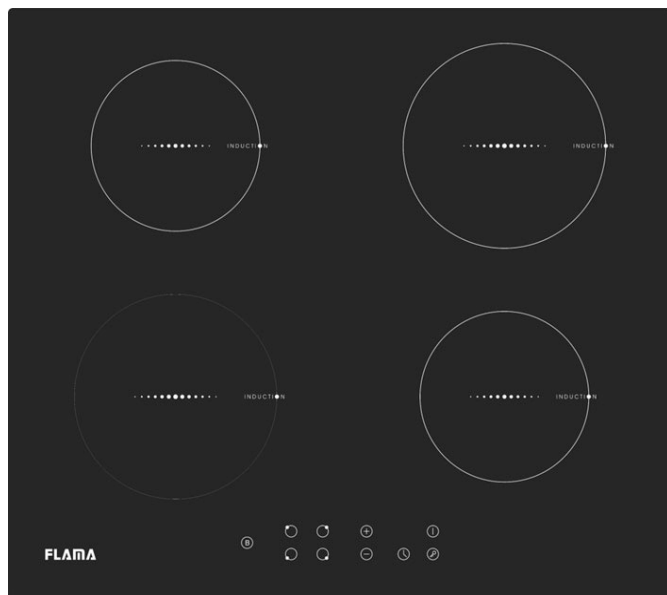


FLAMA®



9065FL

PLACA DE INDUÇÃO 60 FRT
PLACA DE INDUCCIÓN 60FRT

www.flama.pt

PORTUGUÊS

INTRODUÇÃO

Obrigado por ter escolhido este nosso produto. Foi concebido para proporcionar anos de utilização sem problemas desde que seja instalado e mantido corretamente.

Leia estas instruções atentamente antes de instalar ou utilizar o aparelho. Aconselhamos que guarde os recibos de compra e instalação com estas instruções num local seguro para referência no futuro. Estão incluídas algumas informações de segurança importantes em conjunto com as orientações e recomendações que lhe permitirão tirar o máximo partido de todas as funções disponíveis.

Este aparelho tem de ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos em vigor.

Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que não existem danos visíveis. Se o aparelho tiver sofrido danos durante o transporte, não o utilize e contacte imediatamente o distribuidor/retalhista onde comprou o aparelho.

Os produtos FLAMA são concebidos a pensar no bem-estar e satisfação do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design.

Parabéns pela compra da sua nova placa de indução.

Recomendamos que dedique algum do seu tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação para compreender totalmente como deve instalar e utilizar corretamente o aparelho.

Para a instalação, leia a secção de instalação.

Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de Instruções/Instalação para referência no futuro.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

- O aparelho não pode deixar de estar vigiado enquanto estiver a ser utilizado. A fervura excessiva provoca fumos e transbordamentos gordurosos que podem queimar.
- Nunca utilize o aparelho como superfície de trabalho nem de armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Nunca coloque nem deixe quaisquer objetos magnéticos (p. ex.: cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos (p. ex.: computadores, leitores de Mp3) junto ao aparelho, pois podem ser afetados pelo campo eletromagnético do mesmo.
- Nunca utilize o aparelho para aquecer a divisão.
- Após a utilização, desligue sempre os focos de cocção e o fogão conforme é descrito neste manual (isto é, através dos controlos táteis). Não dependa da funcionalidade de deteção de tachos para desligar os focos de cocção quando remover os tachos.

- Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho nem que se sentem, pisem ou subam ao mesmo.
- Não guarde objetos de interesse para as crianças nos armários acima do aparelho. Se as crianças subirem ao fogão podem lesionar-se com gravidade.
- Não deixe as crianças sozinhas ou sem vigilância no local onde o aparelho estiver a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a capacidade de utilizar o aparelho devem ser ensinadas a utilizá-lo por uma pessoa responsável e competente. A pessoa responsável por tal deve considerar que elas podem utilizar o aparelho se não representarem um perigo para as próprias nem para o ambiente circundante.
- Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho, exceto se estiver especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções técnicas devem ser realizadas por um técnico qualificado.
- Não utilize uma máquina de limpeza a vapor para limpar o fogão.
- Não coloque nem deixe cair objetos pesados em cima do fogão.
- Não se coloque de pé sobre o fogão.
- Não utilize tachos com extremidades irregulares nem arraste os tachos pela superfície de vidro de indução, pois tal poderá riscar o vidro.
- Não utilize esfregões ou outros agentes de limpeza abrasivos para limpar o fogão, uma vez que podem riscar o vidro

de indução.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo técnico de manutenção ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar riscos.

