

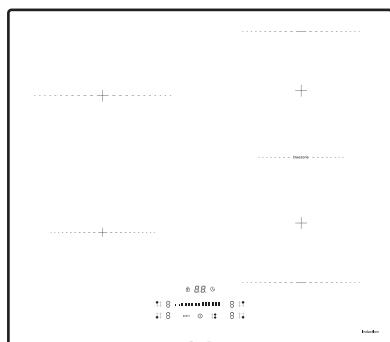


NÁVOD K POUŽITÍ CZ  
INSTRUKTIONSHÅNDBOG DA  
HANDLEIDING NL  
MANUEL D'INSTRUCTION FR  
BEDIENUNGSHANDBUCH DE  
MANUALE DELLE ISTRUZIONI IT  
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ EL  
BRUKSANVISNINGEN NO  
INSTRUKCJA OBSŁUGI PL  
MANUAL DE INSTRUÇÕES PT  
BRUKSANVISNING SE  
INSTRUCTION MANUAL EN  
NÁVOD K POUŽITIE SK

**Varná deska  
Komfur til madlavning**

**Kookplaat  
Table de cuisson  
Kochfeld  
Piano cottura  
Εστίες Μαγειρέματος  
Kokeplate  
Plyta kuchenna  
Placa de Vitrocerámica  
Kokhäll  
Cooking Hob  
Varná doska**

BPI264DB



Estimado Cliente,

Obrigado por escolher um produto da **BRANDT** e pela sua confiança na nossa empresa.

Este produto foi concebido e fabricado para si, tendo em conta o seu estilo de vida e as suas necessidades, de modo a satisfazer as suas expectativas da melhor forma possível. Aplicámos a nossa experiência, espírito de inovação e todo o entusiasmo que nos move há mais de 60 anos.

Para que possamos sempre satisfazer as suas necessidades da melhor forma possível, o nosso serviço de apoio ao cliente está disponível, pronto a ouvir e a responder a todas as suas questões ou sugestões.

Também pode visitar o nosso website [\*\*www.brandt.com\*\*](http://www.brandt.com) onde encontrará as nossas últimas inovações, bem como outras informações úteis.

A **BRANDT** tem o prazer de o apoiar diariamente e espera que desfrute ao máximo da sua compra.



**Importante: Antes de colocar a máquina em funcionamento,  
leia atentamente este guia de instalação e utilização para se  
familiarizar rapidamente com o seu funcionamento.**

# Conteúdo

<b>1. Prefácio .....</b>	<b>5</b>
1.1 Avisos de Segurança .....	5
1.2 Instalação.....	5
1.2.1 Perigo de Choque Elétrico.....	5
1.2.2 Perigo de Corte .....	5
1.2.3 Instruções de segurança importantes.....	5
1.3 Operação e manutenção.....	7
1.3.1 Perigo de Choque Elétrico.....	7
1.3.2 Perigos de Saúde: .....	7
1.3.3 Perigo de Superfície Quente.....	8
1.3.4 Perigo de Corte .....	8
1.3.5 Instruções de segurança importantes.....	8
<b>2. Introdução do Produto .....</b>	<b>11</b>
2.1 Vista de Cima.....	11
2.2 Painel de Controlo .....	11
2.3 Teoria de Funcionamento.....	11
2.4 Antes de utilizar a sua Placa de Indução Nova .....	12
2.5 Especificações técnicas.....	12
<b>3. Operação do Produto .....</b>	<b>12</b>
3.1 Controlos Tácteis .....	12
3.2 Escolher os Utensílios de cozinha certos .....	12
3.3 Como utilizar .....	13
3.3.1 Começar a cozinhar .....	13
3.3.2 Terminar de cozinhar .....	14
3.3.3 Utilização da função Boost .....	15
3.3.4 ZONA FLEXÍVEL - DUOZONE .....	15
3.3.5 Bloqueio dos Controlos.....	16
3.3.6 Controlo do Cronómetro .....	17
3.3.7 Tempo de funcionamento por defeito .....	19
<b>4. Directrizes Para Cozinhar .....</b>	<b>20</b>
4.1 Dicas para Cozinhar .....	20
4.1.1 Ferver, cozinhar arroz .....	20
4.1.2 Grelhar bife .....	20
4.1.3 Para saltear .....	20
4.2 Deteção de Artigos Pequenos .....	20
<b>5. Definições de Temperatura .....</b>	<b>21</b>
<b>6. Cuidados e Limpeza .....</b>	<b>21</b>
<b>7. Dicas.....</b>	<b>22</b>
<b>8. Exibição e Inspeção de Avarias.....</b>	<b>23</b>
<b>9. Instalação.....</b>	<b>25</b>
9.1 Seleção do equipamento de instalação .....	25
9.2 Antes de instalar do fogão, certifique-se que .....	27
9.3 Após instalar o fogão, certifique-se que .....	27

9.4 Antes de colocar os suportes de fixação.....	28
9.5 Ajuste da posição do suporte .....	28
9.6 Cuidados .....	29
9.7 Conexão do fogão à alimentação .....	29

## **1. Prefácio**

### **1.1 Avisos de Segurança**

A sua segurança é importante para nós. Leia esta informação antes de utilizar o seu fogão.

### **1.2 Instalação**

#### **1.2.1 Perigo de Choque Elétrico**

- Desconecte o aparelho da fonte de alimentação elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
- A conexão a um sistema de fiação de terra bom é essencial e obrigatório.
- As alterações ao sistema de fiação doméstico só devem ser realizadas por um eletricista qualificado.
- O incumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

#### **1.2.2 Perigo de Corte**

- Cuidado - as beiras do painel são afiadas.
- Se não tiver cuidado, pode resultar em ferimentos ou cortes.

