação, operação e manutenção e serve como uma fonte importante de informações e orientação. Um pré-requisito para o funcionamento seguro e adequado do aparelho é estar familiarizado com todas as instruções de segurança e operação contidas no aparelho. Além disso, aplicam-se as disposições sobre a prevenção de acidentes, regulamentos de saúde e segurança e regulamentos legais em vigor no que se refere à utilização do aparelho.

Antes de iniciar o trabalho com o aparelho e, em particular, antes de ligá-lo, leia este manual do usuário para evitar danos a pessoas e materiais. O uso inadequado pode causar danos.

Este manual de instruções é parte integrante do produto e deve ser mantido na proximidade imediata do aparelho e disponível em todos os momentos. Caso o aparelho seja transferido, também será necessário fornecer este manual do usuário.

1 Segurança

O aparelho foi produzido de acordo com as normas técnicas vigentes. Entretanto o aparelho pode se tornar uma fonte de perigos se for utilizado de maneira incorreta ou inadequada. Todas as pessoas que usam o aparelho devem aderir às informações contidas neste manual de instruções de operação e observar as instruções de segurança.

1.1 Explicação de sinais de atenção

As instruções relacionadas à segurança e as informações de atenção estão indicadas neste manual de instruções mediante sinais de atenção. Estas instruções precisam ser seguidas à risca para se evitar acidentes, danos pessoais e materiais.



PERIGO!

O sinal de atenção de **PERIGO** alerta sobre perigos que podem levar à ferimentos sérios ou morte, se não forem evitados.



AVISO!

O sinal de atenção de **AVISO!** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos médios ou morte se não forem evitados.



CUIDADO!

O sinal de atenção de **CUIDADO** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos leves e médios se não forem evitados.

ATENÇÃO!

O sinal de atenção **ATENÇÃO** indica possíveis danos materiais que podem ocorrer se as instruções de segurança não forem seguidas.

NOTA!

O símbolo de **NOTA** informa ao usuário dicas e informações referentes ao uso correto do aparelho.

1.2 Instruções de segurança

Corrente elétrica

- A sobretensão ou instalação incorreta pode resultar em choque elétrico.
- O aparelho só pode ser conectado se os dados da placa de informação corresponderem à tensão da rede.
- Para evitar curtos-circuitos elétricos, o aparelho deve ser mantido seco.
- Se ocorrerem avarias durante o funcionamento, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Não toque na tomada do aparelho com as mãos molhadas.
- Nunca segure o aparelho se este cair na água. Desconecte imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Todos os reparos ou aberturas do gabinete só podem ser realizados por especialistas e por oficinas adequadas.
- Não transportar o aparelho pelo cabo de conexão.
- Não permitir que o cabo de conexão entre em contato com fontes de calor e bordas afiadas.
- Não dobrar, apertar ou prender o cabo de conexão.
- Sempre desconectar o cabo de conexão do aparelho.

- Nunca colocar o aparelho ou outros itens sobre o cabo de conexão.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica, segure sempre pelo plugue.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente do ponto de vista de danificações. Não utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, para evitar qualquer perigo, deve encomendar a sua troca num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente do ponto de vista de danificações. Não utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, para evitar qualquer perigo, deve encomendar a sua troca num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.

Materiais inflamáveis

- Nunca exponha o aparelho a altas temperaturas, como no fogão, forno, chamas abertas, equipamentos de manutenção de calor, etc.
- Limpe o aparelho regularmente para evitar o risco de incêndio.
- Não cobrir o aparelho com, por exemplo, película de alumínio ou panos.
- Use o aparelho somente com os materiais designados para essa finalidade e com as configurações de temperatura apropriadas. Materiais, produtos alimentares e restos de comida no aparelho podem inflamar.
- Nunca deve utilizar o aparelho perto de materiais inflamáveis, facilmente inflamáveis, p.ex. gasolina, aguardente, álcool. A alta temperatura provoca a evaporação desses materiais e, como resultado do contato com fontes de ignição, pode ocorrer uma explosão.
- Em caso de incêndio, antes de tomar as medidas adequadas para conter o incêndio, desligue o aparelho da rede elétrica. Nunca extinga o fogo com água quando o aparelho estiver ligado à fonte de alimentação. Após a extinção do incêndio, é necessário garantir uma quantidade suficiente de ar fresco.

Segurança ao operar a placa de indução

- A placa de aquecimento fica muito quente durante a operação.

Nota: A placa de aquecimento por indução não gera calor durante o processo de cozimento. No entanto, a temperatura da panela aquece a placa e a superfície permanece quente após o uso. Não tocar quaisquer superfícies quentes do aparelho.

- O aparelho só pode ser transportado e limpo após ter se resfriado completamente.
- Não pulverize superfícies quentes com água fria ou líquidos inflamáveis.

Segurança

- Não coloque utensílios de cozinha metálicos, tampas, facas ou outros objetos metálicos na área de cozimento. Depois de ligar o dispositivo, esses itens podem ficar quentes.
- Por favor, preste atenção que os itens usados, tais como, os anéis, relógios, etc., podem estar quentes quando chegar perto de placa de fogão.
- Para evitar o superaquecimento, não coloque nenhuma folha de alumínio ou placas de metal na superfície de aquecimento.
- Recipientes fechados, como alimentos enlatados, não devem ser aquecidos na área de cozimento a placa de aquecimento por indução. A sobrepressão resultante pode fazer com que o recipiente ou a lata explodam. Alimentos enlatados podem ser aquecidos ao se abri-los e coloca-los em uma panela cheia com uma pequena quantidade de água, que deve ser deixada para aquecimento no campo de aquecimento.
- A superfície da placa é feita de vidro resistente ao calor. Em caso de danos, mesmo que seja apenas uma pequena rachadura, desconecte imediatamente o aparelho da fonte de alimentação e entre em contato com o serviço de atendimento.

Campos eletromagnéticos

- Itens magnetizados, como cartões de crédito, pen drives e calculadoras, não devem ficar nas proximidades imediatas do dispositivo ligado. O campo magnético pode danificá-los.
- A tampa inferior não deve ser aberta!
- Coloque sempre os utensílios de cozinha no centro do campo de cozedura, de modo a que o fundo das panelas cubra tanto quanto possível o campo eletromagnético.
- Estudos científicos têm mostrado que fogão de indução não é uma ameaça.
- No entanto, as pessoas que têm um pacemaker deve manter pelo menos 60 cm de espaço do aparelho a trabalhar.