- Este aparelho destina-se a ser utilizado para fins domésticos e aplicações semelhantes, tais como:

- áreas de cozinhas de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;

- casas agrícolas;

- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;

- ambientes de alojamento com pequeno-almoço.

- **AVISO:** o aparelho e as respetivas peças acessíveis aquecem durante a utilização.

É necessário ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, exceto se estiverem sob supervisão.

- 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 estiverem sob supervisão ou se tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não podem ser realizadas por

crianças sem supervisão.

- **AVISO:** Cozinhar sem vigilância numa placa com banha ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio. **NUNCA** tente extinguir um incêndio com água. Deve desligar o aparelho

e, em seguida, tapar as chamas com uma tampa ou uma manta ignífuga.

- **AVISO:** Perigo de incêndio: não armazene objetos nas superfícies do fogão.

- **AVISO:** se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar

a possibilidade de choques elétricos nas superfícies da placa de vitrocerâmica ou material semelhante que protegem as peças eletricamente ativas

- Não se pode realizar limpeza a vapor.

- O aparelho não se destina a ser operado com recurso a um temporizador externo ou a um sistema de controlo remoto em separado.

Risco de choque elétrico

- Desligue o aparelho da fonte de alimentação elétrica antes de realizar qualquer tarefa ou manutenção no mesmo.

- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.

- As alterações ao sistema elétrico doméstico têm de ser realizadas unicamente por um eletricista qualificado.

- Não cozinhe na placa partida ou rachada. Caso a superfície da placa parta ou rache, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação (tomada de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa da tomada de parede antes de proceder à sua limpeza ou manutenção.
- O incumprimento deste conselho pode resultar em choques eléctricos ou na morte.

Risco de corte

- Tenha cuidado, pois as extremidades do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções atentamente antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Não devem ser colocados materiais ou produtos combustíveis sobre o aparelho em momento algum.
- Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois poderá reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho tem de ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser adequadamente instalado e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que inclua um

seccionador que possa desligar-se completamente da fonte de alimentação.

- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar a garantia ou as reclamações de responsabilidade.

Risco para a saúde

- Este aparelho cumpre as normas relativas à segurança eletromagnética.
- No entanto, as pessoas com pacemakers ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) têm de consultar um médico ou o fabricante do implante antes de utilizarem este aparelho para se certificarem de que os implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O incumprimento deste conselho pode resultar na morte.

Riscos com a superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho aquecem o suficiente para provocar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupa ou outros objetos que não sejam utensílios de cozinha adequados entrem em contacto com o vidro de indução enquanto a superfície não arrefecer.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem aquecer
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- É possível que as pegas das sertãs fiquem quentes ao to-

que. Verifique se as pegas das sertãs não ficam acima de outros focos do fogão que estejam ligados. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.

- O incumprimento deste conselho pode resultar em queimaduras.

Risco de corte

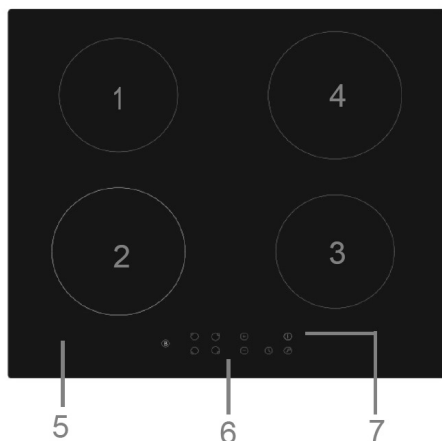
- A lâmina afiada do raspador do fogão fica exposta quando a tampa de segurança está recolhida. Utilize-o com muito cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

Este produto cumpre as Diretivas de Compatibilidade Eletromagnética e de Baixa Tensão.