#### **1.2.3 Instruções de segurança importantes**

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Não devem ser colocados materiais ou produtos combustíveis neste aparelho.
- Disponibilize esta informação à pessoa responsável por instalar o aparelho uma vez que pode reduzir os seus custos de instalação.
- Para evitar algum perigo, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado e aterrado correta e unicamente por uma pessoa qualificada.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que garanta a desconexão completa da alimentação.

- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar qualquer reclamação de garantia ou responsabilidade.
- Este aparelho não é recomendado para utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham supervisão ou tenham sido instruídas sobre a utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.  
As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente de assistência ou pessoas qualificadas semelhantes para evitar perigos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento caso recebam supervisão durante a utilização ou recebam instrução sobre a mesma de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.  
As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Aviso: Se a superfície estiver partida, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para as superfícies do fogão de vitrocerâmica ou material semelhante que protege as peças vivas.
- Não utilize um limpador a vapor.
- Não devem ser colocados objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, na superfície do fogão uma vez que podem ficar quentes.
- Não utilize um limpador a vapor para limpar o seu fogão.
- Após a utilização, desligue o elemento do fogão através do seu controlo e não confie no detetor de panelas.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Perigo de incêndio: não armazene itens nas superfícies de cozimento. CUIDADO: O processo de cozimento tem de ser supervisionado. O processo de cozimento de tempo curto tem de ser supervisionado continuamente.

**AVISO:** Cozinhar em fogões sem supervisão com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.

- **AVISO:** O aparelho e suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.

Tenha cuidado quando tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem estar longe do aparelho a menos que tenham supervisão contínua.

- **AVISO:** Cozinhar em fogões sem supervisão com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e cubra a chama, por ex. com uma tampa ou cobertor de fogo.

**CUIDADO:** O processo de cozimento tem de ser supervisionado. O processo de cozimento de tempo curto tem de ser supervisionado continuamente.

Perigo de incêndio: não armazene itens nas superfícies de cozimento.

- **AVISO:** Utilize unicamente proteções de fogão desenhadas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, ou as proteções de fogão incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

### **1.3 Operação e manutenção**

#### **1.3.1 Perigo de Choque Elétrico**

- Não cozinhe em fogões partidos ou rachados. Se a superfície do fogão tiver partido ou rachado, desligue imediatamente o aparelho na alimentação (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue o fogão da parede antes de limpar ou realizar a manutenção.
- O incumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

#### **1.3.2 Perigos de Saúde:**

- Este aparelho cumpre com os padrões de segurança eletromagnéticos.

- No entanto, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de utilizar este aparelho, para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O incumprimento deste conselho pode resultar em morte.

#### **1.3.3 Perigo de Superfície Quente**

- Durante a utilização, as peças acessíveis deste aparelho ficam quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupa ou qualquer outro item que não sejam os utensílios de cozinha entrem em contacto com o Vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Mantenha longe do alcance das crianças.
- Os punhos das panelas podem ficar quentes ao toque. Verifique se os punhos da panela não ficam por cima de outras zonas que estejam ligadas.
- Mantenha os punhos longe do alcance das crianças.
- O incumprimento deste conselho pode resultar em queimaduras.

#### **1.3.4 Perigo de Corte**

- A lâmina afiada de um raspador de fogão é exposta quando a proteção for retraída. Tenha extremo cuidado e armazene sempre de forma segura e fora do alcance das crianças.
- Se não tiver cuidado, pode resultar em ferimentos ou cortes.

#### **1.3.5 Instruções de segurança importantes**

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização. O transbordo causa fumo e transbordo gorduroso que pode incendiar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe nenhum objeto ou utensílios no aparelho.
- Não coloque nem deixe nenhum objeto magnetizável (por ex. cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos por ex. computadores, leitores MP3) perto do aparelho, uma vez que podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o seu aparelho para aquecer o

ambiente.

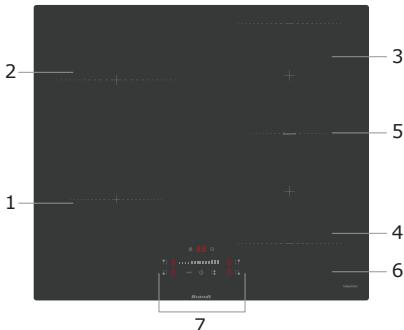
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozimento e o fogão como descrito neste manual (ou seja, através dos controlos tácteis). Não dependa da função de deteção de panela para desligar as zonas de cozimento quando remover as panelas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho, nem se sentem, fiquem de pé ou subam para cima do mesmo.
- Não armazene itens que despertem o interesse das crianças em armários acima do aparelho. As crianças podem ferir-se seriamente se tentarem subir para coma do fogão.
- Não deixe as crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho estiver em utilização.
- As crianças ou pessoas com alguma invalidez que limite a sua habilidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir sobre a utilização. O instrutor deve garantir que conseguem utilizar o aparelho sem correrem perigo ou causarem acidentes à sua volta.
- Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todas as outras reparações devem ser realizadas por um técnico qualificado.
- Não coloque nem deixe cair objetos pesados em cima do seu fogão.
- Não fique de pé em cima do seu fogão.
- Não utilize panelas com beiras irregulares nem as arraste na superfície do vidro de Indução uma vez que podem arranhar.
- Não utilize esfregonas ou qualquer outro agente de limpeza abrasivo para limpar o seu fogão, uma vez que podem arranhar o vidro de Indução.
- Este aparelho deve ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes como: - áreas de cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - quintas; - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; - em ambientes tipo cama e pequeno-almoço.
- AVISO: O aparelho e suas peças acessíveis ficam quentes

durante a utilização.

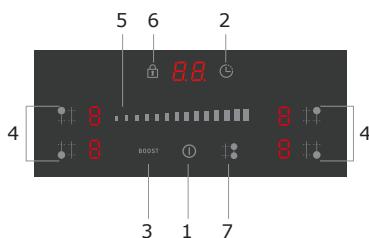
- Tenha cuidado quando tocar nos elementos de aquecimento.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem estar longe do aparelho a menos que tenham supervisão contínua.

