

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A SUA SEGURANÇA E A DE TERCEIROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.



Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, que alerta para potenciais riscos para o operador ou para terceiros. Todas as mensagens relativas à segurança são precedidas do símbolo de perigo e dos termos seguintes:

! PERIGO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, provoca lesões graves.

! AVISO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode provocar lesões graves.


Todos os avisos relativos a segurança fornecem detalhes sobre o eventual risco a que se referem e indicam a forma de reduzir o risco de lesões, danos ou choques elétricos resultantes do uso incorreto do aparelho. Assegure-se de que cumpre o seguinte:

- Deve desligar o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efetuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais em vigor. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória.
- O cabo elétrico deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respectivo lugar, à tomada elétrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve ser utilizado um interruptor unipolar com uma distância mínima de 3mm entre os contactos.
- Não utilize adaptadores, simples ou múltiplos, nem extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho.
- Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem ficar inacessíveis ao utilizador.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico para cozinhar alimentos. Não são permitidas outras utilizações (por ex. o aquecimento do ambiente). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a não ser que estejam sob supervisão contínua.
- Durante a utilização do aparelho, as partes acessíveis podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas e vigiadas para que não brinquem com o aparelho.
- Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho durante ou imediatamente após a utilização. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho tenham arrefecido o suficientemente.
- Não coloque materiais inflamáveis no interior ou junto do aparelho.
- As gorduras e óleos demasiadamente aquecidos incendeiam-se facilmente. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- 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, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Deve ser instalado um painel separador (não fornecido) no compartimento sob o aparelho.
- Se a superfície estalar, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico (apenas para aparelhos com superfície em vidro).

- O aparelho não deve ser ativado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.
- Deixar alimentos com muita gordura ou óleo a cozinhar sem vigilância, pode ser perigoso e originar risco de incêndio. **NUNCA** tente apagar um fogo com água. Em vez disso, desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.
Perigo de incêndio: não guarde objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Não devem ser deixados objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa, pois estes podem ficar quentes.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa usando o respetivo comando, não confiando apenas no detector de panelas (apenas para aparelhos de indução).

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE


Eliminação dos materiais da embalagem

O material da embalagem é totalmente reciclável, tal como indicado pelo símbolo de reciclagem (). Os diversos materiais da embalagem não devem ser abandonados no meio ambiente, mas sim eliminados em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais que controlam a eliminação de resíduos.

Eliminação do aparelho

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).

Ao assegurar a eliminação correta deste aparelho, estará a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos.

O símbolo  no aparelho, ou na documentação que o acompanha, indica que este não deve ser tratado como resíduo doméstico, devendo ser entregue num centro de recolha que proceda à reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).

Sugestões para poupança de energia

Para obter melhores resultados, recomenda-se que:

- Utilize panelas e frigideiras com um diâmetro de base igual ao da superfície de cozedura.
- Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.
- Se possível, mantenha as panelas tapadas durante a cozedura.
- A utilização da panela de pressão reduz significativamente o consumo de energia e o tempo de cozedura (não utilizar em conjunto com a função "sixth sense").
- Assegure-se de que coloca a panela ou frigideira no centro da superfície de cozedura desenhada na placa.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

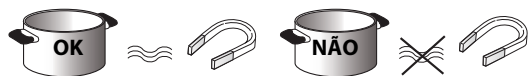
- Este aparelho, que se destina a estar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma (CE) n.1935/2004 e foi projectado, fabricado e colocado no mercado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa Tensão" 2006/95/CE (que substitui a 73/23/CEE e alterações subsequentes), requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.

ANTES DA UTILIZAÇÃO



IMPORTANTE: se as panelas não tiverem as dimensões correctas, as zonas de cozedura não se acendem. Utilize apenas panelas que possuam o símbolo de "SISTEMA DE INDUÇÃO" (Figura ao lado). Antes de ligar a placa, coloque a panela na zona de cozedura pretendida.

RECIPIENTES PRÉ-EXISTENTES



Para verificar se o recipiente é apropriado para a placa de indução, utilize um íman: os tachos não são adequados se não forem detectados magneticamente.