Este manual de instruções também está disponível no formato PDF em www.flama.pt

INSTALAÇÃO

DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO



1. zona 1500 W máx.
2. zona de 2000 W máx., impulso de 2500 W
3. zona 1500 W máx.
4. zona de 2000 W máx., impulso de 2500 W
5. Placa de vidro
6. Painel de controle
7. Controle Ligar/Desligar

PAINEL DE CONTROLO



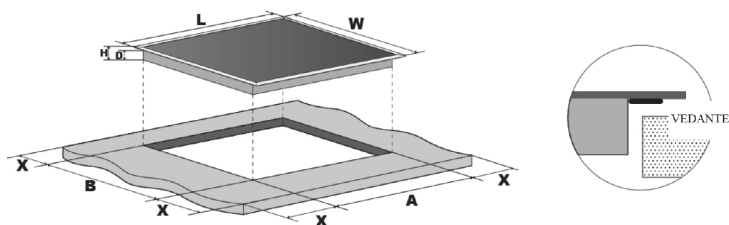
1. Controlos de seleção de foco de aquecimento
2. Tecla de regulação de potência/temporizador
3. controlo do bloqueio de teclas
4. Controle Ligar/Desligar
5. Controle do temporizador

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

FOGÃO	
FOCOS DE COCÇÃO	4
TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	220-240V ~
POTÊNCIA ELÉTRICA INSTALADA TOTAL	7000W
TAMANHO DO PRODUTO C X L X A (cm)	59x52x58
DIMENSÕES DE ENCAIXE A X B (MM)	56,2x49,2

O peso e as dimensões são valores aproximados. Uma vez que procuramos continuamente melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e os designs sem aviso prévio.

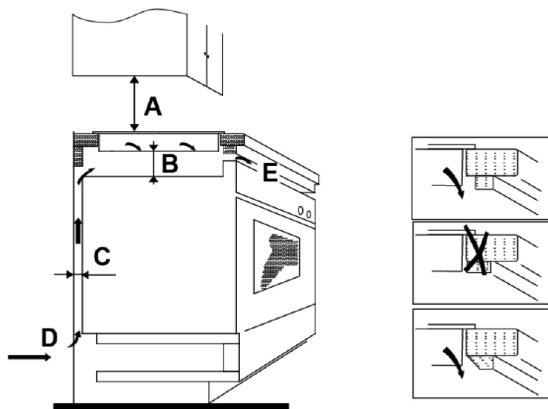
- Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no esquema.
- Para fins de instalação e utilização, deve ser mantido um espaço mínimo de 5 cm em redor do orifício.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é, no mínimo, de 30 mm.
- Selecione uma superfície de trabalho com um material termorresistente para evitar grandes deformações provocadas pela radiação de calor da placa quando aquece.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	52,5	560	490	50 mín.

Em qualquer circunstância, certifique-se de que o fogão de indução está bem ventilado e que a entrada e saída de ar não estão obstruídas. Certifique-se de que o fogão de indução está em bom estado de funcionamento. Conforme mostrado abaixo.

NOTA: a distância de segurança entre a placa e o armário acima da placa deve ser, no mínimo, de 760 mm.



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

Antes de instalar a placa, certifique-se de que:

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutural interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é constituída por um material termorre-sistente.
- Se a placa for instalada por cima de um forno, este tem um venti-lador de arrefecimento incorporado.
- A instalação cumpre com todos os requisitos relativos a folgas e todas as normas e regulamentos aplicáveis.

- Um seccionador adequado que possa desligar totalmente o aparelho da fonte de alimentação elétrica é incorporado na instalação elétrica permanente, montado e posicionado de modo a cumprir com os regulamentos locais relativos à instalação elétrica.
- O seccionador tem de ser de um tipo aprovado e fornecer uma folga de ar de 3 mm de separação de contacto em todos os polos (ou em todos os condutores [fásicos] ativos se os regulamentos de instalação elétrica locais permitirem esta variação dos requisitos)
- O seccionador fica facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
- Consulta as autoridades responsáveis locais e a legislação caso tenha dúvidas relativas à instalação.
- Utiliza acabamentos (como mosaicos de cerâmica) termorresistentes e fáceis de
- Limpar nas superfícies da parede que rodeiam a placa.

Quando tiver instalado a placa, certifique-se de que:

- O cabo de alimentação não é acessível através das portas ou gavetas do armário.
- Existe uma circulação adequada de ar proveniente da estrutura exterior da base da placa.
- Se a placa estiver instalada acima de uma gaveta ou de o espaço de um armário, é instalada uma barreira de proteção térmica abaixo da base da placa.
- O seccionador é facilmente acessível pelo cliente.

Antes de colocar os suportes de fixação:

- O aparelho deve ser colocado numa superfície estável e suave (utilize a embalagem).
- Não aplique força sobre os controlos salientes da placa.

- Ajustar a posição do suporte
- Fixe a placa na superfície de trabalho ao aparafusar 2 suportes na base da placa (ver a imagem) após a instalação.
- Ajuste a posição do suporte para se adaptar às diferentes espessuras do tampo do balcão.

