

Hotpoint

ARISTON

PT

Português

Instruções de utilização

PLACA DE FOGÃO

Índice

Instruções importantes sobre segurança	37
Conselhos para a protecção do ambiente	37
Declaração de conformidade	38
Antes da utilização	38
Recipientes pré-existent	38
Diâmetros aconselhados do fundo das panelas	38
Instalação	38
Ligação eléctrica	39
Instruções de utilização	40
Limpeza	42
Guia de resolução de problemas	42
Serviço pós-venda	42
Tabela de níveis de potência	43
Tabela de cozedura	44

EN AVAILABLE HOB CONFIGURATION

IT CONFIGURAZIONI DISPONIBILI

FR CONFIGURATION DE TABLE DE CUISSON DISPONIBLE

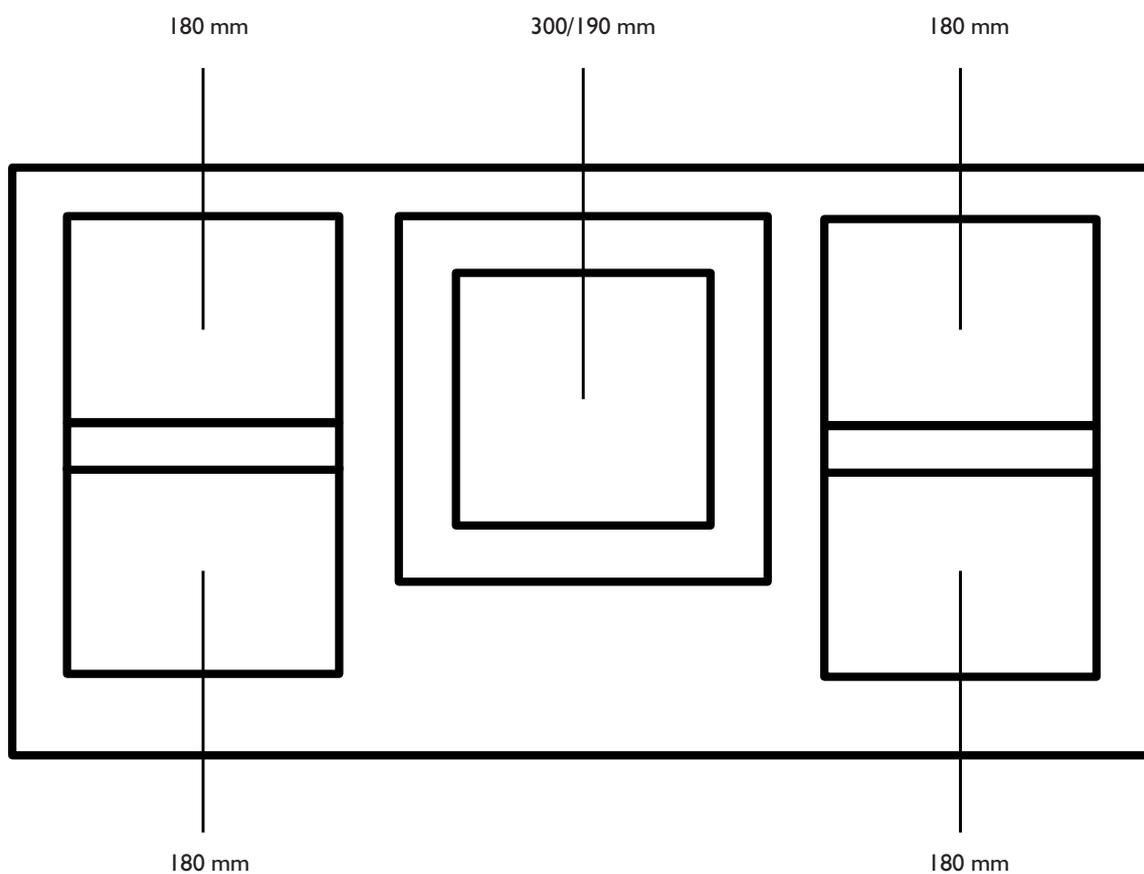
ES CONFIGURACIÓN DE LA PLACA DISPONIBLEGURACIÓN

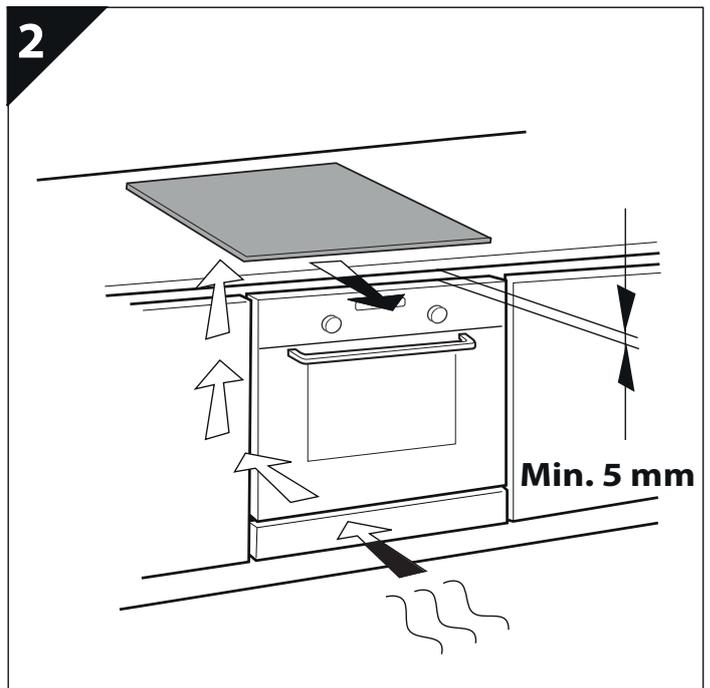
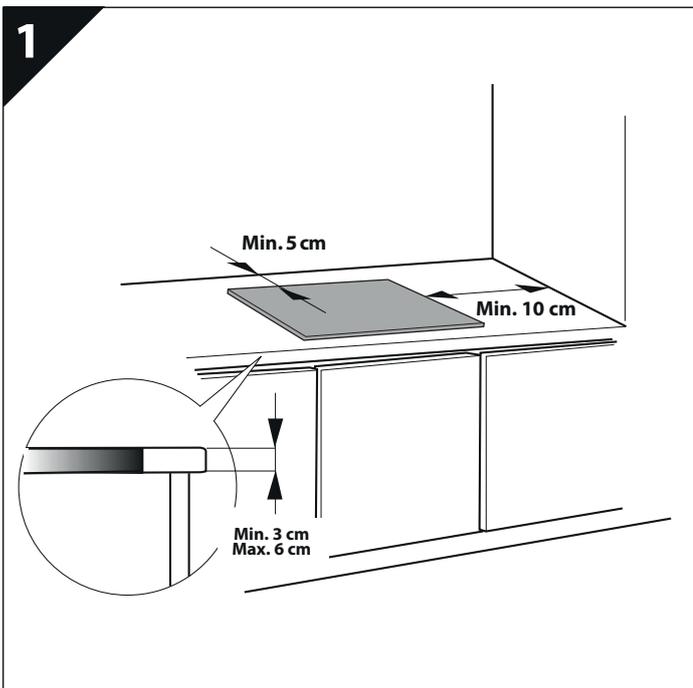
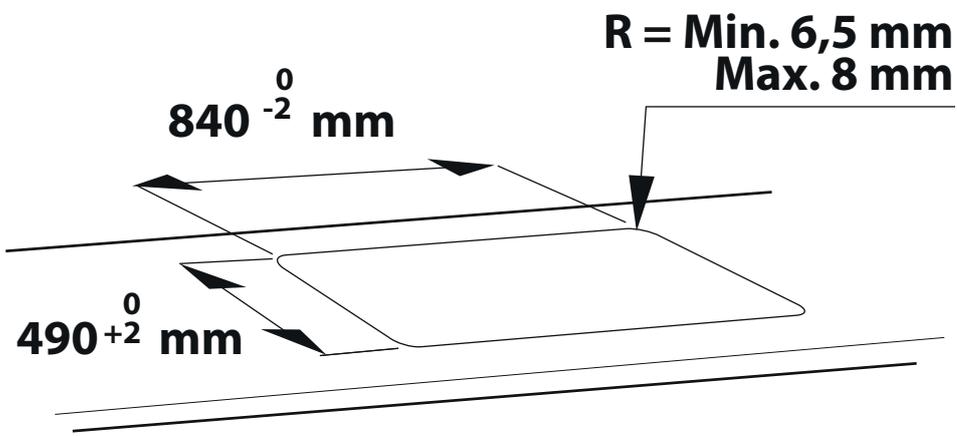
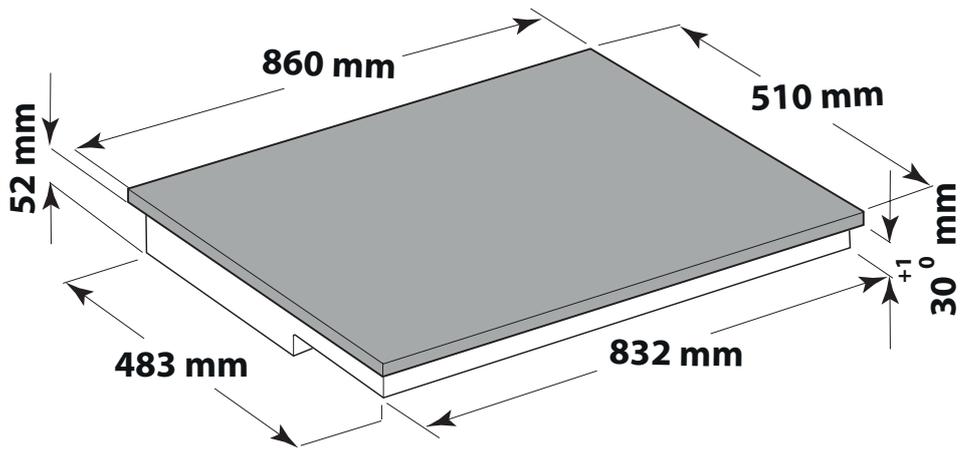
PT CONFIGURAÇÃO DA PLACA DISPONÍVEL