## 2. Introdução do Produto

### 2.1 Vista de Cima



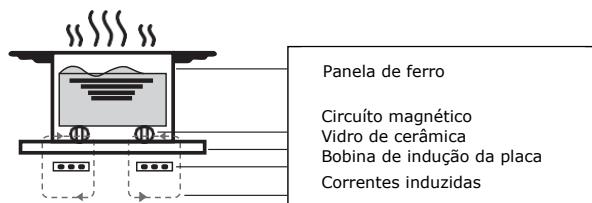
### 2.2 Painel de Controlo






### 2.3 Teoria de Funcionamento

A cozinha a indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e económica. Funciona através de vibrações que geram calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície de vidro. O vidro fica quente porque a panela eventualmente o aquece.



## 2.4 Antes de utilizar a sua Placa de Indução Nova

- Leia este guia, tendo especial atenção à secção “Avisos de Segurança”.
- Remova todas as películas protetoras que ainda possam estar na sua placa de Indução.

## 2.5 Especificações técnicas

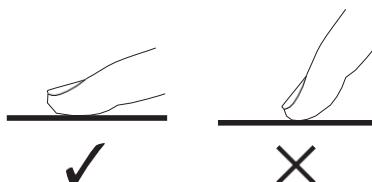
Fogão	BPI264DB
Zonas para Cozinhar	4 Zonas
Voltagem de Alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência Elétrica Instalada	7400W
Tamanho do Produto C×L×A(mm)	590X520X62
Dimensões de Construção A×B (mm)	560X490

Peso e Dimensões são aproximados. Uma vez que continuamos a melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

## 3. Operação do Produto

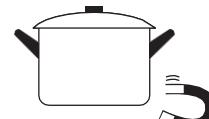
### 3.1 Controlos Tácteis

- Os controlos respondem ao toque, por isso não tem de aplicar nenhuma pressão.
- Utilize a bola do dedo e não a ponta.
- Vai ouvir um som sempre que for registado um toque.
- Certifique-se que os controlos estão sempre limpos, secos e que não tem nenhum objeto (por ex. um utensílio ou pano) a cobri-los. Mesmo uma pequena quantidade de água pode dificultar a operação dos controlos.



### 3.2 Escolher os Utensílios de cozinha certos

- 
-  • Utilize unicamente utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar com indução.  
Procure pelo símbolo de indução na embalagem ou fundo da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados através de um teste com um ímã. Mova um ímã na direção da base da panela. Se for puxado, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um ímã:
- Coloque um pouco de água na panela que desejar verificar.
  - Se não piscar no ecrã e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça de barro.
- 



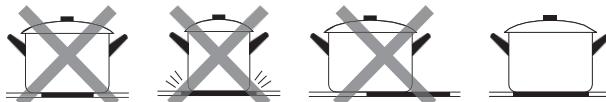
- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente o fundo da panela, apenas a área ferromagnética aquecerá, o resto da base poderá não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar.
- Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais como o alumínio isso poderá afetar o aquecimento e a detecção da panela.
- Se a base da panela for semelhante às imagens abaixo, a panela pode não ser detectada.



Não utilize utensílios de cozinha com beiras irregulares ou bases curvas.



Certifique-se que a base da sua panela é suave, fica plana no vidro e é do mesmo tamanho que a zona de cozimento. Utilize panelas as quais o diâmetro é do mesmo tamanho que o gráfico da zona selecionada. Se utilizar uma panela ligeiramente maior, a energia será utilizada na eficiência máxima. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser inferior ao esperado. As panelas menores que 140 mm podem não ser detetadas pelo fogão. Centre sempre a sua panela na zona de cozimento.



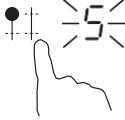
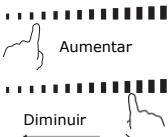
Levante sempre as panelas para as retirar da Placa de Indução - não as arraste para não arranhar o vidro.



### 3.3 Como utilizar

#### 3.3.1 Começar a cozinhar

Toque no controlo ON/OFF. Após ligar, vai ouvir um som, todas as exibições mostram “-” or “- -”, indicando que a placa de indução entrou no estado do modo de suspensão.	
Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que deseje utilizar. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estão limpas e secas.</li> </ul>	

Toque no controlos de seleção da zona de aquecimento e um indicador perto da tecla vai piscar.	
Selecione uma definição de temperatura tocando no controlo deslizante <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se não escolher uma definição de temperatura dentro de 1 minuto, a Placa de Indução desliga-se automaticamente. Terá de começar de novo no passo 1.</li> <li>• Pode modificar a definição de temperatura em qualquer altura enquanto estiver a cozinhar.</li> </ul>	

### **Se o ecrã piscar alternadamente com a definição de temperatura**

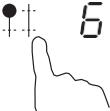
Isto significa que:

- não colocou uma panela na zona de cozimento correta, ou
- a panela que está a utilizar não se adequa para cozinhar em indução, ou
- panela é demasiado pequena ou não está centrada na zona de cozimento.

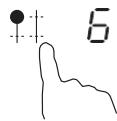
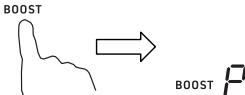
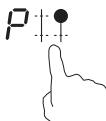
Não irá aquecer a menos que exista uma panela adequada na zona de cozimento.

A exibição "" desaparece automaticamente após 1 minuto se não colocar uma panela adequada.