Precauções

1. A placa de indução tem de ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca realize este procedimento sozinho.
2. A placa não pode ser instalada diretamente acima de uma máquina de lavar louça, de um frigorífico, um congelador, uma máquina de lavar roupa ou de secar roupa, pois a humidade pode danificar os componentes eletrónicos da placa.
3. A placa de indução deverá ser instalada de modo a garantir a melhor radiação de calor e fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície do balcão devem suportar o calor.
5. Para evitar quaisquer danos, a camada tipo sanduíche e o adesivo devem ser termorresistentes.

Ligação da placa à corrente elétrica

ATENÇÃO: Esta placa tem de ser ligada à corrente elétrica apenas por uma pessoa qualificada.

Antes da ligação da placa à corrente elétrica, confirme que:

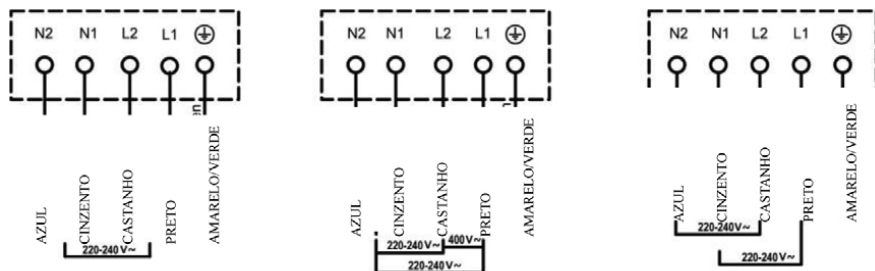
1. A instalação elétrica doméstica é adequada à potência exigida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor indicado pela placa de classificação.
3. As secções do cabo de alimentação conseguem suportar a carga especificada na placa de classificação.

Para ligar a placa à corrente elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, pois podem provocar sobreaquecimento e incêndios.

O cabo de alimentação não pode tocar em nenhuma peça quente e tem de ser posicionado para que a temperatura não exceda os 75 °C em nenhum ponto.

ATENÇÃO: Consulte um electricista para saber se a instalação elétrica doméstica é adequada sem necessidade de alterações. Quaisquer alterações apenas podem ser realizadas por um electricista qualificado.

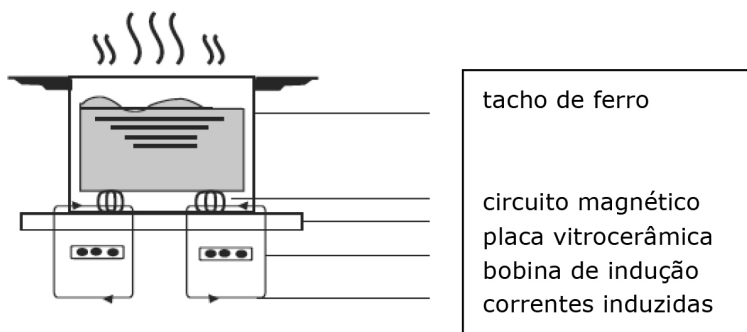
A fonte de alimentação deve ser ligada em conformidade com as normas relevantes ou com um disjuntor unipolar. O método de ligação é apresentado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou tiver de ser substituído, a operação deve ser realizada pelo agente pós-venda com as ferramentas específicas de modo a evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho for ligado diretamente à corrente elétrica, tem de ser instalado um disjuntor Omni polar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador tem de garantir que foi realizada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.
- O cabo tem de ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

Cozinhar através da indução

A cocção por indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e económica. Funciona através de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente para o tacho, em vez de aquecer diretamente a superfície de vidro. O vidro apenas aquece porque o tacho acaba por aquecê-lo.

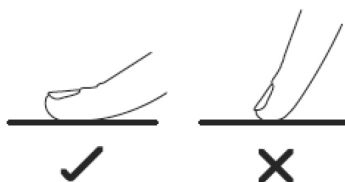


Antes de utilizar a sua nova placa de indução

- Leia este guia e tenha especial atenção à secção “Avisos de segurança”.
- Remova quaisquer películas protetoras que ainda possam estar na placa de indução.

Utilizar os controlos táteis:

- Os controlos reagem ao toque, por isso não precisa de aplicar qualquer pressão.
- Use a parte inferior do dedo, não a ponta.
- Vai ouvir um sinal sonoro sempre que é registado um toque.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e



que não existem objetos (p. ex.: um utensílio ou um pano) a tapá-los. Mesmo uma pequena película de água pode dificultar a utilização dos controlos.