Operação somente sob supervisão

- O aparelho só pode ser operado sob supervisão.
- Fique sempre nas imediações do aparelho.

Equipe de operação

- O aparelho pode ser usado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com deficiências físicas, sensoriais, mentais e com pouca experiência e/ou conhecimento, se supervisionadas ou instruídas para um uso seguro do aparelho e compreendendo o perigo resultante do uso. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Não deixe o aparelho sem vigilância.
- A limpeza e manutenção não pode ser realizada por crianças.
- As crianças abaixo dos 8 anos não podem encontrar-se na proximidade do aparelho nem junto ao cabo de ligação.

Uso indevido

- O uso indevido ou o uso proibido podem danificar o aparelho.
- O dispositivo pode ser usado somente quando sua condição técnica não levanta objeções e permite um trabalho seguro.
- O dispositivo só pode ser usado se todas as conexões tiverem sido feitas de acordo com os regulamentos.
- O aparelho só pode ser usado quando estiver limpo.
- Use apenas peças de reposição originais. Nunca realize uma auto-reparação do dispositivo.
- Não faça alterações ou modificações no dispositivo.

1.3 Utilização adequada

Qualquer uso do aparelho para fins diferentes e/ou divergentes de seu uso normal conforme descrito abaixo é proibido e considerado uso indevido.

O uso a seguir está de acordo com o uso pretendido:

- Preparar e aquecer alimentos usando pratos apropriados.

1.4 Utilização inadequada

O uso incorreto pode levar a ferimentos à pessoas e bens causados por tensão, fogo e temperaturas elevadas perigosas. No aparelho, apenas podem ser realizados os trabalhos descritos neste manual.

O uso a seguir não está de acordo com o uso pretendido:

- O aquecimento de ambientes
- O aquecimento de líquidos ou materiais inflamáveis, nocivos para saúde ou similares.

2 Informações gerais

2.1 Responsabilidade e garantia

Todas as informações e nas dicas contidas neste manual de instruções foram compiladas com o devido respeito aos regulamentos vigentes, com base em conhecimentos atuais de engenharia e de projetos, bem como em nossos muitos anos de experiência. No caso de encomendar modelos especiais ou opções adicionais e, no caso de utilização dos conhecimentos técnicos mais recentes, o aparelho fornecido em determinadas circunstâncias pode diferir das explicações e numerosos desenhos contidos neste manual de instruções.

O fabricante não tem qualquer responsabilidade por danos e defeitos causados por:

- não seguimento das instruções,
- utilização inadequada,
- interferências em mudanças técnicas pelo usuário,
- utilização de peças de substituição não autorizadas.

Reservamo-nos o direito de realizar mudanças técnicas no produto para melhorar sua utilização e seu desempenho.

PT

2.2 Proteção de direitos autorais

Este manual, os textos, desenhos, imagens e outros itens nele contidos estão protegidos por direitos autorais. Sem o consentimento por escrito do fabricante, é proibido reproduzir o conteúdo do manual do usuário em qualquer forma e de qualquer maneira (incluindo fragmentos), e usar e/ou transferir seu conteúdo para terceiros. As violações do descrito acima resultarão na obrigação de pagamentos de compensações. Reservamo-nos o direito de prosseguir outras reivindicações.

2.3 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com os padrões atuais e as diretrizes da UE. O acima referido está confirmado pela Declaração de Conformidade CE. Se necessário, estamos à disposição para enviar-lhe a Declaração de Conformidade relevante.

3 Transporte, embalagem e armazenagem

3.1 Controle de entrega

Após a recepção do produto, você deve verificar imediatamente se o aparelho está completo e que não tenha sido danificado durante o transporte. Em caso de danos visíveis durante o transporte, recuse-se a aceitar o aparelho ou aceite o produto de maneira condicional. Nos documentos de transporte / nota de transporte da empresa transportadora, assinale a descrição do dano e faça uma reclamação. Os danos ocultos devem ser relatados imediatamente após terem sido identificados, uma vez que as reivindicações só podem ser reclamadas dentro dos prazos aplicáveis.

Na ausência de peças ou acessórios, entre em contato com o nosso Departamento de Atendimento ao Cliente.

3.2 Embalagem

Por favor, não descarte a caixa de papelão do aparelho. Pode ser necessário armazenar o aparelho quando se deslocar ou quando enviar o aparelho ao nosso centro de serviço em caso de qualquer dano.

A embalagem e os itens individuais são feitos de materiais recicláveis. Em detalhes são: folhas e sacos de plástico e embalagens de papelão.

Ao descartar a embalagem, observe os regulamentos vigentes em seu país. Os materiais de embalagem reutilizáveis devem ser reciclados.

3.3 Armazenagem

Mantenha a embalagem fechada até o aparelho ser instalado e observe as instruções de configuração e armazenagem contidos na parte externa. As embalagens só devem ser armazenadas nas seguintes condições:

- dentro de casa
- se estiverem em ambiente seco e livre de poeira
- se estiverem longe de produtos agressivos
- em um local protegido da luz solar
- se estiverem em local protegido contra choques mecânicos.

Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário, a embalagem deve ser substituída por uma nova.

4 Dados técnicos

4.1 Dados técnicos

Nome:	Placa de indução IKF 72-2Z
Número do artigo:	105862
Material:	alumínio, plástico
Material da superfície de aquecimento:	SCHOTT CERAN®
Número de zonas de aquecimento / zonas de indução:	4 / 2
Dimensões da placa de vidro (L x P) em mm:	590 x 520
Dimensões das zonas de indução (L x P) em mm:	220 x 400
Diâmetro das zonas de aquecimento em mm:	220
Potência das zonas de aquecimento:	1,8 kW / 3 kW
Potência das zonas de indução:	3 kW / 4 kW
Quantidade de níveis de potência:	9
Definição de tempo de – até em min.:	1 - 99
Intervalos de regulação de tempo em min:	1
Carga de conexão:	7,2 kW / 220-240 V~ / 400 V / 2N~/ 50-60 Hz
Tamanho de montagem (L x P) em mm:	560 x 490
Dimensões (larg. x prof. x alt.) em mm:	590 x 520 x 60
Peso em kg:	13,5

Sujeito a alterações técnicas!