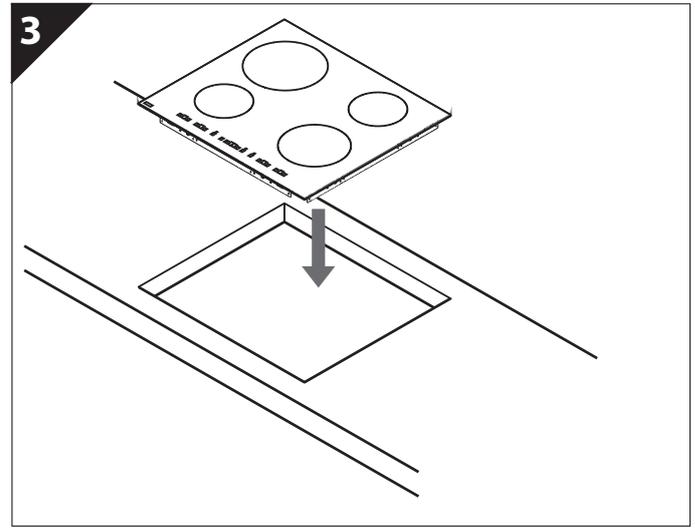
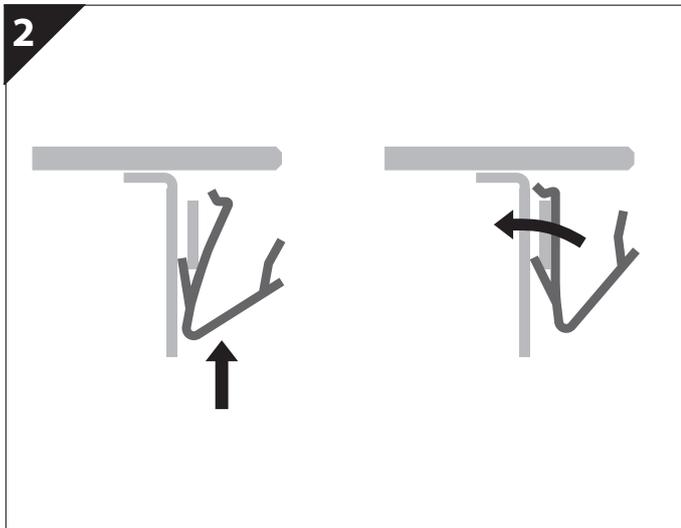
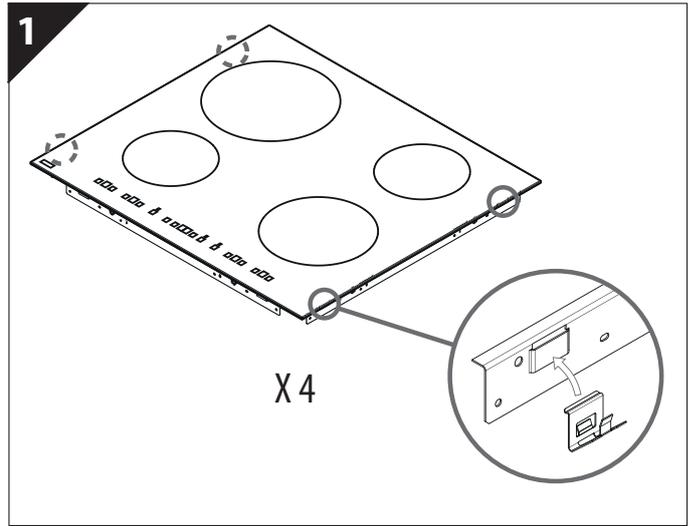
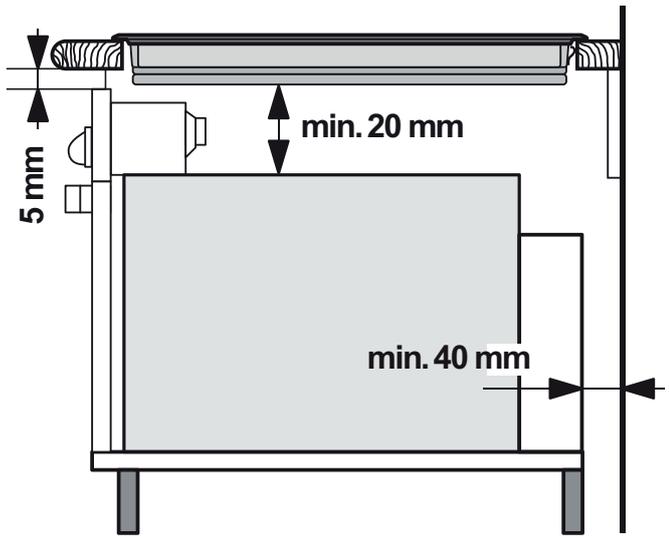
CS DOSTUPNÁ PŘEVEDENÍ

SK DOSTUPNÉ PŘEVEDENIA

HU RENDELKEZÉSRE ÁLLÓ KONFIGURÁCIÓK







INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Estas instruções estão também disponíveis no website: docs.indesit.eu

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.