- Certifique-se de que o fundo das panelas não está áspero, pois poderia riscar a superfície da placa. Verifique a loiça.
- Não apoie os tachos e as frigideiras quentes na superfície do painel de comando da placa. Pode provocar danos.

DIÂMETROS ACONSELHADOS DO FUNDO DOS TACHOS

<p>XL ∅ 30 cm</p>	<p>14 cm (Dual Zone) → ∅ 30 cm</p>	<p>XL ∅ 28 cm</p>	<p>18 cm (Dual zone) → ∅ 28 cm</p>
<p>L ∅ 24 cm</p>	<p>17 cm → ∅ 24 cm</p>	<p>L ∅ 21 cm</p>	<p>15 cm → ∅ 21 cm</p>
<p>M ∅ 18 cm</p>	<p>14 cm → ∅ 18 cm</p>	<p>S ∅ 14,5 cm</p>	<p>11 cm → ∅ 14,5 cm</p>

IMPORTANTE: para o valor do diâmetro do fundo da panela relativo à zona onde é possível activar a função “Sexto Sentido”, consultar o parágrafo “Função Sexto Sentido”.

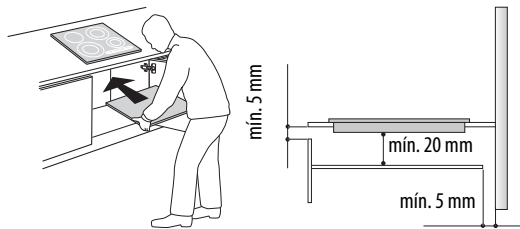
INSTALAÇÃO

Depois de desembalar o produto, verifique se sofreu danos durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o seu revendedor ou o Serviço Pós-venda.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

⚠ AVISO

- Instale um painel de separação por baixo da placa de cozedura.
- A parte inferior do produto não deve ficar acessível após a instalação.
- Para instalar um forno por baixo da placa, não coloque o painel de separação.



- A distância entre a parte inferior do aparelho e o painel de separação deve respeitar as dimensões indicadas na figura.
- Para um correcto funcionamento do produto, não tape a abertura mínima entre a bancada de trabalho e o lado superior da placa do móvel (mín. 5 mm).
- Faça todos os trabalhos de corte do móvel antes de inserir a placa e retire cuidadosamente as aparas e os resíduos de serradura.
- Em caso de instalação de um forno debaixo da placa, certifique-se de que ele está equipado com um sistema de arrefecimento.
- No caso de instalação com fios, contactar o serviço de assistência e solicitar a montagem do kit de parafusos 4801 211 00112.
- Para remover a placa do tampo utilize uma chave de fendas (não fornecida) para soltar as molas situadas na secção inferior do aparelho.
- Evite a instalação da placa de fogão por cima da máquina de lavar loiça ou roupa, para que os circuitos electrónicos não entrem em contacto com vapor e humidade, o que pode danificá-los.

LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

⚠ AVISO

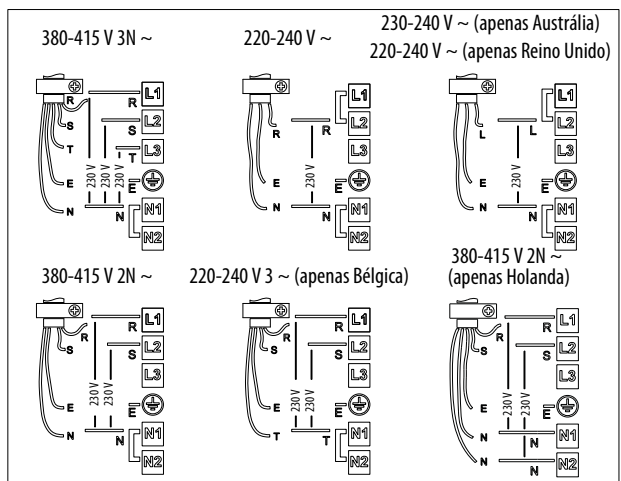
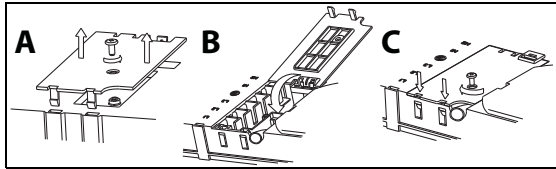
- Desligue o aparelho da rede eléctrica.
- O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas de segurança e de instalação em vigor.