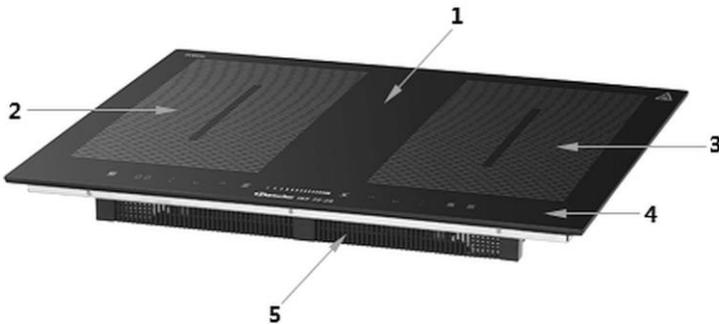
Versão / propriedades

- Conexão do aparelho: 2NAC
- Tipo de zonas de aquecimento: superfície de indução combi
- Controlo: electrónico, táctil
- Ajuste: potência, tempo
- Timer

Dados técnicos

- Detecção de recipiente
- Função de pausa
- Função Booster
- Botão de bloqueio (bloqueio para crianças)
- Ecrã digital
- Proteção contra sobreaquecimento
- Interruptor de ligar/desligar
- Luzes de controlo: LIG/DESL, potência, tempo

4.2 Resumo dos componentes do aparelho



PT

Fig. 1

1. Placa de vidro
2. Zonas de aquecimento (2x) / zona de indução (1x) esquerda
3. Zonas de aquecimento (2x) / zona de indução (1x) direita
4. Painel de controlo
5. Aberturas de ventilação

4.3 Funções do aparelho

A potência de 7,2 kW pode ser separada, pode-se selecionar: para 4 zonas de aquecimento ou para 2 zonas de indução. Isto permite-lhe aproveitar ao máximo a sua superfície de indução, utilizando utensílios de diferentes tamanhos e formas.

5 Instalação e operação

5.1 Instalação



CUIDADO!

No caso de instalação incorreta, configuração, consertos, manutenção ou por conta da manipulação inadequada do aparelho, pode-se causar danos materiais ou corporais.

A configuração e instalação, bem como a reparação só podem ser realizadas por um técnico de serviço autorizado de acordo com a legislação nacional aplicável.

AVISO!

O fabricante não aceita qualquer responsabilidade ou garantia por danos atribuíveis à não conformidade com os regulamentos ou instalação inadequada.

Como desembalar / instalar

- Desembale o aparelho e remova todos os elementos externos e internos da embalagem e as proteções de transporte.



CUIDADO!

Perigo de sufocamento!

Impedir que as crianças acessem materiais de embalagem, como sacolas plásticas e elementos de isopor.

- Se houver uma película protetora no aparelho, remova-a. Deve-se retirar a película de proteção lentamente para que não deixe restos de cola. Remova qualquer resíduo do adesivo com um solvente adequado.
- Tenha cuidado para não danificar a placa de identificação ou as indicações de aviso no aparelho.

Instalação e operação

- **Nunca** coloque o aparelho num ambiente húmido ou molhado.
- Instale o aparelho de modo que as conexões sejam facilmente acessíveis para uma eventual desconexão rápida, se necessário.
- O aparelho deve ser colocado em uma superfície com as seguintes características:
 - plana, com capacidade de carga suficiente, resistente à água, seca e resistente a altas temperaturas
 - grande o suficiente para que se possa operar o aparelho sem problemas
 - facilmente acessível
 - ter boa ventilação.

Instalação embutida

O aparelho está adaptado para instalação numa bancada. Antes de instalar a placa de indução, certifique-se de que:

- a bancada está nivelada e nenhum elemento dela afeta a necessidade de espaço,
- a bancada é feita de um material resistente a altas temperaturas e isolado, para evitar deformação devido à radiação térmica do aparelho,
- a placa não será instalada diretamente por cima da máquina de lavar louça, frigorífico, congelador, máquina de lavar roupa ou secador de roupa, uma vez que a humidade pode danificar a eletrónica da placa de indução,
- no caso de instalação do aparelho acima do forno, o mesmo possui um ventilador embutido,
- a instalação corresponde a todas as aprovações necessárias, normas e regulamentos aplicáveis,
- a cablagem fixa está equipada com um interruptor seccionador adequado incorporado, instalado e posicionado de acordo com as normas e regulamentos de cablagem locais, que garantem o isolamento total da alimentação elétrica,
- o interruptor seccionador é aprovado e tem uma abertura de ar com um espaçamento de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os cabos ativos [de fase]), se as normas locais de cablagem permitirem tal variante de requisitos.
- quando a placa de indução estiver instalada, o interruptor seccionador é facilmente acessível ao utilizador,
- os materiais utilizados nas superfícies das paredes que rodeiam a placa de indução são resistentes a altas temperaturas e fáceis de limpar (por exemplo, ladrilhos),

- a parede posterior, superfícies adjacentes e circundantes devem suportar uma temperatura de 90 ° C.
- a espessura da bancada corresponde às cargas exigidas e tem no mínimo 30 mm.

Preparação

1. Efetue o recorte na bancada de acordo com os dados da figura e na tabela abaixo.
2. Mantenha uma distância de pelo menos 50 mm à volta do recorte durante a instalação.

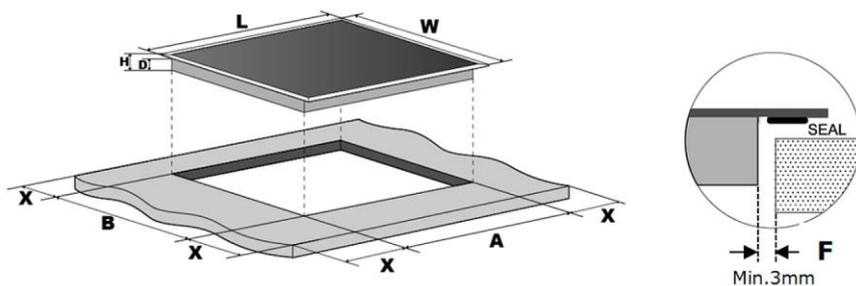


Fig. 2

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	min. 50	min. 3

Tab. 1

AVISO!

A distância segura entre a zona de aquecimento e o armário acima da zona de aquecimento deve ser de, pelo menos, 760 mm.