Todas as mensagens relativas à segurança especificam o potencial perigo a que se referem e indicam a forma de reduzir o risco de lesões, danos e choques eléctricos provenientes de uma utilização incorrecta do aparelho. Tenha em atenção as instruções seguintes:

- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.
- Deve desligar o aparelho da rede eléctrica antes de efectuar qualquer intervenção de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico especializado, de acordo com as instruções do fabricante e respeitando as normas locais em vigor em matéria de segurança. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A ligação do aparelho à terra é obrigatória.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a ligação do aparelho, encastrado no móvel, à rede eléctrica.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico para a cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecer divisões). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- O aparelho e os componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Seja cuidadoso e evite tocar nos elementos de aquecimento. Bebés e crianças entre os 0 e os 8 anos de idade, devem ser mantidos afastados excepto se forem constantemente vigiados.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por 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.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências do aparelho. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho arrefeçam suficientemente.
- Não coloque materiais inflamáveis no aparelho ou perto dele.
- As gorduras e óleos aquecidos incendeiam-se facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo.
- Não coloque na zona de cozedura objectos metálicos, como utensílios de cozinha (facas, garfos, colheres, tampas, etc.), pois podem ficar quentes.
- É obrigatória a instalação de um painel de separação, não fornecido com o equipamento, no compartimento por baixo do aparelho.
- Se a superfície partir, desligue o aparelho para evitar a ocorrência de eventuais choques eléctricos (apenas para aparelhos com superfície em vidro).
- O aparelho não deve ser activado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando a distância separado.
- A cozedura com gordura ou óleo numa placa sem vigilância é perigosa e poderá resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e tape a chama com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.
- Perigo de incêndio: não guarde objectos nas superfícies de cozedura.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor.
- Não coloque objectos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa pois poderão ficar quentes.
- Após a utilização, desligue o elemento de aquecimento da placa no respectivo comando e não confie no detector de panelas (apenas para aparelhos de indução).

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme confirmado 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.

Eliminação do produto

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2012/19/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).

Ao assegurar a eliminação correcta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos.

O símbolo  no produto, ou na documentação que acompanha o produto, indica que este produto não deve ser tratado como resíduo doméstico, devendo ser entregue num centro de recolha que proceda à reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

Poupança de energia

Para obter melhores resultados, recomendamos que:

- Use panelas e frigideiras com um diâmetro de base igual ao da zona 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.
- Coloque a panela no centro da zona de cozedura desenhada na placa.

DECLARAÇÃO DE DESIGN ECOLÓGICO

- Este aparelho foi desenhado, fabricado e comercializado em conformidade com as normas de segurança da Diretiva 2006/95/EC relativa a "Baixa Voltagem" (que substitui a 73/23/EEC) e normas de proteção da Diretiva 2004/108/EC relativa a "EMC"
- Este aparelho cumpre os requisitos de conceção eco dos regulamentos europeus n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.

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. Utilizando os tachos adequados, as zonas de cozedura não podem ser usadas a temperaturas abaixo de 10 °C.

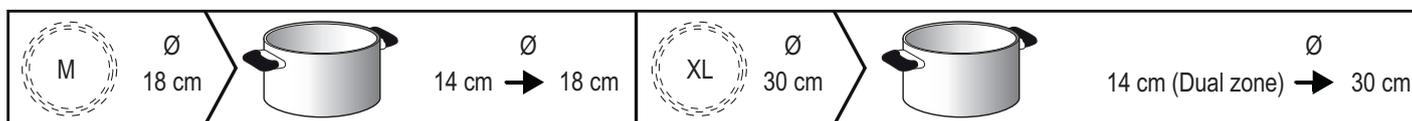
RECIPIENTES PRÉ-EXISTENTES

Utilize um íman para verificar se o fundo do recipiente é apropriado para a placa de indução: o fundo dos recipientes não são apropriados se não forem detectáveis 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



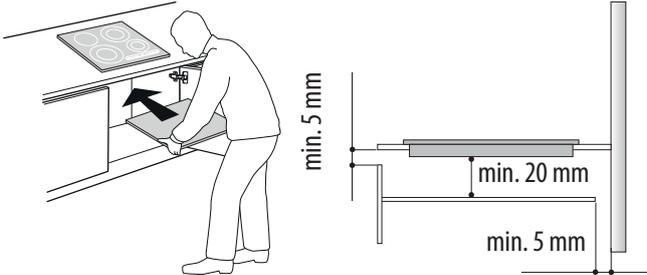
IMPORTANTE: consulte a secção "Função FERVER" para obter os diâmetros corretos das bases das panelas para as zonas de cozedura com a função FERVER.

INSTALAÇÃO

Após desembalar o produto, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda.

PREPARAÇÃO DO ARMÁRIO PARA A INSTALAÇÃO

AVISO

- Instale um painel de separação por baixo da placa de cozedura.
 - A parte inferior do produto não deve ficar acessível após a instalação.
 - Não instale um painel de separação caso esteja instalado um forno por baixo.
- 
- Não instale a placa de fogão por baixo de um lava-louça ou de uma máquina de lavar, para que os circuitos eletrónicos não entrem em contacto com vapor ou humidade, o que os pode danificar.
 - A distância entre a parte inferior do aparelho e o painel de separação deve respeitar as dimensões indicadas na figura.
 - Para um correto funcionamento do produto, não tape a abertura mínima entre bancada de trabalho e o lado superior da placa do móvel.
 - Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar a placa e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e a serradura.
 - **IMPORTANTE:** Para instalação numa bancada de mármore ou semelhante, não utilize os parafusos fornecidos; contacte o Serviço Pós-Venda e solicite o kit de fixação 4812 310 19277.
 - Após fixar os suportes na posição indicada, deixe o silicone secar durante cerca de 24 horas antes de proceder à instalação do aparelho.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