### **3.3.2 Terminar de cozinhar**

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que desejar desligar.	
Desligue a zona de cozimento tocando no controlo deslizante para " ". Certifique-se de que o ecrã exibe "0"	
Desligue o fogão completo através do controlo ON/OFF.	
Tenha cuidado com as superfícies quentes  H mostra qual a zona de cozimento que está quente ao toque. Vai desaparecer quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como função de poupança de energia se desejar aquecer mais panelas; utilize a placa que ainda estiver quente.	

### 3.3.3 Utilização da função Boost

Ativar a função boost	
Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento.	
Toque no controlo boost boost; o indicador da zona exibe "P" e a energia alcança o máx.	
Cancelar a função Boost	
Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que deseja cancelar a função boost.	
Toque no controlo "Boost" boost para cancelar a função Boost, a zona de cozimento volta à sua definição inicial.	

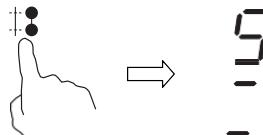
- A função funciona em qualquer zona de cozimento.
- A zona de cozimento regressa à sua definição original após 5 minutos.
- Se a definição de temperatura for 0, regressa a 9 após 5 minutos.

### 3.3.4 ZONA FLEXÍVEL - DUOZONE

- Esta área pode ser utilizada como uma zona única ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozimento.
- A zona flexível é constituída por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

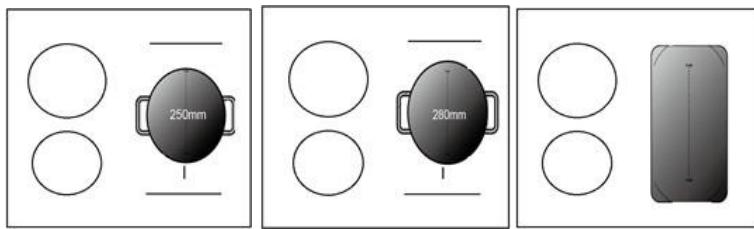
#### Como zona grande

1. Para ativar a DuoZone como uma única zona grande, toque no controlo da DuoZone.



2. Sugerimos que utilize a zona grande como o seguinte:

Utensílios de cozinha: Utensílios de cozinha com 250 mm ou 280 mm de diâmetro (são aceites utensílios de cozinha quadrados ou ovais)

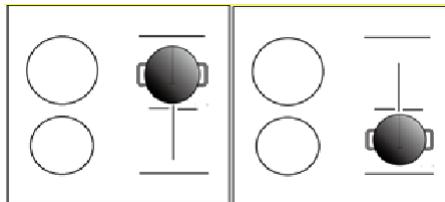


Não recomendamos outras operações, exceto as três operações acima mencionadas, porque podem afetar o aquecimento do aparelho

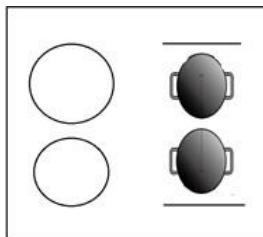
#### **Como duas zonas independentes**

Para utilizar a zona flexível como duas zonas diferentes, pode ter duas opções de zona de aquecimento.

- (a) Coloque um panela na zona traseira direita ou na zona dianteira direita da zona flexível.



- (b)Coloque duas panelas em ambos os lados da zona flexível.



Aviso: Certifique-se de que a panela é maior que 120 mm.

#### **3.3.5 Bloqueio dos Controlos**

- Pode bloquear os controlos para prevenir utilização não desejada (por exemplo, crianças ligarem as zonas de cozimento acidentalmente).
- Quando os controlos estiverem bloqueados, todos os controlos exceto o controlo ON/OFF ficam desativados.

<b>Para bloquear os controlos</b>	
Toque no controlo de bloqueio	O indicador do cronómetro exibe " Lo"
<b>Para desbloquear os controlos</b>	
Mantenha o controlo de bloqueio pressionado durante um momento.	

**⚠** Quando a placa estiver no modo bloqueado, todos os controlos estão desativados exceto ON/OFF ①, pode sempre desligar a placa com o controlo ON/OFF ① numa emergência, mas só poderá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

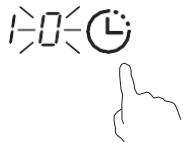
### 3.3.6 Controlo do Cronómetro

Pode utilizar o cronómetro de duas formas diferentes:

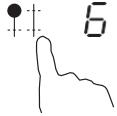
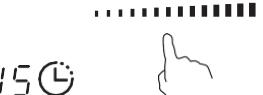
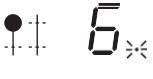
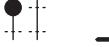
- Pode utilizá-lo como lembrete de minuto. Neste caso, o cronómetro não desliga nenhuma das zonas de cozimento quando terminar o tempo.
- Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozimento quando terminar o tempo. O cronómetro tem um máximo de 99 min.

#### a) Utilização do Cronómetro como Lembrete de Minuto

**Se não selecionar nenhuma zona de cozimento**

Certifique-se que o fogão está ligado. Nota: para utilizar o lembrete de minutos, é necessário que pelo menos uma zona esteja ativa.	
Toque no controlo do temporizador. O indicador do lembrete começará a piscar e "10" aparecerá no ecrã do cronómetro.	
Defina o tempo tocando no controlo deslizante. (por ex. 5)	
Toque novamente no controlo do temporizador e "1" piscará	
Defina o tempo tocando no controlo deslizante (por ex. 9), agora o temporizador que definiu é de 95 minutos.	
Quando terminar de definir o tempo, começa a contar imediatamente. O ecrã mostra o tempo restante.	
O alarme toca durante 30 segundos e o indicador do cronómetro exibe “- -” quando o tempo definido terminar.	