- O fabricante rejeita qualquer responsabilidade por eventuais danos a pessoas, animais ou bens materiais no caso de incumprimento das directivas fornecidas neste capítulo.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a remoção da placa de fogão do tampo.
- Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.
- Não utilize extensões.

Ligação ao painel de terminais

Para a ligação eléctrica, utilize um cabo de tipo H05RR-F como indicado na tabela em baixo.

Condutores	Quantidade x dimensões
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ²
230-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ² (apenas Austrália)
220-240 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²



Ligue o cabo de terra amarelo/verde ao terminal com o símbolo ⊕.

Esse cabo deve ser mais comprido que os outros.

1. Retire a tampa do painel de terminais (A) desapertando o parafuso e insira a tampa na dobradiça (B) do painel de terminais.
2. Insira o cabo de alimentação no fixador do cabo e ligue os fios à régua de terminais como indicado no esquema de ligação colocado junto à régua de terminais.
3. Fixe o cabo de alimentação com o fixador do cabo.
4. Feche a tampa (C) e aperte-a na régua de terminais com o parafuso removido - ponto (1).

A cada ligação à alimentação da rede, a placa efectua uma verificação automática durante alguns segundos.

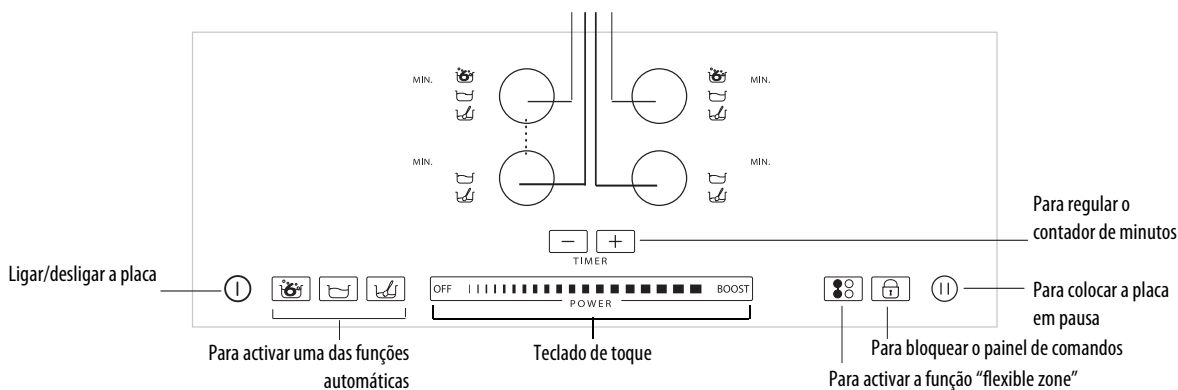
Se a placa já possuir cabo de alimentação, siga as instruções fornecidas juntamente com o cabo de alimentação. Efectue a ligação à rede fixa através de um interruptor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Descrição do painel de comandos


O painel está equipado com teclas sensíveis ao toque: para utilizá-las, basta premir o símbolo correspondente (não é necessário premir com força).

Para seleccionar e activar as zonas de cozedura




Primeira utilização / após uma falha de energia

Depois de ligar a placa à rede eléctrica, o painel de comandos é bloqueado (o indicador luminoso situado por cima da tecla acende-se).

Para desbloquear o painel de comandos, prima a tecla  durante 3 segundos. O indicador luminoso apaga-se e é possível prosseguir com o normal funcionamento da placa.

Ligar/desligar a placa

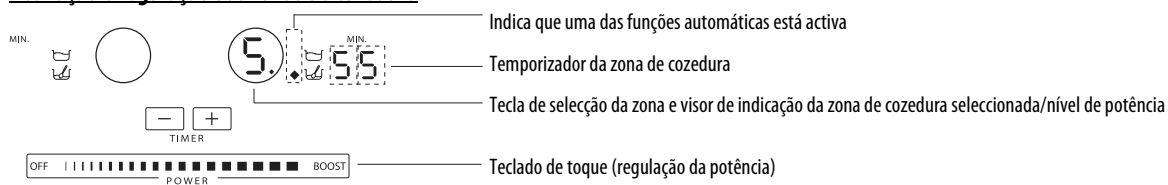
Para ligar a placa, mantenha premida a tecla  durante cerca de 2 segundos: o indicador luminoso por cima da tecla acende-se e aparecem traços no interior dos círculos que identificam as zonas de cozedura.