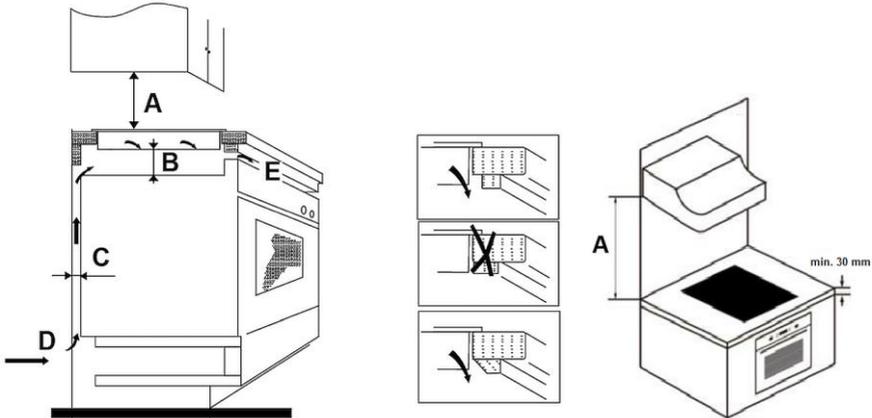


Fig. 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	min. 50	min. 20	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Tab. 2

PT

- Certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas.

AVISO!

Tocar acidentalmente a base sobreaquecida da placa de indução durante o funcionamento pode causar queimaduras ou choques elétricos inesperados.

- Fixe a barra de madeira com parafusos a uma distância mínima de 50 mm do fundo da placa de indução. Considere o espaçamento indicado na Figura 4.

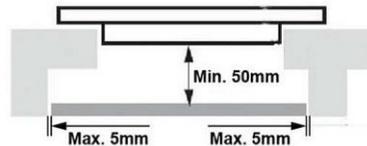


Fig. 4

5. Após a instalação, fixe a placa à bancada de trabalho com 4 parafusos na parte inferior da placa de indução (ver figura 5). Ajuste a posição do suporte de montagem para diferentes espessuras da bancada.

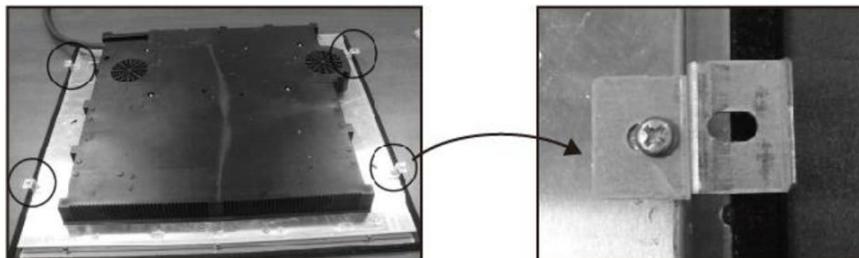


Fig. 5

6. Certifique-se de que os suportes de montagem não tocam nas superfícies internas da bancada após a instalação (ver Figura 6).

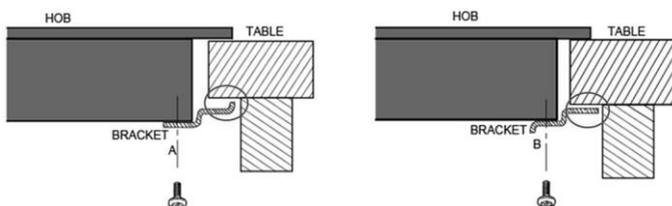


Fig. 6

ATENÇÃO

Sob a placa de indução há orifícios de ventilação. Ao instalar a placa de indução, certifique-se de que não esteja bloqueada pela bancada.

Observe que o adesivo que conecta o plástico ou madeira ao mobiliário deve suportar uma temperatura superior a 150 °C, para evitar o afrouxamento do revestimento.

Depois de instalar a placa de indução, certifique-se de que:

- o cabo de ligação é livremente acessível, não bloqueado por portas de armário ou gaveta,
- é assegurado o fornecimento suficiente de ar fresco do exterior do armário para a base do aparelho,
- no caso de instalação do aparelho por cima duma gaveta ou armário, é instalada uma divisória de isolamento térmico sob a base da placa de indução,

- o interruptor seccionador é facilmente acessível ao utilizador.

Conexão - elétrica

- Verifique se os dados técnicos da unidade (ver placa de informações) correspondem aos dados da rede local.
- A conexão do dispositivo à instalação elétrica deve ser realizada por um electricista qualificado, de acordo com os regulamentos internacionais, nacionais e locais aplicáveis.
- O fogão de indução está equipado com um cabo de alimentação. Ele deve ser conectado ao plugue ou diretamente à tomada apropriada na parede.
- Não utilize adaptadores, redutores ou tomadas múltiplas quando ligar o aparelho a uma alimentação elétrica.
- O cabo de alimentação não deve tocar em partes quentes e deve ser posicionado de modo a não estar exposto a temperaturas superiores a 75 °C em qualquer momento.
- Não use o aparelho com um temporizador ou controle remoto externos.

5.2 Operação

Como funcionam os pontos de aquecimento por indução

Nas placas de indução, a tensão elétrica é aplicada a uma bobina condutiva sob o vidro. Isso cria um campo magnético que, como um efeito físico, aquece o fundo do prato diretamente.

Isso economiza tempo e energia, porque não ocorre - como no caso das zonas de cozimento tradicionais - o aquecimento do aquecedor e da zona de aquecimento de vidro.

Outra vantagem - graças às características técnicas descritas acima - é um tempo de cozimento muito curto.

Além disso, o fornecimento de calor muda imediatamente a cada mudança de configuração e pode ser ajustado com precisão. O aquecimento por indução reage às mudanças nos ajustes tão rapidamente quanto um fogão a gás, porque a energia imediatamente alcança a panela, sem ter que aquecer outros materiais primeiro.

A tecnologia de indução combina essa taxa de reação com a vantagem básica da eletricidade, permitindo o controle preciso da entrada de calor.

Utensílios de cozinha adequados

- Utensílios de cozinha feitos de ferro
- Panelas de ferro esmaltado
- Panelas / frigideiras em aço ou ferro fundido esmaltado
- Panelas / frigideiras em ferro fundido
- Utensílios de cozinha feitos de aço inoxidável 18/0 e alumínio, se marcados como adequados para indução (observe a descrição dos utensílios de cozinha)



Devido ao funcionamento especial da placa de indução, apenas utensílios de cozinha com fundo com propriedades magnéticas são adequados.

Para obter melhores resultados, somente panelas/frigideiras com diâmetro de 14 a 28 cm devem ser usadas.