## b) Definir o cronómetro para desligar uma zona de cozimento

Definir uma zona	
Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual desejar definir o cronómetro.	
Em suma, toque no controlo do cronómetro, o indicador do lembrete começa a piscar e "10" aparece no ecrã do cronómetro.	
Defina o tempo tocando no controlo deslizante. (por ex. 5)	
Toque novamente no controlo do temporizador e "1" piscará.	
Defina o tempo tocando no controlo deslizante (por ex. 9), agora o temporizador que definiu é de 95 minutos.	
Quando terminar de definir o tempo, começa a contar imediatamente. O ecrã mostra o tempo restante. NOTA: O ponto vermelho perto do indicador do nível de energia acende-se para indicar que a zona foi selecionada.	
Quando o cronómetro terminar, a zona de cozimento correspondente é desligada automaticamente.	

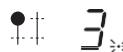


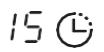
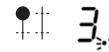
A outra zona de cozimento continua a operar, se a mesma tiver sido ligada anteriormente.

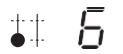
As imagens acima são unicamente para referência e prevalece o produto final.

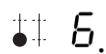
### definir mais zonas:

Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona; Quando se ajusta o tempo para várias zonas de cozimento em simultâneo, os pontos decimais das zonas de cozimento relevantes ficam acensos. A indicação dos minutos mostra o temporizador de min. O ponto da zona correspondente pisca. O exibido é o seguinte:

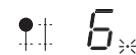
 3  
(definir para 15 minutos)

 15  
 3

 5  
(definir para 45 minutos)

 6.

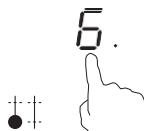
Assim que o cronómetro de contagem decrescente terminar, a zona correspondente desliga-se. De seguida, exibe o cronómetro de min. novo e o ponto da zona correspondente pisca.

 30  
 6  
(definir para 30 minutos)

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente será apresentado no indicador do temporizador.

### C) Cancelar o temporizador

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que desejar cancelar o cronómetro.



Toque no controlo do cronómetro, o indicador do cronómetro pisca.



Toque no controlo deslizante, defina o temporizador para "00" e o temporizador é cancelado.

### 3.3.7 Tempo de funcionamento por defeito

O desligar automático é uma função de proteção de segurança da sua placa de indução. Desliga-se automaticamente caso se esqueça de desligar. Os tempos de funcionamento por defeito para os vários níveis de energia são apresentados na tabela abaixo:

Nível de energia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Cronómetro de funcionamento por defeito (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando a panela for removida, a placa de indução pode parar imediatamente o aquecimento e desliga-se automaticamente após 2 minutos.



Pessoas com pacemaker devem consultar o seu médico antes de utilizar esta unidade.

## 4. Directrizes Para Cozinhar



Tenha cuidado quando fritar uma vez que o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, particularmente se utilizar o PowerBoost. O óleo e gordura em temperaturas extremamente altas podem incendiar espontaneamente e apresentar um risco de incêndio sério.

### 4.1 Dicas para Cozinhar

- Reduza a definição de temperatura quando a comida ferver.
- Utilize uma tampa para reduzir os tempos de cozimento e poupar energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozimento.  
Comece a cozinhar numa definição alta e reduza quando a comida tiver aquecido.

#### 4.1.1 Ferver, cozinhar arroz

- A fervura acontece antes do ponto de cozedura, aproximadamente a 85°C, quando começarem a subir bolhas no líquido de cozimento ocasionalmente. É a peça-chave para sopas deliciosas e estufados tenros porque os sabores desenvolvem-se sem cozinhar demais a comida. Deve também cozinhar molhos com base em ovos e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo o cozimento de arroz pelo método de absorção, podem exigir uma regulação superior à regulação mais baixa para garantir que os alimentos são cozinhados corretamente no tempo recomendado.

#### 4.1.2 Grelhar bife

Para cozinhar bifes succulentos e saborosos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo. Deite um pouco de óleo na frigideira e coloque a carne.
4. Vire o bife só uma vez. O tempo de cozimento exacto depende da grossura do bife e quanto cozinhado o desejar. Os tempos variam entre 2 - 8 minutos por lado. Pressione o bife para medir o quanto está cozinhado - quanto mais firme, mais "bem passado".
5. Deixe o bife a descansar numa placa quente durante alguns minutos para permitir que relaxe e fique mais tenro antes de servir.

#### 4.1.3 Para saltear

1. Escolha uma indução compatível com um wok de base plana ou frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos a utilizar. O saltear deve ser rápido. Se cozinhar grandes quantidades, divida a comida em porções pequenas.
3. Pré-aqueça brevemente a panela e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne primeiro, coloque de lado e mantenha quente.
5. Salteie os vegetais. Quando estiverem quentes e crocantes, baixe a definição da temperatura, volte a colocar a carne na panela e adicione o seu molho.
6. Mexa os ingredientes para se certificar que estão aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

## 4.2 Deteção de Artigos Pequenos

Quando tiver deixado uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por ex. alumínio) ou outro item pequeno (por ex. faca, garfo, chave), a placa entra automaticamente em suspensão dentro de 1 minuto. A ventoinha continua a arrefecer a placa de indução durante mais 1 minuto.

## 5. Definições de Temperatura

As definições abaixo servem unicamente como referência. A definição exacta depende de vários factores, incluindo os seus utensílios e a quantidade que estiver a cozinhar. Experimente com a placa de indução para descobrir as definições que mais se adequam a si.