Para desligar, prima a mesma tecla até desactivar a placa. Todas as zonas de cozedura são desactivadas.



A placa desliga-se automaticamente se não se seleccionar nenhuma função no espaço de 10 segundos após a sua ligação.

Ativação e regulação das zonas de cozedura



Depois de ligar a placa de cozedura e colocar o tacho na zona pré-seleccionada, regule o nível de potência com a tecla +.

Active a zona premindo a tecla circular correspondente: no interior do círculo é visualizado o número 5, que corresponde ao nível de potência intermédio.

Para modificar o nível de potência, desloque o dedo na horizontal sobre o teclado de toque: O número no interior do círculo varia conforme a posição do dedo no teclado, de um mínimo de 1 a um máximo de 9. Com o teclado de toque, é possível activar a função booster premindo "BOOST" ("P" no visor). É possível utilizar o nível de potência "BOOST" por um tempo máximo de 10 minutos, após os quais o aparelho define automaticamente o nível 9. Nos modelos de três zonas de cozedura é possível definir três níveis "BOOST" em simultâneo: neste caso, o aparelho adapta automaticamente a distribuição da potência entre as zonas.

5.

Se estiverem acesas várias zonas de cozedura, o teclado de toque permite modificar a potência da zona seleccionada, que se pode reconhecer pela presença de um ponto luminoso situado em baixo à direita do indicador de potência. Para seleccionar uma zona, basta premir a tecla circular correspondente.

U U

Se o tacho não for compatível com a sua placa de indução, estiver mal colocado ou não tiver as dimensões adequadas, a indicação de "tacho ausente" aparece no visor (figura ao lado). Se, no espaço de 60 segundos, não for detectado nenhum tacho, a placa desliga-se.

Desactivação das zonas de cozedura

Selecione a zona de cozedura que pretende desligar premindo a tecla circular correspondente (o ponto em baixo à direita do nível de potência aparece no visor). Prima o comando OFF presente no teclado de toque.

H

A zona de cozedura desactiva-se e, se a área estiver quente, aparece no círculo a letra "H".

"H" é o indicador de calor residual. A placa está equipada com um indicador para cada zona de cozedura; este mostra quais são as zonas ainda com temperatura elevada. Quando a zona de cozedura fica fria, o visor apaga-se.

Seleção do temporizador

O temporizador é um interruptor horário que oferece a possibilidade de programar uma duração de cozedura com um tempo máximo de 90 minutos.

Selecione a zona de cozedura a que pretende associar o temporizador (aparece um ponto luminoso em baixo à direita do indicador do nível de potência no visor); em seguida, programe o tempo pretendido regulando-o com as teclas + e - da função do temporizador: o tempo em minutos é visualizado junto ao visor da zona de cozedura.


Alguns segundos após o último toque, o temporizador inicia a contagem decrescente (o ponto de selecção da zona de cozedura começa a piscar).

No final do tempo, activa-se um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.




Para informações sobre o temporizador associado à função "sexto sentido", consultar a descrição da função nas páginas seguintes.

Bloqueio do painel de comandos



A função bloqueia os comandos da placa para evitar a activação acidental da mesma (por ex. durante as operações de limpeza).

Prima a tecla  durante três segundos: um sinal sonoro e um indicador luminoso por cima do símbolo do aloquete assinalam a activação. O painel de comandos fica bloqueado, à excepção da função de desactivação. Para desactivar o bloqueio dos comandos, repita o procedimento de activação. O ponto luminoso apaga-se e a placa fica novamente activa. **IMPORTANTE:** a presença de água, líquido derramado das painéis ou objectos de qualquer espécie pousados sobre a tecla por baixo do símbolo podem provocar a activação ou desactivação involuntária da função de bloqueio do painel de comandos.