Utensílios de cozinha Inadequados

- Recipientes com fundo saliente
- Utensílios de cozinha de alumínio, bronze ou cobre, a menos que sejam claramente indicados como adequados para indução
- Panelas / frigideiras com um diâmetro inferior a 14 cm
- Utensílios de cozinha com pés
- Utensílios de cozinha de cerâmica
- Utensílios de cozinha de vidro



Antes de utilizar

1. Antes da utilização, o aparelho deve ser limpo de acordo com as instruções da secção 6 "Limpeza".
2. Seque completamente o aparelho.
3. Coloque um recipiente apropriado com conteúdo na zona de aquecimento ou na zona de indução selecionada.
4. Faça as configurações desejadas conforme descrito abaixo.

Distribuição de energia de áreas de aquecimento/zonas de aquecimento



1. máx. 1800/3000 W zona de aquecimento
2. máx. 1800/3000 W zona de aquecimento
3. máx. 1800/3000 W zona de aquecimento
4. máx. 1800/3000 W zona de aquecimento
5. Zona de indução esquerda 3000/4000 W
6. Zona de indução direita 3000/4000 W

PT

Fig. 7

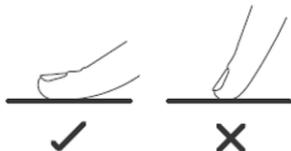
Controlo / mensagens exibidas



Fig. 8

1. Intervalos de regulação de níveis cozedura / tempo
2. Seleção de zonas de cozedura
3. Botão Início/Pausa
4. Ecrã digital
5. Botão da função de retenção de calor
6. Botão da função Booster
7. Botão de bloqueio
8. Botão Lig/Desl.

- Os controlos respondem ao toque sem a necessidade de pressioná-los.
- Utilize a polpa digital do dedo, não a ponta



- Sempre que um toque é registado, ouve-se um sinal sonoro.
- Deve-se ter cuidado para que os comandos estejam sempre limpos e secos e que não estejam cobertos por objetos (por exemplo, recipientes para cozinhar ou panos). Mesmo uma fina camada de água pode dificultar o controlo dos elementos operacionais.

Inicialização do aparelho

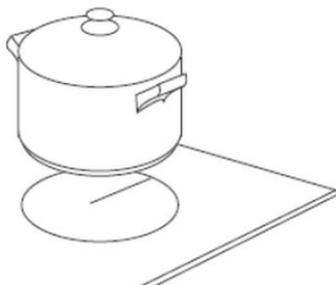
1. Toque o botão Lig/Desl.  no painel de controlo

Quando ligado, ouve-se um sinal sonoro e “00” é exibido no ecrã digital.

No campo de seleção da zona de cozedura é exibido “—”, “□” e “□”, a placa de indução muda para o modo Standby.



2. Coloque uma frigideira ou uma panela adequada na zona de aquecimento a ser utilizada.
3. Certifique-se de que o fundo da frigideira/panela e a superfície da placa estão limpos e secos.

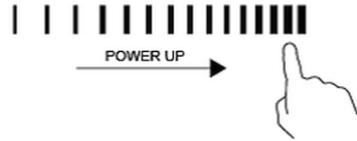


Instalação e operação

Quando a zona de aquecimento é selecionada, o indicador "0" pisca.



4. Ajuste o nível de cozedura entre 1 - 9 deslizando o dedo através da gama de regulação até que o nível de cozedura desejado apareça no campo de seleção da zona de cozedura.



Nível de cozedura 1 = nível mais baixo

Nível de cozedura 9 = nível mais alto

5. Se não for selecionado um nível de temperatura dentro de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Deve-se então começar de novo com o passo 1.

A configuração do nível de cozedura pode ser alterada a qualquer momento durante o processo de cozedura.

Se o visor piscar alternadamente $\geq U \leq$ e o nível de cozedura, significa que:

- nenhum recipiente para cozinhar foi colocado na zona de aquecimento correta
- os utensílios de cozinha utilizados não são adequados para cozinhas de indução
- o recipiente de cozedura é demasiado pequeno ou não foi colocado centralmente na zona de aquecimento.

Se não houver aquecimento, isto pode significar que não existe um recipiente de cozedura adequado na zona de aquecimento.

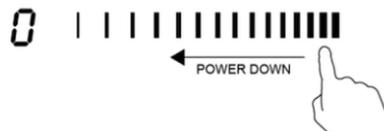
Se um recipiente de cozedura adequado não for colocado na zona de aquecimento, o visor digital desliga-se automaticamente após 1 minuto.

Fim do processo de cozedura

1. No campo de seleção da zona de cozedura, toque no símbolo da zona de aquecimento que pretende desligar.



2. Deslize o seu dedo para a esquerda ao longo do intervalo de regulação, até que o campo de seleção da zona de cozedura da zona de aquecimento selecionada exiba "0".



3. Desligue toda a placa premindo o botão Lig/Desl. .



Cuidado - superfície quente!

H mostra qual zona de aquecimento está quente. O indicador apaga-se quando a superfície arrefece até uma temperatura segura. Esta função pode ser usada para economizar energia se quiser aquecer outro utensílio de cozedura.



CUIDADO!

Após cada utilização, a placa de indução deve ser desligada através do interruptor seccionador. Não espere que a placa de indução se desligue automaticamente quando não houver panelas ou frigideiras.

Aplicação da função Booster

PT

AVISO!

Perigo de fogo!

O óleo e a gordura aquecem muito rapidamente e podem pegar fogo.

Utilizar a função Booster com um cuidado especial.

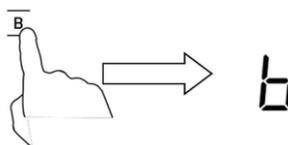
Ativando a função Booster

1. Selecione a zona de aquecimento desejada a partir do campo de seleção da zona de cozedura.



2. Toque no botão da função Booster 
"B" é exibido no campo de seleção da zona de aquecimento selecionada.

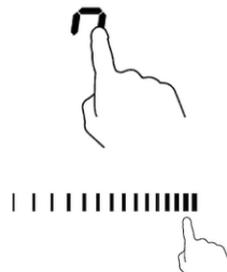
A seleção desta função resulta em atingir a potência máxima possível na zona de aquecimento selecionada.



Desativando a função Booster

1. No campo de seleção da zona de cozedura, toque no símbolo da zona de aquecimento previamente selecionada para interromper a utilização do Booster.