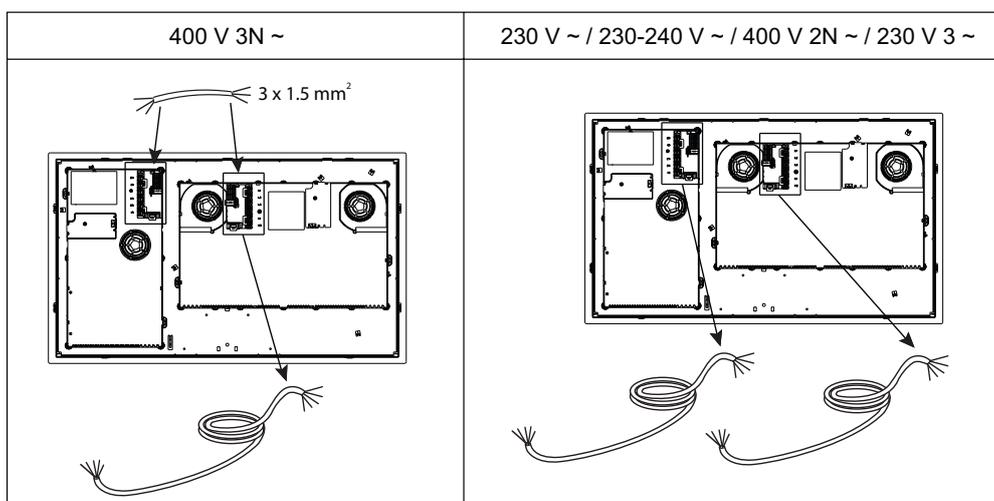
AVISO

- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas vigentes em matéria de instalação e segurança.
- O fabricante rejeita qualquer responsabilidade por eventuais danos a pessoas, animais ou bens materiais no caso de incumprimento das diretivas fornecidas neste capítulo.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir que a placa possa ser retirada da bancada.
- Certifique-se de que a tensão elétrica indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho, corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.
- Não utilize cabos de extensão.

Ligação ao bloco de terminais

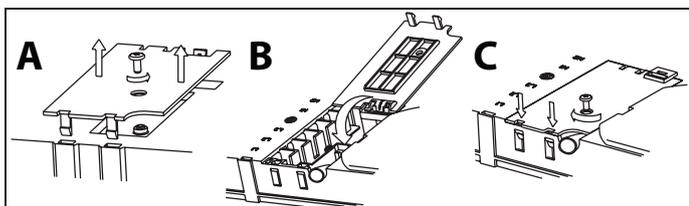
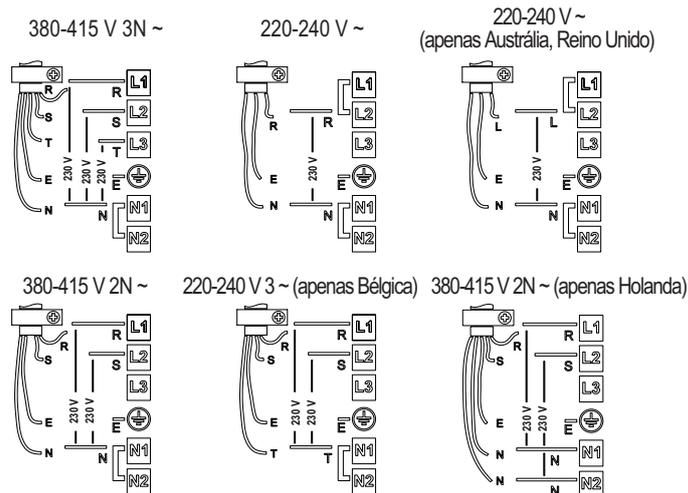
Se a placa for fornecida com os dois cabos de alimentação, siga as instruções contidas no interior do saco do cabo fornecido. Ligue os cabos aos dois blocos de terminais na parte inferior do aparelho.

IMPORTANTE: apenas para a ligação 400 V 3N~ utilize apenas um cabo de alimentação (para a ligação ao bloco de terminais do módulo eletrónico principal) além da cablagem 3 x 1,5 mm² para ligar o bloco de terminais principal ao do módulo eletrónico auxiliar. Para a ligação elétrica, siga as instruções fornecidas com a cablagem 3 x 1,5 mm².



Para realizar a ligação elétrica, utilize um cabo de tipo H05RR-F, tal como indicado na tabela seguinte.

Cabos	Número x dimensões
220-240V ~ +	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ +	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N ~ +	5 x 1,5 mm ²
380-415V 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. Retire cerca de 70 mm do revestimento do cabo de alimentação.
3. Retire cerca de 10 mm do revestimento dos fios condutores. Insira o cabo de alimentação na braçadeira e ligue os fios ao bloco de terminais, conforme indicado no diagrama de ligação localizado perto da mesma.
4. Fixe o cabo de alimentação com a braçadeira.
5. Feche a tampa (C) do bloco de terminais utilizando o parafuso que retirado anteriormente.