Pausa

A função permite bloquear temporariamente o funcionamento da placa para depois retomá-lo mantendo as programações (excepto a função "sexto sentido" e os temporizadores programados). Prima a tecla : no lugar dos níveis de potência aparece a indicação  que começa a piscar. Para retomar a cozedura, prima novamente a tecla .

Flexible Zone

Esta função permite associar duas zonas de cozedura e geri-las como se fossem uma só. É ideal para a utilização de painéis ovais, rectangulares e longas (com o fundo de dimensões máximas 40x18 cm). Após acender a placa, prima a tecla : nos visores correspondentes às duas zonas de cozedura surge o nível "5"; ambos os pontos luminosos ao lado do número de nível acendem-se e indicam a selecção de uma única zona. Para modificar o nível de potência, utilize o teclado de toque: o número no interior do círculo varia conforme a posição do dedo no teclado, de um mínimo de 1 a um máximo de 9. Para desactivar a função "flexible zone", prima a tecla : as chapas regressam ao funcionamento individual. Para desligar a zona de cozedura, prima OFF.



Com a função "flexible zone" activada, não é possível utilizar o nível de potência "booster" ou a função "sexto sentido". Caso se selecione o temporizador, o mesmo será visualizado ao lado do visor da chapa mais acima.


Descrição das funções automáticas

A

A placa está equipada com algumas funções automáticas associadas às zonas de cozedura. Ao lado da tecla de selecção de cada zona estão indicados os ícones das funções disponíveis. Sempre que uma função automática é seleccionada, aparece um indicador luminoso ao lado do ícone e no visor da zona escolhida aparece e letra "A".

Função "Sexto Sentido"

A função "sexto sentido" selecciona automaticamente o nível de potência ideal para que a água chegue à fase de fervura e assinala quando assim acontece.

Depois de colocar uma panela com água, ligue a placa e seleccione a zona de cozedura pretendida. Prima a tecla : no visor aparece "A", o indicador luminoso acende-se. Durante a fase de aquecimento é visualizada uma animação no espaço ao lado da zona.



Para o funcionamento correcto da função "sexto sentido", recomenda-se:

- utilizar exclusivamente água (à temperatura ambiente);
- não adicionar sal, ingredientes ou temperos até a água começar a ferver;
- não modificar o nível de potência da zona ou retirar ou deslocar a panela;
- encher a panela com pelo menos 1/3 da sua capacidade (mín. 1 litro) e nunca totalmente (consulte a tabela ao lado).
- Não utilizar panelas de pressão na zona com a função "sexto sentido" activada.

Para obter melhores resultados, recomenda-se ainda:

- Não tapar a panela com a qual se utiliza a função "sexto sentido";
- Não activar a função "sexto sentido", se a zona já estiver quente (letra "H" visível no visor).

Diâmetro da zona de cozedura	Diâmetro do fundo da panela para utilização da função Sexto Sentido	Quantidade máxima de água na panela
18 cm	17-19 cm	5 litros
24 cm	23-25 cm	7 litros
28 cm	24-28 cm	7 litros


Quando a água começar a ferver, a placa emite um sinal sonoro. Este sinal é repetido três vezes e a intervalos regulares. Após o segundo sinal, activa-se automaticamente um cronómetro que regista o tempo de fervura. Após o terceiro sinal, a placa automaticamente selecciona um nível de potência inferior para manter o estado de fervura. A partir deste ponto, é possível adicionar ingredientes, programar o temporizador ou modificar o nível de potência. Ao alterar o nível de potência ou manter a placa em "pausa", sai-se da função "sexto sentido".




A placa gere autonomamente a utilização da função "sexto sentido" e os níveis "booster", como tal, em alguns casos, poderá não ser possível activar o "booster" com a função "sexto sentido" já activada noutras zonas de cozedura.

A qualidade da panela utilizada pode influenciar o desempenho da função "sexto sentido".

Função Simmering

Depois de o alimento entrar em ebulição, premindo a tecla  é automaticamente definido um nível de potência adequado para manter a ebulição mínima. No visor aparece "A": o indicador luminoso acende-se. Para desactivar a função, basta premir OFF no teclado de toque.