- ao tocar novamente no botão **B**, a regulação original da zona de aquecimento é restaurada.



OU

- ao deslizar o dedo pela gama de regulação, a zona de aquecimento retorna à configuração selecionada anteriormente.

OR

Avisos

- A função Booster pode ser aplicada a todas as zonas de aquecimento.
- Após 5 minutos, a zona de aquecimento volta à sua regulação original.
- Quando a função Booster é ativada na zona de aquecimento nº 1, a potência da zona de aquecimento nº 2 limita-se automaticamente ao nível de cozedura 2 e vice-versa.
- Se a regulação original for "0", a zona de aquecimento volta ao nível de cozedura 9 após 5 minutos.

PT

Função de retenção de calor

Ativação da função de retenção de calor

1. Ao tocar no símbolo correspondente no campo de seleção da zona de cozedura, selecione uma das zonas de aquecimento.



2. Toque no botão da função de retenção de calor III



No campo de seleção da zona de cozedura para a zona de aquecimento selecionada, é exibido “ I ”.

Desativação da função de retenção de calor

1. Toque na zona de aquecimento selecionada no campo de seleção da zona de cozedura.



Ao deslizar o dedo pela gama de regulação, retorne a configuração ao nível de cozedura desejado.



Zonas de indução

As zonas de indução, dependendo das suas necessidades, podem ser utilizadas como zonas de aquecimento únicas ou como duas zonas de aquecimento diferentes.

Cada zona de indução é constituída por dois indutores independentes, que podem ser controlados separadamente. Durante a utilização de zonas de aquecimento únicas, o recipiente de cozedura é deslocado como parte da zona de indução de uma zona para outra, mantendo a mesma potência que na zona onde o utensílio foi originalmente colocado. A superfície que não contém utensílio de cozedura é automaticamente desconectada.

ATENÇÃO!

Coloque o recipiente de cozedura sempre no meio de cada área de aquecimento/zona de aquecimento.

Nas frigideiras ovais, retangulares ou oblongas, deve ter-se cuidado para colocá-la no meio da zona de aquecimento de modo a que ambas as cruzes estejam cobertas e que o utensílio de cozedura cubra mais de 3/4 da zona de aquecimento.

Não é aconselhável colocar uma panela redonda na zona central.

Instalação e operação

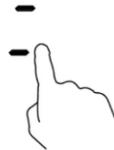
Exemplos de colocação correta e desfavorável de utensílios de cozedura em zonas de aquecimento.



Utilização como uma grande zona única de aquecimento

1. Para ativar a zona de indução como uma grande zona única de aquecimento, toque nos símbolos apropriados no campo de seleção da zona de cozedura.

A regulação funciona como em qualquer outra área normal.



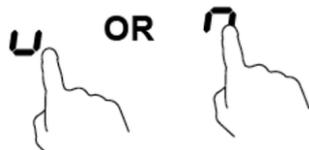
PT

Se a panela for colocada de frente para trás (ou vice-versa), a zona de indução reconhece automaticamente a nova posição, mantendo ao mesmo tempo a mesma potência.

2. Para adicionar outra panela, toque nos símbolos apropriados para reconhecer o utensílio de cozedura.

Utilização como duas zonas de aquecimento independentes

1. Para ativar a zona de indução como duas zonas de aquecimento independentes, toque nos símbolos apropriados no campo de seleção da zona de cozedura.



Bloqueio/desbloqueio do controlo

O controlo pode ser bloqueado para evitar o uso não intencional (por exemplo, ativação acidental de zonas de cozedura por crianças).

É assim que o controlo pode ser bloqueado:

1. Toque no botão de bloqueio 

O indicador Timer exibe "L".

É assim que o controlo pode ser desbloqueado:

1. Mantenha o botão de bloqueio  pressionado por alguns segundos.

AVISO!

Quando o aparelho está no modo de bloqueio, todos os controlos, exceto o botão Lig/Desl.  ficam inativos

Em caso de emergência, é possível desligar o aparelho a qualquer momento utilizando o botão Lig/Desl. , mas para o próximo processo de cozedura, é necessário desbloquear primeiro o controlo.

PT

Controlo do Timer

O Timer pode ser usado de duas maneiras diferentes:

- como temporizador: neste caso, quando o tempo programado acabar, o Timer não desliga nenhuma área de aquecimento
- pode ser configurado de modo a que um ou mais áreas de aquecimento sejam desligadas após o tempo programado acabar.

O tempo máximo a ser configurado é de 99 minutos.

Utilização do Timer como temporizador

1. Certifique-se de que a placa de indução está ligada.

AVISO!

Também pode utilizar o visor do temporizador quando não for selecionada nenhuma área de aquecimento/zona de aquecimento.



2. Toque no intervalo de regulação.

No ecrã digital aparece "10", enquanto "0" pisca.

3. Defina o tempo desejado (por exemplo, 6) deslizando o dedo através do intervalo de regulação.



4. Toque no intervalo de regulação.

No ecrã digital "1" pisca.



5. Defina o tempo desejado (por exemplo, 9) deslizando o dedo através do intervalo de regulação.



O tempo definido agora é de 96 minutos.

Depois de decorrido o tempo programado, ouve-se um sinal acústico durante 30 segundos e "00" aparece no ecrã digital.



PT

Definição do Timer para desligar uma ou mais zonas de aquecimento

Definição de uma zona de aquecimento

1. Ao tocar no campo de seleção da zona de cozedura, selecione a zona de aquecimento para a qual pretende definir o Timer.



2. Toque no intervalo de regulação.

No ecrã digital aparece "10", enquanto "0" pisca.



3. Defina o tempo desejado (por exemplo, 6) deslizando o dedo através do intervalo de regulação.



4. Toque no intervalo de regulação.

No ecrã digital "1" pisca.



5. Defina o tempo desejado (por exemplo, 9) deslizando o dedo através do intervalo de regulação.



O tempo definido agora é de 96 minutos.

Assim que o tempo estiver marcado, o Timer inicia imediatamente a contagem regressiva. O ecrã digital mostra o tempo restante e o visor pisca durante 5 segundos.

96

Quando o tempo acaba, a zona de aquecimento correspondente desliga-se automaticamente.

00

As zonas de aquecimento restantes, se anteriormente ligadas, continuam em funcionamento.