Definição de temperatura	Adequação
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• aquecimento delicado para pequenas quantidades de comida</li><li>• derreter chocolate, o tempo de cozimento não deve exceder 30 minutos</li><li>• manteiga e comida que queime rapidamente</li><li>• ferver suave</li><li>• aquecimento lento</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• reaquecer</li><li>• ferver rápido</li><li>• cozinhar arroz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• panquecas</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• refogar</li><li>• cozinhar massa</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• saltear</li><li>• gratinar</li><li>• ferver sopa</li><li>• ferver água</li></ul>

## 6. Cuidados e Limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas de comida ou transbordos sem açúcar)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Desligue o fogão.</li><li>2. Aplique um limpador de fogões enquanto o vidro estiver quente (mas não a queimar!)</li><li>3. Passe por água e seque com um pano limpo ou papel de cozinha.</li><li>4. Volte a ligar o fogão.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quando a energia do fogão está desligada, não existe a indicação “superfície quente” mas a zona ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado.</li><li>• Esfregonas fortes, algumas esfregonas de náilon e agentes de limpeza fortes/ábrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu limpador ou esfregona se adequa.</li><li>• Nunca deixe resíduos de limpeza no fogão: o vidro pode ficar manchado.</li></ul>

Transbordos, derretimentos e derrames açucarados quentes	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula, faca de palete ou raspador afiado adequado para fogões de vidro de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozimento:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o fogão da parede.</li> <li>2. Segure a lâmina ou utensílio a um ângulo de 30° e raspe a sujidade ou derrame para uma área fria do fogão.</li> <li>3. Limpe a sujidade ou derrame com um pano de cozinha ou papel de cozinha.</li> <li>4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no Vidro" acima.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remova manchas deixadas pelos derretimentos e comida açucarada ou transbordos o mais breve possível. Podem ser difíceis de remover ou danificar permanentemente a superfície do vidro se deixar arrefecer em cima dele.</li> <li>• Perigo de corte: quando a protecção de segurança for recolhida, a lâmina num raspador é afiada. Tenha extremo cuidado e armazene sempre de forma segura e fora do alcance das crianças.</li> </ul>
Derrames nos controlos táteis	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o fogão.</li> <li>2. Absorva o transbordo</li> <li>3. Limpe a área do controlo tátil com uma esponja ou pano húmido limpo.</li> <li>4. Seque completamente a área com papel de cozinha.</li> <li>5. Volte a ligar o fogão.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O fogão pode emitir um som e desligar-se, e os controlos táteis podem não funcionar enquanto houver líquido em cima deles. Certifique-se que seca a área do controlo táctil antes de voltar a ligar o fogão.</li> </ul>

## 7. Dicas

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa de indução não liga.	Sem energia.	Certifique-se que a placa de indução está conectada à alimentação e que está ligada. Verifique se existe um corte de energia em sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte a secção "Utilizar a sua placa de indução" para instruções.
Os controlos táteis são difíceis de operar.	Pode existir um pouco de água em cima dos controlos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo para tocar nos controlos.	Certifique-se que a área do controlo táctil está seca e que utiliza a bola do dedo quando tocar nos controlos.
O vidro está a ser arranhado.	Utensílios de cozinha com beiras afiadas.  Esfregona ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos a serem utilizados.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e suaves. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha certos".  Consulte "Cuidado e limpeza".

Algumas panelas podem fazer barulhos de crepitar ou cliques.	Isto pode ser devido à construção do seu utensílio de cozinha (camadas de metais diferentes vibram de forma diferente).	Isto é normal para os utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução emite um zumbido quando utilizado em definição de temperatura alta.	Isto é causado pela tecnologia de cozinhar em indução.	Isto é normal, mas o barulho deve diminuir ou desaparecer completamente quando diminuir a definição de temperatura.
Barulho de ventoinha da placa de indução.	A ventoinha de arrefecimento incorporada na sua placa de indução ligou-se para prevenir que os componentes eletrónicos sobreaqueçam. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não precisa de fazer nada. Não desligue a energia da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As panelas não aquecem e aparece no ecrã.	A placa de indução não consegue detectar a panela porque esta não se adequa para cozinhar com indução.  A placa de indução não consegue detetar a panela porque esta é demasiado pequena para a zona de cozimento ou não está corretamente centrada.	Utilize utensílios de cozinha adequados para cozinhar com indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha certos".  Centre a panela e certifique-se que a base corresponde ao tamanho da zona de cozimento.
A placa de indução ou zona de cozimento desligou-se inesperadamente, emite um som e é exibido um código de erro (tipicamente alternado com um ou dois dígitos no ecrã do cronómetro).	Avaria técnica.	Anote as letras e números do erro, desligue a placa da parede e contacte um técnico qualificado.

## 8. Exibição e Inspeção de Avarias

A placa de indução está equipada com uma função de auto avaliação. Com este teste, o técnico pode verificar a função de vários componentes sem ter de desmontar a placa da superfície de trabalho.

### Resolução de problemas

- Código de avaria ocorrer quando o cliente está a utilizar e Solução;

Código da avaria	Problema	Solução
<b>Sem Auto Recuperação</b>		
E1	Avaria do sensor de temperatura da placa de cerâmica --círcuito aberto.	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
E2	Avaria do sensor de temperatura da placa de cerâmica --curto-circuito.	

Eb	Avaria do sensor de temperatura da placa de cerâmica	
E3	Temperatura alta no sensor da placa de cerâmica.	Aguardar que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
E4	Avaria do sensor de temperatura do IGBT -- circuito aberto.	Substitua a placa de energia.
E5	Avaria do sensor de temperatura do IGBT -- curto circuito.	
E6	Temperatura alta do IGBT.	Aguarde que a temperatura do IGBT volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Verifique se a ventoinha funciona corretamente. <b>Se não, substitua a ventoinha.</b>
E7	Voltagem de alimentação abaixo da voltagem classificada.	Verifique se a alimentação está normal. Ligue após a alimentação estar normal.
E8	Voltagem de alimentação acima da voltagem classificada.	
U1	Erro de comunicação.	Volte a inserir a conexão entre a placa de exibição e a placa de energia. Substitua a placa de energia ou de exibição.