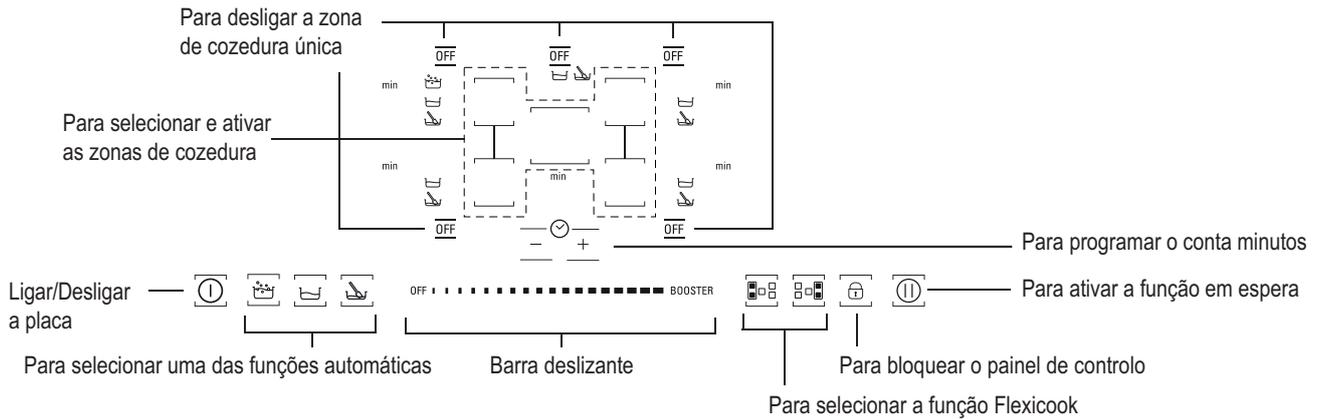
Sempre que é ligada a eletricidade, a placa efetua uma verificação automática que demora alguns segundos.

Efetua a ligação à corrente elétrica através de um interruptor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Descrição do Painel de Controlo

O painel dispõe de controlos táteis: para utilizá-las, basta premir o símbolo correspondente (não é necessário premir com força).



Primeira utilização / após uma falha de energia

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

Para desbloquear o painel de controlo, fixe a tecla  durante 3 segundos. A luz do indicador desliga-se e a placa pode ser usada normalmente.

Ligar/desligar a placa

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

Para desligar, prima o mesmo botão até que a placa se desligue. Todas as zonas de cozedura estão desativadas.



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

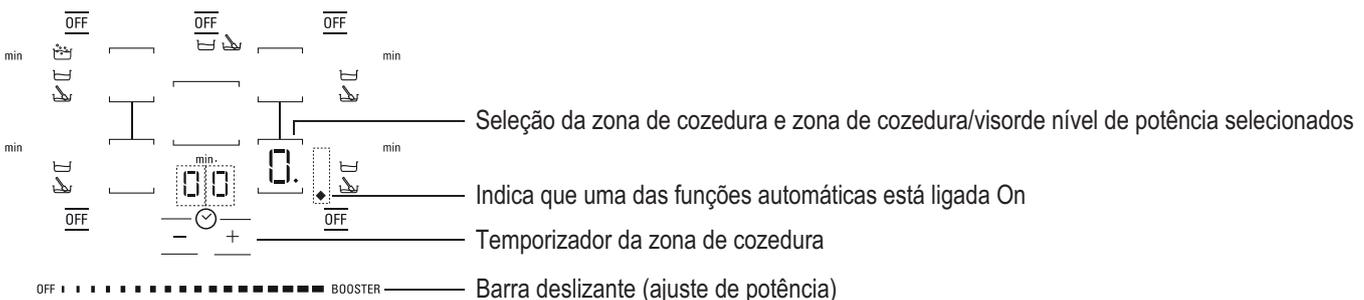
Desligar a zona de cozedura única

Para desligar a zona de cozedura única prima a tecla correspondente .



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

Ativar e ajustar as zonas de cozedura



Depois de ligar a placa de cozedura e colocar o tacho na zona pré-selecionada.

Ative a zona premindo a tecla circular correspondente: o número 0 é apresentado no interior do círculo, indicando o nível de potência intermédio.



A placa desliga-se automaticamente se não se selecionar nenhuma função no espaço de 10 segundos após a sua ligação. Se estiver a usar uma panela que não seja adequada, que não esteja bem posicionada ou que não tenha as dimensões corretas para a sua placa de indução, será apresentada a mensagem "no pot" (ausência de panela) no visor (consulte a figura à esquerda). Se não for detetada nenhuma panela num período de 60 segundos, a placa desliga-se.

Para alterar o nível de potência, deslize o dedo na horizontal sobre a barra deslizante do ecrã tátil: o número no interior do círculo aumenta/diminui à medida que o seu dedo desliza para um lado ou para outro variando entre uma definição mínima de 1 até um máximo de 9. A barra deslizante tátil pode ser utilizada para ativar a função "booster", premindo "BOOST" ("P" no visor). O nível de potência "BOOST" pode ser utilizado durante um período de 10 minutos, no máximo, após o qual o aparelho programa automaticamente a potência para o nível 9.



Se estiver ligada mais do que uma zona de cozedura, a barra deslizante do ecrã tátil permite-lhe alterar o nível de potência da zona selecionada, indicada pela presença de um ponto luminoso no fundo à direita do indicador de nível de potência. Para selecionar uma zona, basta premir a tecla circular correspondente.

Desligar as 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 OFF na barra deslizante.