Um ponto vermelho acende-se junto ao ecrã do nível de potência, indicando que esta zona de aquecimento foi selecionada, por exemplo:

6

Instalação e operação

Definição de várias zonas de aquecimento

Para definir o tempo de várias zonas de aquecimento, siga os mesmos passos usados para a definição de uma zona de aquecimento.

Caso o tempo seja definido para várias zonas de aquecimento ao mesmo tempo, o ponto decimal das áreas de aquecimento correspondentes é ligado. O ecrã exibe os minutos do Timer. O ponto da zona de aquecimento correspondente pisca.

Isto é mostrado como no exemplo abaixo:

3.

(programado para 15 minutos)

6.

(programado para 45 minutos)

15

Assim que o tempo programado no Timer acabar, a respetiva área de aquecimento desliga-se. O novo Timer é então exibido e o ponto da zona de aquecimento correspondente pisca. É apresentado como à direita:

30

6.

(programado para 30 minutos)

Após tocar no símbolo no campo de seleção da zona de cozedura, o tempo correspondente é exibido no ecrã digital.

PT

Utilização da função Início/Pausa

1. Quando as zonas de aquecimento estiverem em funcionamento, toque no botão Início/Pausa .

Em todos os ecrãs das zonas de aquecimento aparece "||" e o aquecimento é interrompido.

Neste caso, pode-se operar somente os botões ,  e .



2. Toque novamente o botão Início/Pausa  para continuar o processo de cozedura.

A regulação original aparece nos ecrãs e as zonas de aquecimento são reaquecidas.

Desligamento automático / horário de funcionamento padrão

O desligamento automático é uma função de segurança na placa de indução. A placa se desligará automaticamente sempre quando o utilizador esquecer de desligar o aparelho.

Os tempos de trabalho padrão para diferentes níveis de cozedura são mostrados na tabela abaixo:

Nível de cozedura	Retenção de calor	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempos de trabalho padrão	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Tab. 3

Se o utensílio de cozedura for removido, a placa de indução pode parar de aquecer imediatamente e, passados 2 minutos, desliga-se automaticamente.

Recomendações para cozedura

- Inicie o processo de cozedura com uma regulação elevada e, em seguida, reduza-a quando os alimentos estiverem quentes ou a cozinhar.
- A utilização da tampa reduz o tempo de cozedura e poupa energia à medida que o calor é retido.
- Ao cozinhar com a tampa colocada, o nível de cozedura deve ser reduzido logo que o vapor comece a sair entre a tampa e o utensílio de cozedura.
- Para reduzir o tempo de cozedura, a quantidade de líquido ou gordura deve ser minimizada.
- Ao aquecer purés, sopas cremosas e molhos grossos, mexa ocasionalmente.
- Quando o processo de cozedura estiver concluído, os alimentos devem ser mantidos quentes em recipientes fechados até o momento de servir.
- Para preservar o valor nutricional, não cozinhe os alimentos durante muito tempo.
- Para obter resultados de cozedura mais saudáveis, não aqueça óleo ou gordura num ponto de fumo.
- Para dourar os alimentos, frite-os em pequenas porções, uma após a outra.
- No processo de cozedura, os utensílios podem atingir temperaturas elevadas. Utilize panos de loiça ou luvas de proteção.

Configuração dos níveis de cozedura

As configurações a seguir devem ser consideradas apenas como diretrizes. A configuração exata depende de muitos fatores, incluindo o utensílio de cozedura utilizado e a quantidade de alimentos a ser preparada. Teste a placa de indução de várias maneiras, para encontrar as configurações que funcionam melhor com os alimentos escolhidos.

Configuração	Adequada para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• aquecimento suave de pequenas quantidades de produtos alimentares• derretimento de chocolate, manteiga e produtos alimentares que queimam rapidamente• fervura leve• aquecimento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• aquecimento inicial• aquecimento rápido• cozedura de arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• fritura• cozedura de macarrão
9/P	<ul style="list-style-type: none">• fritura• fritura rápida• fervura de sopas• fervura da água

Tab. 4

6 Limpeza

6.1 Instruções referentes à segurança durante a limpeza

- Antes da limpeza, o aparelho deve ser desconectado da fonte de alimentação.
- Deixar o aparelho se arrefecer por completo.
- Preste atenção para que a água não entre no aparelho. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos enquanto o limpa. Não use um jato de água sob pressão para limpar o aparelho.
- Não use objetos pontiagudos ou de metal (faca, garfo, etc.) para limpar o aparelho. Objetos pontiagudos podem danificar o aparelho e causar choque elétrico quando em contato com componentes condutores.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que contenham solventes ou agentes de limpeza cáusticos. Eles podem danificar a superfície.
- Esponjas de limpeza, de nylon e detergentes corrosivos/abrasivos podem riscar o vidro. Utilize apenas agentes de limpeza adequados ou esponjas especiais para placas de indução vitrocerâmicas. Respeite as instruções do fabricante de tais produtos de limpeza e auxiliares.

PT

6.2 Limpeza

1. O aparelho deve ser limpo regularmente no final do dia de trabalho e, se necessário, com mais frequência. Graças a isto, pode evitar a queima de restos de comida.
2. A superfície de aquecimento só pode ser limpa quando o indicador de calor residual apagar.
3. A sujeira diária na superfície de aquecimento (impressões digitais, manchas de alimentos ou sujidade no vidro que não contenha açúcar) devem ser limpos com um pano macio e húmido.
4. Limpe com um pano macio embebido em água limpa.
5. Seque bem a superfície de aquecimento com um pano macio / toalha de papel.

AVISO!

Enquanto a superfície de aquecimento estiver quente, não utilize nenhum produto de limpeza, pois isso pode criar manchas. Deve-se ter cuidado para que todos os resíduos do agente de limpeza utilizado sejam removidos.

- Os resíduos de alimentos que tenham derramado sobre a superfície de aquecimento ou que tenham derretido, assim como resíduos contendo açúcar, devem ser removidos imediatamente ou o mais rápido possível. Pode ser difícil removê-los da superfície de aquecimento arrefecida, e a superfície de vidro pode até mesmo danificar-se permanentemente.

CUIDADO! Risco de queimadura!

A superfície de aquecimento fica muito quente após o processo de cozedura.

Não toque na superfície de aquecimento quente.

- Utilize um raspador de vidro adequado para placas de aquecimento de vidro. Observe as instruções do fabricante.

AVISO! Perigo de cortes!

A lâmina do raspador de vidro é muito afiada quando a tampa de proteção é removida.