## 2) Avaria Específica e Solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não se acende quando a unidade está ligada à corrente.	Sem alimentação.	Verifique se a ficha está bem inserida na tomada e se esta está a funcionar.	
	Falha de conexão da placa de energia acessória e de exibição.	Verifique a conexão.	
	A placa de energia acessória está danificada.	Substitua a placa de energia acessória.	
	A placa de exibição está danificada.	Substitua a placa de exibição.	
Alguns botões não funcionam ou a exibição LED não está normal.	A placa de exibição está danificada.	Substitua a placa de exibição.	
O Indicador de Modo de Cozimento acende-se mas o aquecimento não começa.	Temperatura alta do fogão.	Temperatura ambiente pode estar demasiado alta. Entrada de Ar ou Ventilação pode estar bloqueada.	
	Algum problema com a ventoinha.	Verifique se a ventoinha funciona corretamente;	

		se não, substitua a ventoinha.	
	A placa de energia está danificada.	Substitua a placa de energia.	
Aquecimento para subitamente durante a operação e o ecrã exibe "u".	Tipo de Panela errado. Diâmetro da panela é demasiado pequeno.	Utilize uma panela adequada (consulte o manual de instruções).	O circuito de deteção da panela está danificado; substitua a placa de energia.
	O fogão sobreaquece u;	Unidade sobreaqueceu. Aguarde que a temperatura volte ao normal. Pressione o botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento no mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) exibem "u".	Falha de conexão da placa de energia e de exibição; A placa de exibição da peça de comunicação está danificada.	Verifique a conexão. Substitua a placa de exibição.	
	A placa Principal está danificada.	Substitua a placa de energia.	
O motor da ventoinha emite som anormal.	O motor da ventoinha está danificado.	Substitua a ventoinha.	

O exposto acima são julgamentos e inspeções de avarias comuns.

Não desmonte a unidade por si para evitar qualquer perigo e danos à placa de indução.

## 9. Instalação

### 9.1 Seleção do equipamento de instalação

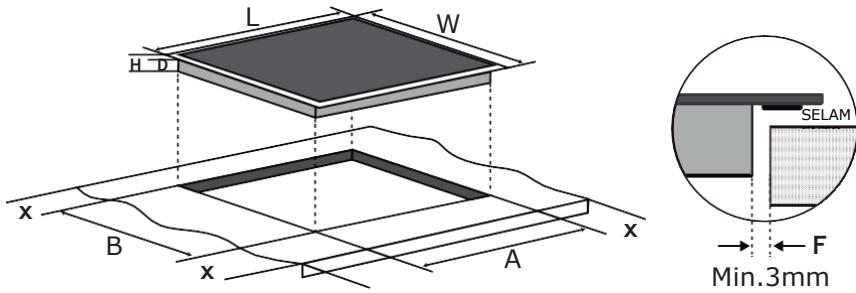
Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos exibidos no desenho

Para a finalidade de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço de 5 cm à volta do buraco.

Certifique-se que a grossura da superfície de trabalho é de pelo menos 30mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolado (madeira e materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados a menos que impregnados) para evitar choque elétrico e deformações maiores causado pela radiação de calor da placa. Como mostrado abaixo:



Nota: A distância de segurança entre os lados do fogão e as superfícies interiores da bancada deve ser de pelo menos 3mm.

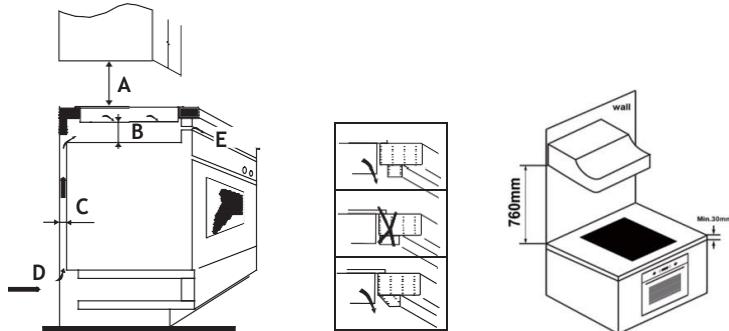


C(mm)	L(mm)	A(mm)	P(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Em qualquer circunstância, certifique-se que o fogão de indução tem boa ventilação e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Assegure-se que o fogão de indução está em bom estado de funcionamento. Como mostrado abaixo:



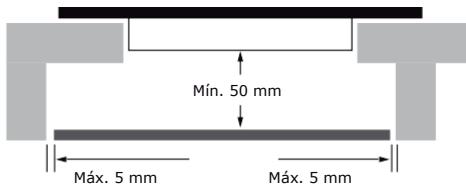
Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário acima deve ser de pelo menos 760 mm.



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

## AVISO: Assegurar a Ventilação Adequada

Certifique-se que o fogão de indução tem boa ventilação e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. De modo a evitar o toque acidental no fundo sobreaquecido do fogão, ou choque elétrico inesperado durante o funcionamento, é necessário colocar uma inserção de madeira, fixada com parafusos, a uma distância mínima de 50mm do fundo do fogão. Siga os requisitos abaixo.



Existem buracos de ventilação à volta do exterior do fogão. DEVE assegurar-se que estes buracos não são bloqueados pela bancada quando colocar o fogão.



- Tenha em atenção que a cola que junta o plástico ou a madeira à mobília tem de resistir a temperaturas não inferiores a 150°C para evitar que descole.
- A parede traseira, adjacente e superfícies à volta devem poder aguentar com uma temperatura de 90°C.

## 9.2 Antes de instalar do fogão, certifique-se que

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutura interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolado.
- Se o fogão for instalado acima de um forno, o forno deve ter uma ventoinha de arrefecimento incorporada.
- A instalação cumpre com todos os requisitos de espaçamento e padrões e regulamentos aplicáveis.
- É incorporado um interruptor de isolamento adequado que ofereça desconexão completa da alimentação na fiação permanente, montado e posicionado de forma a cumprir com as regras e regulamentos de fiação locais.
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e existe uma separação de contacto de espaço de ar em todos os pólos (ou em todos os condutores [de fase] ativos se as regras de fiação locais permitirem esta variação de requisitos).
- O interruptor de isolamento deve ser de acesso fácil para o cliente com o fogão instalado.
- Consulta as autoridades de construção locais no caso de dúvidas sobre a instalação.
- Utiliza um acabamento resistente ao calor e fácil de limpar (como azulejos de cerâmica) nas superfícies da parede à volta do fogão.