Escolher utensílios de cozinha adequados

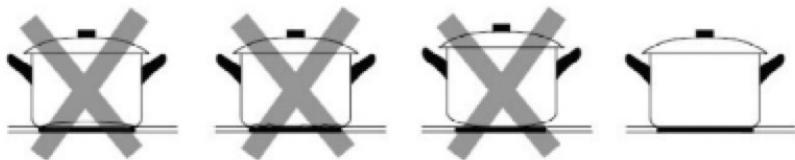
ATENÇÃO: Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior do tacho.

- Pode verificar se os utensílios de cozinha são adequados ao realizar um teste com um íman. Aproxime um íman da base do tacho. Se for atraído, o tacho é adequado para indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Coloque um pouco de água no tacho que pretende verificar.
 2. Se o visor não ficar intermitente com e a água estiver a aquecer, o tacho é adequado.



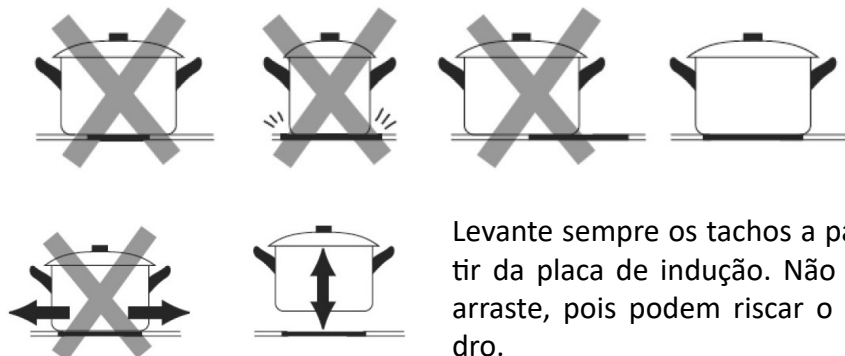
Os utensílios feitos dos seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem uma base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

Não utilize utensílios de cozinha com extremidades irregulares ou uma base curva.



Certifique-se de que a base do tacho é suave, assenta bem sobre o vidro e que é do mesmo tamanho do foco de cocção. Utilize tachos com um diâmetro tão grande como o gráfico do foco selecionado. Ao utilizar um tacho ligeiramente mais largo, a energia será utilizada com

a eficiência máxima. Se utilizar um tacho menor, a eficiência pode ser inferior ao esperado. Um tacho com menos de 140 mm pode não ser detetado pela placa. Coloque o tacho sempre centrado sobre o foco de cocção.



Levante sempre os tachos a partir da placa de indução. Não os arraste, pois podem riscar o vidro.

UTILIZAR A PLACA DE INDUÇÃO

Para começar a cozinhar

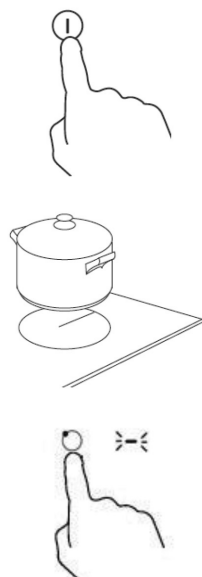
1. Toque no controlo Ligar/Desligar.

Depois de ligar, o sinal soa uma vez e todos os visores mostram “-” ou “—”, o que indica que a placa de indução entrou em modo de espera.

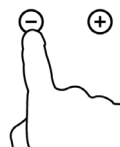
2. Coloque um tacho adequado no foco de cocção que pretende utilizar.

- Certifique-se de que a parte inferior do tacho e a superfície do foco de cocção estão limpas e secas.

3. Se tocar no controlo de seleção do foco de aquecimento, um indicador junto à teca fica intermitente.



4. Escolha uma definição de calor ao tocar no controlo “+” ou “-”. • Se não escolher uma definição de calor dentro de 1 minuto, a placa de indução desligar-se-á automaticamente. Terá de voltar a começar pelo passo 1.



• Pode modificar a definição de calor em qualquer altura enquanto está a cozinhar.

Se o visor ficar intermitente $\cong \text{U} \cong$ com a definição de calor significa que:

- não colocou um tacho no foco de cocção correto ou
- o tacho que está a utilizar não é adequado para cocção por indução ou
- o tacho é demasiado pequeno ou não está devidamente centrado no foco de cocção.