Função Melting

A função melting mantém uma temperatura baixa e uniforme na zona de cozedura. Depois de colocar um tacho/acessório na zona pré-seleccionada, ligue a placa e seleccione a zona de cozedura pretendida. Prima a tecla : no visor aparece "A", o indicador luminoso acende-se. Para desactivar a função, basta premir OFF no teclado de toque.

LIMPEZA



AVISO

- **Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.**
- **Antes de proceder às operações de limpeza, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que a indicação de calor residual ("H") desapareceu.**

IMPORTANTE: não utilize esponjas abrasivas ou palha-de-aço. A sua utilização, com o tempo, pode danificar o vidro.

- Após cada utilização, deixe arrefecer a placa e limpe-a para retirar as incrustações e manchas provocadas pelos resíduos de alimentos.
- O açúcar e os alimentos com elevado teor de açúcar danificam a placa de cozedura e devem ser removidos imediatamente.
- O sal, o açúcar e a areia podem riscar a superfície do vidro.
- Utilize um pano húmido, papel absorvente de cozinha ou produtos de limpeza específicos para placas (siga as indicações do fabricante).

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE AVARIAS

- Leia e siga as instruções da secção “Instruções de utilização”.
- Certifique-se de que não existem interrupções no abastecimento.
- Seque bem a superfície da placa depois de a limpar.
- Se, ao ligar a placa, o visor mostrar códigos alfanuméricos, proceda de acordo com a seguinte tabela.
- Se não conseguir desligar a placa depois de a utilizar, desligue-a da rede eléctrica.

CÓDIGO DE ERRO	DESCRIÇÃO	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÃO
A placa desliga-se e, ao fim de 10 segundos, emite um sinal sonoro a cada 30 segundos.	Pressão permanente na zona de comandos.	Água ou utensílios de cozinha na zona de comandos.	Volte a limpar a zona de comandos.
C81, C82, C83	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças electrónicas é demasiado elevada.	Aguarde até que a placa arrefeça antes de a utilizar de novo.
F42 ou F43	A ligação da placa não possui a tensão correcta.	O sensor detecta uma tensão diferente da de ligação.	Desligue a placa da rede e verifique a ligação.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Contacte o serviço de assistência e comunique o código de erro.		

SERVIÇO PÓS-VENDA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda

1. Tente solucionar o problema consultando o “Guia de resolução de problemas”.
2. Desligue e volte a ligar a placa para verificar se o problema foi resolvido.

Se após efectuar as verificações, o problema persistir, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Comunique:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto da placa;
- o número de serviço (número após a palavra Service na chapa de características) situado por baixo do aparelho (na placa metálica). O número de assistência está também indicado no livro de garantia;
- o seu endereço completo;
- o seu número de telefone e o indicativo da zona.

SERVICE 0000 000 00000



Se for necessário reparar o equipamento, contacte um **Serviço Pós-Venda autorizado** (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e a correcção da reparação). As peças de substituição estão disponíveis por 10 anos.

TABELA DE POTÊNCIAS

Nível de potência		Tipo de cozedura	Utilização do nível (a indicação junta a experiência e os hábitos de cozedura)
Potência máxima	Boost	Aquecer rapidamente	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos até uma fervura rápida, no caso da água, ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura
	8-9	Fritar - ferver	Ideal para tostar, iniciar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	7-8	Tostar - fritar lentamente - ferver - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período de tempo, 5-10 minutos)
	6-7	Tostar - cozer - estufar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um período de tempo médio, 10-20 minutos), pré-aquecer os acessórios
Potência média	4-5	Cozer - estufar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para estufar, manter fervuras delicadas, cozer (por um longo período de tempo). Envolver a massa
	3-4	Cozer - ferver lentamente - adensar - envolver	Ideal para cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), envolver massa
	2-3		Ideal para cozeduras prolongadas (volumes inferiores a um litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite)
Potência baixa	1-2	Derreter - descongelar - manter quente - envolver	Ideal para amolecer a manteiga, derreter delicadamente o chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões e manter quentes alimentos acabados de cozinhar (ex.: molhos, cremes, sopas)
	1		Ideal para manter quentes alimentos acabados de cozinhar, envolver risottos e manter a temperatura dos pratos de servir (com o acessório adequado à indução)
	OFF	Potência zero	Superfície de apoio