## 9.3 Após instalar o fogão, certifique-se que

- O cabo de alimentação não é acessível através das portas do armário ou gavetas.
- Existe fluxo de ar fresco fora dos armários para a base do fogão.
- Se o fogão for instalado em cima de uma gaveta ou armário, instale uma barreira de proteção térmica em baixo da base do fogão.
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível para o cliente.

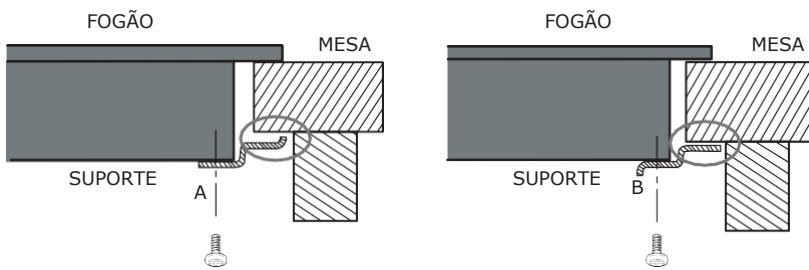
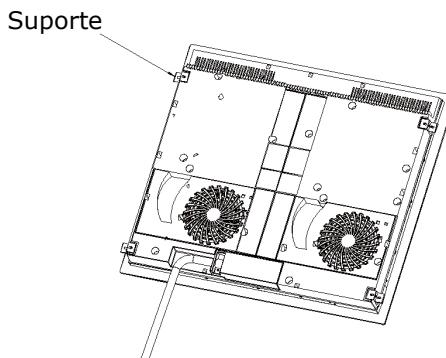
## 9.4 Antes de colocar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada numa superfície estável e suave (utilize a embalagem). Não aplique força nos controlos que saem do fogão.

## 9.5 Ajuste da posição do suporte

Fixe o fogão na superfície de trabalho através do apertamento dos 4 suportes no fundo do fogão (ver imagem) após a instalação.

Ajuste a posição do suporte para se adequar à grossura da bancada.



Em nenhuma circunstância, os suportes não podem tocar nas superfícies interiores da bancada antes da instalação (ver imagem).

## 9.6 Cuidados

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu dispor. Nunca realize a operação por si.
2. O fogão não deve ser instalado directamente acima de máquina de lavar a loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou secar a roupa, uma vez que a humidade pode danificar as peças eletrónicas do fogão
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a que uma radiação de calor melhor possa ser assegurada para aumentar a segurança.
4. A parede e a zona de aquecimento induzida acima da superfície da mesa devem aguentar com o calor.
5. De modo a evitar danos, a camada de sandwich e adesivo devem resistir ao calor.
6. Não utilize um limpador a vapor.

## 9.7 Conexão do fogão à alimentação

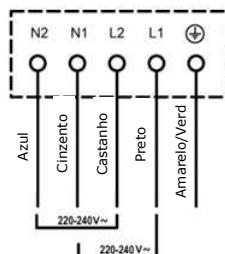
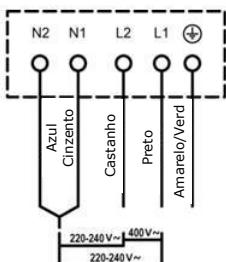
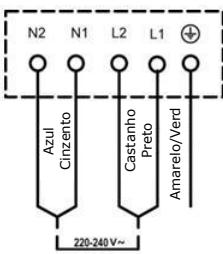


Este fogão só deve ser conectado à alimentação por uma pessoa qualificada. Antes de conectar o fogão à alimentação, verifique:

1. O sistema de fiação doméstico é adequado para a energia consumida pelo fogão.
2. A voltagem corresponde ao valor dado na placa de classificação
3. As secções do cabo de alimentação aguentam com a carga especificada na placa de classificação.  
Não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação para conectar o fogão à alimentação, uma vez que podem causar sobreaquecimento e incêndio.
4. O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma das peças quentes e deve ser posicionado de forma a que a sua temperatura nunca exceda 75°C.



Verifique com um eletricista se o sistema de fiação doméstico é adequado sem alterações. As alterações só devem ser realizadas por um eletricista qualificado.



- Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, a operação deve ser realizada por um agente de pós-vendas com as ferramentas dedicadas para evitar acidentes.
- Se o aparelho for conectado diretamente à alimentação, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3mm entre os contactos.
- O instalador deve assegurar que foi realizada a conexão elétrica correta e que cumpre com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou compresso.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído unicamente por técnicos autorizados.



---

A superfície inferior e o cabo de alimentação do fogão não devem ser acessíveis após a instalação.

---

 <b>Eliminação correta deste produto</b>	<p>O símbolo no produto, ou na sua embalagem, indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Deve ser entregue ao ponto de recolha de lixo adequado para a reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico. Ao garantir a eliminação correta deste produto, o utilizador ajudará a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e saúde humana, que poderiam ser causadas pelo manuseio inadequado de resíduos deste produto. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contacto com as autoridades locais, serviço de recolha de lixo doméstico ou a loja onde comprou o produto.</p>
--	--

## Serviços de pós-vendas

Qualquer manutenção do seu equipamento deve ser efetuada por:

- seu revendedor,
  - ou outro mecânico qualificado que seja um agente autorizado para os aparelhos da marca.
- Ao efetuar uma marcação, indique a referência completa do seu equipamento (modelo, tipo e número de série).

Esta informação aparece na placa de identificação do fabricante afixada no seu equipamento.