

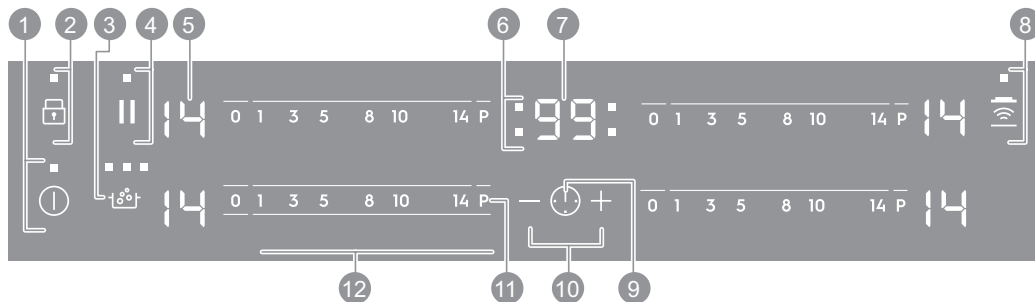
Vamos ajudar a começar. Utilize a receita no verso para descobrir todas as funções do seu aparelho.



Aviso: Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.



Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.



Campo do sensor	Função	Comentário
1. ①	ON/OFF (Ligar/Desligar)	Para ativar e desativar a placa.
2. 	Bloqueio/Dispositivo de Segurança para Crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3. 	SenseBoil®	Para ativar e desativar a função. Os indicadores por cima do símbolo mostram o progresso da função.
4.	Pausa	Para ativar e desativar a função.
5.	Indicador do grau de cozedura	Para indicar o nível de cozedura.
6.	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
7.	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
8. 	Hob ² Hood	Para ativar e desativar o modo manual da função.
9. 		Para selecionar a zona de cozedura.
10. + —		Para aumentar ou diminuir o tempo.
11. P	PowerBoost	Para ativar a função.
12.	Barra de comandos	Para selecionar o grau de cozedura.



SenseBoil®

A função ajusta automaticamente a temperatura da água para que não transborde depois de atingir o ponto de fervura.

 Se existir qualquer calor residual (//) na zona de cozedura que pretende utilizar, é emitido um sinal sonoro e a função não é iniciada.

Ativar e desativar a função SenseBoil®.

Para ativar a função.

1. Toque em  para ativar a placa.
2. Toque em  para ativar a função. Aparece um  intermitente nas zonas de cozedura em que pode utilizar a função atualmente.
3. Toque na barra de comandos de qualquer zona de cozedura disponível (entre o grau de cozedura 1-14) para a qual pretende iniciar a função.

A função inicia.

Se não escolher uma zona de cozedura dentro de 5 segundos, a função não é ativada.

 Após o início da função, os indicadores por cima do símbolo  acende-se sequencialmente até a água atingir o ponto de fervura.

Quando a função detetar o ponto de fervura, a placa emite um sinal sonoro e o nível de temperatura muda automaticamente para 8.

 Se todas as zonas de cozedura já estiverem a ser utilizadas ou se existir calor residual em todas as zonas, a placa emite um sinal sonoro, os indicadores por cima do  apresentam-se intermitentes e a função não inicia.

Para desativar a função:

- toque em  (a função é desativada e o grau de cozedura passa para 0);
- ou toque na barra de comandos e regule o grau de cozedura manualmente.

 A função Pausa e levantar a tampa da panela desativam a função SenseBoil®.



Dicas e conselhos



- i** Nas zonas de cozedura de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um campo eletromagnético forte.

Tachos para as zonas de cozedura de indução

- !** Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho



Ferro fundido*, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo multicamada (com a marca correta do fabricante).



Alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- uma pequena quantidade de água ferve muito rapidamente numa zona de cozedura com o grau de cozedura mais elevado.
- a base do tacho atrai um íman.

- i** A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível.

* SenseBoil® Pode não funcionar corretamente com tachos de ferro fundido.

Dicas e conselhos para SenseBoil®



A função funciona melhor para ferver água e preparar batatas. Não funciona com tachos antiaderentes, por exemplo, com revestimento cerâmico. Pode não funcionar com tachos de ferro fundido.

São recomendados tachos de aço esmaltado para obter os melhores resultados ao cozer batatas. Outros tipos de tachos, bem como batatas cortadas, descascadas e de diferentes tamanhos podem influenciar os resultados.



Certifique-se de que a superfície da placa está seca. Utilize apenas tachos com o fundo seco e limpo.

Verifique se o tacho que escolheu é adequado para a função SenseBoil®, verificando a primeira sessão de cozedura.

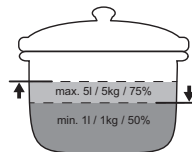
Para utilizar a função SenseBoil® de forma eficiente, siga os conselhos abaixo:



Utilize água fria da torneira.

- Encha o tacho entre metade até três quartos com água da torneira fria, deixando cerca de 4 cm to tacho vazio até ao rebordo. Não utilize menos de 1 nem mais de 5 litros de água.

Certifique-se de que o peso total da água (ou da água e das batatas) situa-se entre 1 e 5 kg.



- Se pretender cozinhar batatas, certifique-se de que estão completamente cobertas com água, mas lembre-se de deixar, pelos menos, um quarto do tacho vazio.
- Para obter os melhores resultados, cozinhe apenas batatas inteiras, com casca e de tamanho médio.
- Evite produzir vibrações externas (por exemplo, utilizar um processador de alimentos ou colocar um telemóvel junto ao aparelho) durante a execução da função.
- Se pretender usar sal, adicione-o depois de a água estar a ferver.
- A função pode não funcionar corretamente para chaleiras e máquinas de café.



Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adotar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a ativar.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.



Problema	Causa possível	Solução
É emitido um sinal sonoro, os indicadores por cima do  piscam e a função SenseBoil® não inicia.	Nenhuma das zonas de cozedura está preparada para ser utilizada com a função SenseBoil®. Existe calor residual nas zonas de cozedura que pretende utilizar ou ainda estão a ser utilizadas.	Termine as suas atividades culinárias anteriores e escolha uma zona de cozedura disponível sem qualquer calor residual.
F	Não existem tachos na zona de cozedura que pretende começar a utilizar ou o tacho não é adequado.	Coloque um tacho na zona de cozedura. Certifique-se de que utiliza um tacho do tipo e tamanho adequados.
F1	A potência é demasiado baixa devido à utilização de tachos inadequados ou a um tacho vazio.	Utilize o tipo de tachos correto. Pode encontrar as medidas exatas dos tachos adequados para o seu aparelho no capítulo "Dados técnicos" do Manual do Utilizador. Para obter os tipos de tachos corretos, consulte as nossas dicas e conselhos. Não ative qualquer zona com um tacho vazio sobre a mesma.
F2	O tacho está vazio ou contém outros líquidos que não água.	Evite utilizar a função com outros líquidos que não sejam água.
F3	Existe demasiada água ou água insuficiente no tacho. Cozinhou outros alimentos além de água e batatas. O ponto de fervura avançou no tempo e a função SenseBoil® não foi executada corretamente.	Certifique-se de que enche o tacho com água até metade ou três quartos da sua capacidade. Não utilize menos de 1 nem mais de 5 litros de água. Ferva apenas água e batatas ao utilizar a função SenseBoil®.