A zona de cozedura desativa-se e, se a área estiver quente, aparece no círculo a letra "H".
"H" é o indicador de calor residual. A placa dispõe deste indicador para cada zona de cozedura; indica que zonas ainda estão quentes.
Quando a zona de cozedura arrefece, 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 seleção da zona de cozedura começa a piscar). No final do tempo, ativa-se um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Bloqueio do painel de controlo

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

Prima o botão durante três segundos: é emitido um sinal sonoro e acende-se um indicador luminoso por cima do símbolo do cadeado para assinalar a ativação. O painel de controlo fica bloqueado, à exceção da função que permite desativar. Para desbloquear os comandos, repita o procedimento de ativação. O ponto luminoso apaga-se e a placa fica novamente ativa.

IMPORTANTE: A presença de água, líquido derramado de panelas ou qualquer tipo de objetos que fiquem sobre o botão abaixo do símbolo, podem ativar ou desativar acidentalmente a função de bloqueio do painel de controlo.

Pausa

A função permite bloquear temporariamente o funcionamento da placa para depois retomá-lo mantendo as programações (à exceção dos 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 .

Descrição das funções automáticas



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

Função FERVER

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

Após colocar a panela com água, ligue a placa e selecione a zona de cozedura desejada. Prima a tecla : Aparece um "A" no visor e o indicador acende-se. Durante o aquecimento, é apresentada uma animação no espaço ao lado da zona de cozedura.



Para o funcionamento correto da função FERVER, recomenda-se:

- utilize apenas água (à temperatura ambiente);
- não adicione sal, outros ingredientes ou condimentos até que a água atinja o ponto de ebulição;
- não altere a potência programada na zona de cozedura nem retire ou mova a panela;
- não utilize panelas de pressão;
- encha a panela pelo menos 1/3 (mínimo 1 litro) e nunca até à borda (consulte a tabela à direita).

Para obter melhores resultados, recomenda-se que:

- não tapar a panela com a qual se utiliza a função FERVER;
- não ativar a função FERVER se a zona de cozedura já estiver quente (letra "H" visível no visor).

Cooking zone diameter	Pan base diameter for SENSOR function use	Maximum amount of water in the pot
18 cm	17-19 cm	5 litres

Quando a água ferver, a placa emite um sinal sonoro. O som ouve-se três vezes em intervalos regulares. Após o segundo sinal, é ativado automaticamente um temporizador para controlar o tempo de fervura. Após o terceiro sinal, a placa seleciona automaticamente um nível de potência mais baixo para manter a água em baixa fervura. A partir deste momento, pode adicionar os ingredientes que desejar, ajustar o temporizador e alterar a potência programada. Ao alterar o nível de potência ou manter a placa em "pausa", a função "FERVER" é desativada.



A função é desativada quando é selecionada a função "reter".

- A placa gere autonomamente a utilização da função "FERVER" e os níveis "booster". Como tal, em alguns casos, poderá não ser possível ativar o "booster" com a função "FERVER" já ativada.
- A qualidade da panela utilizada pode influenciar o desempenho da função "FERVER".

Função "Cozinhar lentamente"

Após levantar fervura, selecione a função "cozinhar lentamente": é automaticamente programado um nível de potência concebido para manter uma cozedura suave. Para desativar a função prima OFF na barra deslizante tátil.

Função “Derreter”

A função “derreter” mantém uma temperatura baixa e constante na zona de cozedura. Após colocar a panela/acessório na zona de cozedura escolhida, ligue a placa e selecione a zona de cozedura. Prima a tecla : Aparece um “A” no visor e o indicador acende-se. Para desativar a função, basta premir OFF no teclado de toque.

ZONA FLEXÍVEL

Esta função permite-lhe utilizar a zona de cozedura como duas zonas de cozedura individuais ou como uma única zona de cozedura extra grande. É ideal para painéis ovais, retangulares e alongadas (com uma base de dimensão máxima 40x18 cm). Depois de ligar a placa, prima o botão  : Os dois visores das áreas de cozedura apresentam o nível “0”; os dois pontos situados ao lado do número indicador do nível acendem-se, indicando a seleção de uma única zona. Para alterar o nível de potência, deslize o dedo ao longo da barra deslizante tátil: o número no interior do círculo muda, bastando deslizar o dedo desde um mínimo de 1 até um máximo de 9. Para desativar a função de zona flexível, prima a tecla  : as zonas de cozedura tornam a funcionar individualmente. Para desligar a zona de cozedura, prima OFF.

Com a função de Zona Flexível ativada, não é possível utilizar o nível de potência “booster” ou a função “HERVIR”. Se o temporizador estiver ativado, será apresentado ao lado do visor da placa no topo.

LIMPEZA

WARNING

- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Antes de limpar, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que o indicador de calor residual (“H”) não está aceso.

IMPORTANTE: Não utilize esponjas abrasivas nem esfregões de palha de aço. A sua utilização poderá eventualmente danificar o vidro.

- Após cada utilização, limpe a placa (após arrefecer) para remover quaisquer depósitos e manchas originadas por resíduos de alimentos.
- Açúcar ou alimentos com elevado conteúdo de açúcar, danificam a placa e devem ser removidos de imediato.
- Sal, açúcar e areia riscam a superfície de vidro.
- Use um pano macio, papel de cozinha absorvente ou um produto de limpeza específico para placas (siga as instruções do fabricante).

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Leia e siga as instruções dadas na secção “Instruções de utilização”.
- Ligue a placa à rede elétrica e certifique-se de que não existem interrupções no fornecimento.
- Seque a placa completamente antes de a limpar.
- Se não conseguir desligar a placa após a utilização, desligue-a da fonte de alimentação.
- Se, quando a placa for ligada, aparecerem códigos alfanuméricos no visor, consulte as instruções na tabela abaixo.