Função	Descrição da função
 Simmering	Calcula automaticamente o nível de potência adequado a ferver lentamente alimentos durante longos períodos de tempo. Adequado para cozer molhos de tomate, guisados, sopas, “minestrone”, mantendo um nível de cozedura controlado (ideal para cozeduras em banho-maria). Evita derramamentos desagradáveis dos alimentos (ex. esguichos) ou possíveis queimaduras no fundo, típicas destas preparações. Utilize esta função depois de o alimento entrar em ebulição.
 Melting	Calcula automaticamente um nível de potência adequado para derreter lentamente produtos delicados sem comprometer as suas características sensoriais (chocolate, manteiga, etc.).
 “6th Sense” “Sexto Sentido” ferver água	Identifica automaticamente o momento em que a água começa a ferver e reduz a potência mantendo a água em ebulição até introduzir o alimento. Quando a água começar a ferver, a placa emite um sinal sonoro e é possível adicionar ingredientes (ex. temperos, massa, arroz, legumes, carne e peixe), e ainda, conservas caseiras ou acessórios a esterilizar.
 “Flexible zone”	Função que combina duas zonas de cozedura e permite utilizar recipientes ou grelhas retangulares e ovais, utilizando toda a área disponível. Para grelhar alimentos de grandes dimensões ou número (peixe, espetadas, legumes como por exemplo, chicória, bifés, salsichas). Para cozinhar na caçarola/panela de peixe/panela assados em forma de rolo, peixe inteiro geralmente acompanhado de molho ou caldo

TABELA DE COZEDURA

Categorias de alimentos	Pratos ou tipo de cozedura	Nível de potência e evolução da cozedura			
		Primeira fase	Potência	Segunda fase	Potência
Massa, arroz	Massa fresca	Aquecer a água	Booster - 9	Cozer a massa e manter a fervura	7-8
	Massa seca	Aquecer a água	Booster - 9	Cozer a massa e manter a fervura	7-8
	Arroz cozido	Aquecer a água	Booster - 9	Cozer a massa e manter a fervura	5-6
	Risotto	Ferver lentamente e tostar	7-8	Cozedura	4-5
Vegetais, legumes	Cozidos	Aquecer a água	Booster - 9	Cozedura	6-7
	Fritos	Aquecer o óleo	9	Fritura	8-9
	Salteados	Aquecer o acessório	7-8	Cozedura	6-7
	Estufados	Aquecer o acessório	7-8	Cozedura	3-4
	Refogados	Aquecer o acessório	7-8	Dourado do refogado	7-8
Carnes	Assado	Dourar a carne com óleo (se for com manteiga potência 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Na grelha	Aquecimento prévio da frigideira	7-8	Grelhar de ambos os lados	7-8
	Corar	Corar com óleo (se for com manteiga potência 6)	7-8	Cozedura	4-5
	Húmido/estufado	Corar com óleo (se for com manteiga potência 6)	7-8	Cozedura	3-4
Peixe	Na grelha	Aquecimento prévio da frigideira	7-8	Cozedura	7-8
	Húmido/estufado	Corar com óleo (se for com manteiga potência 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Frito	Aquecer o óleo ou a gordura	8-9	Fritura	7-8
Ovos	Omeletas	Aquecer a frigideira com manteiga ou gordura	6	Cozedura	6-7
	Omeletas	Aquecer a frigideira com manteiga ou gordura	6	Cozedura	5-6
	Escalfados/cozidos	Aquecer a água	Booster - 9	Cozedura	5-6
	Panquecas	Aquecer a frigideira com manteiga	6	Cozedura	5-6
Molhos	Tomate	Corar com óleo (se for com manteiga potência 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Guisado	Corar com óleo (se for com manteiga potência 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Bechamel	Preparar a base (derreter manteiga e farinha)	5-6	Ferver ligeiramente	3-4
Doces, cremes	Creme pasteleiro	Ferver o leite	4-5	Manter uma fervura ligeira	4-5
	Pudins	Ferver o leite	4-5	Manter uma fervura ligeira	2-3
	Arroz-doce	Aquecer o leite	5-6	Cozedura	2-3