Tenha cuidado ao utilizar um raspador de vidro.

Mantenha o raspador de vidro fora do alcance das crianças.

- Segure o raspador de vidro em um ângulo de 30 ° em relação à superfície de aquecimento e mova a sujidade ou os alimentos derramados numa área fria da superfície de aquecimento.
- Remova a sujidade com uma esponja ou pano e limpe a superfície de aquecimento conforme descrito acima.
- Quando comida é derramada na área de controlo de toque, um sinal sonoro é emitido e o aparelho pode não funcionar quando houver líquidos sobre ele.
- Desligue o aparelho e utilize uma esponja ou pano para limpar quaisquer líquidos ou resíduos de alimentos.
- Limpe a área de controlo de toque com um pano húmido e, em seguida, seque-a bem com um pano/toalha de papel.

7 Notas e recomendações

Problema	Possível causa	O que fazer
O aparelho não pode ser ligado.	O aparelho não está conectado à fonte de alimentação O aparelho não está ligado	Conecte o aparelho à alimentação elétrica e ligue-o Verifique a fonte de alimentação Se o problema persistir, contacte o centro de serviço
Os controlos de toque não respondem	Os controlos de toque estão bloqueados	Desbloqueie o controlo de acordo com as instruções na secção "Bloquear/desbloquear o controlo"
O controlo do toque é difícil de operar	No controlo de toque há uma fina camada de água ou sujidade Pode estar a usar a ponta do dedo para o controlo de toque	Certifique-se de que a área de controlo de toque está sempre limpa e seca Utilize a polpa digital do dedo para o controlo de toque
A superfície de vidro está riscada	Utensílios de cozinha com bordas ásperas Foram utilizados agentes de limpeza inadequados ou outros agentes de limpeza	Utilize utensílios de cozinha adequados ("Utensílios de cozinha adequados e inadequados") Utilize produtos de limpeza adequados ("Limpeza")

Notas e recomendações

Problema	Possível causa	O que fazer
Algumas panelas/frigideiras crepitam ou clicam	Isto deve-se à construção de utensílios de cozinha: camadas de metais diferentes vibram de diferentes maneiras	Isto é normal para louças adaptadas para placas de indução e não constitui uma avaria ou erro
Zumbido silencioso ao operar em alta potência	Isto deve-se à tecnologia de indução	Isto é normal, o ruído será mais baixo ou desaparecerá quando a configuração de energia for reduzida
Ruído quando o ventilador está ligado	Os ventiladores incorporados impedem o sobreaquecimento da electrónica durante o funcionamento e pouco tempo depois de o aparelho ser desligado	Isto é normal e não requer qualquer intervenção
Utensílios de cozinha não aquecem	O aparelho não consegue reconhecer o recipiente para cozinhar porque: <ul style="list-style-type: none">– não é adequado para a indução– é muito pequeno para uma determinada área de aquecimento– não está posicionado centralmente	Utilize apenas recipientes de indução Certifique-se de que o diâmetro/tamanho do fundo da panela/frigideira corresponde à zona de aquecimento Coloque sempre o recipiente para cozinhar centralmente na zona de aquecimento

Tab. 5

8 Possíveis defeitos

A tabela abaixo descreve possíveis causas e métodos de remoção de falhas de funcionamento ou erros que ocorrem durante a operação do aparelho. Se as falhas não puderem ser corrigidas, entre em contato com o centro de serviços.

Código do erro	Causa	Solução
Os indicadores LED não acendem	Não há energia elétrica	Verifique a fonte de alimentação
	Ligação danificada entre a placa de alimentação e a placa de visualização	Entre em contacto com o serviço para requerer a verificação da ligação.
	Acessórios de placa de alimentação danificados	Contacte o serviço
	Placa de visualização danificada	Contacte o serviço
Alguns botões não funcionam ou os indicadores LED não estão corretos	Placa de visualização danificada	Contacte o serviço
	Peça danificada (por exemplo, transistor)	Contacte o serviço
O indicador do modo de cozedura acende-se, mas o aquecimento não inicia	Temperatura da placa de aquecimento demasiado alta	Verifique a temperatura ambiente Deixe livre a entrada e a saída de ar
	Ventilador/es bloqueados ou danificados	Verifique os ventiladores, substitua-os se necessário
	A placa de alimentação está danificada	Contacte o serviço

Possíveis defeitos

Código do erro	Causa	Solução
Durante o funcionamento, o aquecimento é desligado e o visor pisca “ <u>u</u> ”	Recipientes não adequados	Utilizar recipientes para cozinha adequados
	Recipiente para cozinha de diâmetro muito pequeno	
	Sensor de deteção de recipientes danificado	Contacte o serviço
	Superfície de aquecimento sobreaquecida	Desligue o dispositivo com o botão  e deixe-o arrefecer e, em seguida, volte a ligá-lo.
Os indicadores da zona de aquecimento do mesmo lado (primeira e segunda zona de aquecimento) exibem “ <u>u</u> ”	Erro de conexão da placa de alimentação e da placa de visualização	Contacte o serviço
	Placa de visualização danificada	Contacte o serviço
	Placa de alimentação danificada	Contacte o serviço
Ruídos altos dos ventiladores	Ventilador/es com defeito.	Contacte o serviço
O dispositivo ou a zona de aquecimento desligou-se Ouve-se um sinal sonoro e é apresentado um código de erro	Erro técnico	Anote o código de erro e contacte o serviço

Mensagens de código de erro

Código do erro	Causa	Solução
F1-F6	Sensor de temperatura danificado	Contacte o serviço
F9-FA	Sensor de temperatura de erro IGBT	Contacte o serviço
FC	A conexão entre a placa de visualização e a placa-mãe falhou	Contacte o serviço
E1/E2	Tensão de alimentação incorreta	Verifique a alimentação e volte a ligar o dispositivo
E3/E4	Sensor de temperatura da placa de vidro está muito quente	Deixe o aparelho arrefecer e reinicie
E5	O sensor de temperatura IGBT está muito quente	Deixe o aparelho arrefecer e reinicie

PT

9 Reciclagem

Equipamentos elétricos

	Equipamentos elétricos são marcados com este símbolo. O equipamento elétrico deve ser descartado e reciclado de forma adequada e ecologicamente correta. Não descarte eletrodomésticos em lixos domésticos. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e remova o cabo de conexão do aparelho.
--	---

Aparelhos elétricos devem ser descartados em pontos de coleta designados.