CÓDIGO DE ERRO	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	ELIMINAÇÃO DO ERRO
A placa desliga-se e, ao fim de 30 segundos, emite um sinal sonoro a cada 10 segundos.	Pressão permanente na zona de comandos.	Água ou utensílios de cozinha na zona de comandos.	Limpe a zona de comandos.
C81, C82, C83	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada.	Espere que a placa arrefeça antes de a usar de novo.
F42 or F43	A ligação da placa não possui a tensão correta.	O sensor deteta 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 sozinho com a ajuda do “Guia para a resolução de problemas”.
- 1.
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se a avaria ficou resolvida.

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

Indique sempre:

- uma breve descrição da anomalia;
- o tipo e o modelo exato do aparelho;
- 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 também está indicado no folheto da garantia;

SERVICE 0000 000 00000



Cole aqui um dos autocolantes com os dados do produto que se encontra em duplicado no manual de garantia.

- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um **Serviço Técnico Pós-Venda** autorizado (para garantir a utilização de peças sobresselentes originais e uma reparação correta).

As peças de substituição estão disponíveis por 10 anos.

TABELA DE NÍVEIS DE POTÊNCIA

Power level		Tipo de cozedura	Utilização do nível (a indicação junta a experiência e os hábitos de cozedura)
Potência máx.	Boost	Aquecimento rápido	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos para uma rápida ebulição no caso de água ou para aquecer rapidamente líquidos.
	8-9	Fritar - ferver	Ideal para alourar, começar a cozinhar, fritar produtos congelados, ferver rapidamente.
Alta potência	7-8	Alourar - saltear - ferver - assar	Ideal para saltear, manter uma fervura viva, cozinhar e assar (por um curto período de tempo 5-10 minutos).
	6-7	Alourar - cozer - guisar - saltear - assar	Ideal para saltear, manter uma fervura ligeira, cozer e assar (por um curto período de tempo 10-20 minutos), acessórios de pré-aquecimento.
Média potência	4-5	Cozer - guisar - saltear - assar	Ideal para guisar, mantendo uma fervura ligeira, cozer (durante um longo período de tempo). Massa cremosa.
	3-4	Cozer - fervilhar - espessar - fazer creme	Ideal para receitas de cozedura lenta (arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (exemplo: água, vinho, caldo, leite), pasta cremosa.
	2-3		Ideal para receitas de cozedura lenta (inferior a um litro em volume): arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (exemplo: água, vinho, caldo, leite).
Baixa potência	1-2	Derreter - descongelar - manter alimentos quentes - fazer creme	Ideal para amolecer a manteiga, derreter delicadamente o chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões.
	1		Ideal para manter quentes pequenas porções de alimentos acabadas de cozinhar ou manter a temperatura dos pratos de serviço e bater risottos.
DESLIGAR	Potência zero	Superfície de suporte	Placa em modo de espera ou desligada (possível calor residual de final de cozedura, indicado por um "H").

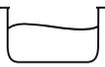
Função	Descrição da função
 Lume brando	Localiza um nível de potência adequado para ferver lentamente alimentos durante longos períodos de tempo. Adequado para cozer molhos de tomate, guisados, sopas, "minestrone", mantendo um nível de cozedura controlado (ideal para cozeduras em banho-maria). Evita derramamentos desagradáveis dos alimentos ou possíveis queimaduras no fundo, típicas destas preparações. Utilize esta função depois de o alimento entrar em ebulição.
 Derreter	Localiza um nível de potência adequado para derreter lentamente produtos delicados sem comprometer as suas características sensoriais (chocolate, manteiga, etc.).
 Ferver	Calcula automaticamente quando a água começa a ferver e reduz a potência a um valor que garante que a mesma continua a ferver até que seja adicionado o alimento. Quando a água atinge o ponto de ebulição, é emitido um sinal sonoro que indica que o utilizador pode adicionar os ingredientes desejados (p. ex., condimentos, massa, arroz, legumes, carne e peixe para cozer), ou quaisquer conservas ou acessórios caseiros para esterilização.
 ZONA FLEXÍVE	Esta função combina duas zonas de cozedura para oferecer uma superfície de cozedura mais ampla, destinada a recipientes retangulares e ovais ou grelhadores. Para grelhar alimentos grandes ou vários alimentos em simultâneo (peixe, espetadas, legumes, bifés, salsichas). Para cozinhar receitas com líquidos ou caldos, tais como pernas recheadas e peixes inteiros em caçarolas/panelas ovais para peixe/panelas.

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	Cozido	Aquecer a água	Booster - 9	Boiling	6 - 7
	Frito	Aquecer o óleo	9	Fritura	8 - 9
	Salteados	Aquecer o acessório	7 - 8	Cozedura	6 - 7
	Húmido/estufado	Aquecer o acessório	7 - 8	Cozedura	3 - 4
	Refogados	Aquecer o acessório	7 - 8	Dourado do refogado	7 - 8
Carne	Assado	Dourar a carne com óleo (se for com manteiga potência 6)	7 - 8	Cozedura	3 - 4
	Na grelha	Pré-aquecer a panela	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	Pré-aquecer a panela	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	6 - 7
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

Made in Italy



400011235597