Não ocorre qualquer aquecimento enquanto não estiver um tacho adequado no foco de cocção.

O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se nenhum tacho for colocado sobre o foco.

Quando tiver acabado de cozinhar

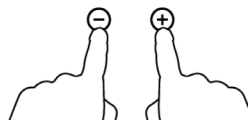
1. Toque no controlo de seleção do foco de aquecimento que pretende desligar.



2. Desligue o foco de cocção ao reduzir até “0” ou ao tocar nos controlos “-” e “+” ao mesmo tempo. Certifique-se de que o visor mostra “0”.



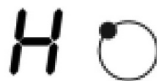
OR



3. Desligue completamente o fogão ao tocar no controlo Ligar/Desligar.



4. Tenha cuidado com as superfícies quentes. H aparece no(s) foco(s) de cocção demasiado quente(s) ao toque. Desaparece quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura segura.



Também pode ser utilizado como função de poupança de energia se quiser aquecer outros tachos, pois pode utilizar o foco que ainda estiver quente.

Função Booster

Esta função permite colocar o foco à potência máxima num só toque.

Ativar a função Booster

1. Selecione a zona de cozinhar tocando na zona que deseja ajustar.
2. Ao tocar no booster, o indicador de zona mostra “B”, a potência atingirá o máximo.


Cancelar a função Booster

1. Selecione a zona de cozinhar tocando na zona que deseja ajustar.
2. Em seguida, toque no booster para cancelar a função.

BLOQUEAR OS CONTROLOS

Pode bloquear os controlos para evitar a utilização acidental (por exemplo, que as crianças liguem acidentalmente os focos de cocção). Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos exceto o Ligar/Desligar estão desativados.

Para bloquear os controlos

Toque no controlo de bloqueio de teclas . O indicador do temporizador mostra “Lo”

Para desbloquear os controlos

1. Certifique-se de que a placa de indução está ligada.
2. Toque sem soltar no controlo de bloqueio de teclas durante alguns instantes.
3. Agora pode começar a utilizar a placa de indução.

ATENÇÃO: Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos estão desativados, exceto o Ligar/Desligar, por isso pode sempre desligar a placa com este controlo em caso de emergência, mas deve desbloquear a placa da próxima vez que a utilizar.

Proteção contra sobreaquecimento

Existe um sensor de temperatura integrado que monitoriza a temperatura no interior da placa de indução. Quando é detetada uma temperatura excessiva, a placa de indução interrompe o funcionamento automaticamente.

Deteção de objetos pequenos

Quando um tacho de tamanho inadequado ou não magnético (p. ex.: alumínio), ou outro objeto pequeno (p. ex.: faca, garfo, chave) é deixado na placa, esta passa automaticamente ao modo de espera dentro de 1 minuto. O ventilador continua a funcionar na placa de indução durante mais 1 minuto.

Proteção de encerramento automático

O encerramento automático é uma função de proteção de segurança da placa de indução. Desliga-se automaticamente caso se esqueça de desligar a placa. Os tempos de funcionamento predefinidos para os vários níveis de potência são mostrados na tabela seguinte:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador funcionamento predefinido (horas)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Quando um tacho é removido, a placa de indução deixa de aquecer imediatamente e desliga-se passados 2 minutos.

ATENÇÃO: As pessoas com um pacemaker devem consultar um médico antes de utilizarem este aparelho.

UTILIZAR O TEMPORIZADOR

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como alarme ao minuto. Neste caso, o temporizador não desliga nenhum foco de cocção quando o tempo definido tiver terminado.
- Pode defini-lo para desligar um foco de cocção depois de o tempo definido ter terminado.

Pode definir o temporizador para até 99 minutos.

Utilizar o temporizador como alarme ao minuto

Se não seleccionar nenhum foco de cocção

1. Certifique-se de que o fogão está ligado.

Nota: pode utilizar o alarme ao minuto mesmo que não seleccione nenhum foco de cocção.

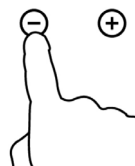
2. Toque no controlo do temporizador, o indicador de alarme fica intermitente e "00" é mostrado no visor do temporizador.



3. Defina o tempo ao tocar no controlo “-” ou “+” do temporizador.

Sugestão: Toque no controlo “-” ou “+” do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Toque sem soltar no controlo “-” ou “+” do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.



4. Ao tocar “-” e no “+” no em conjunto, o temporizador é cancelado e “00” é mostrado no visor dos minutos.



5. Quando o tempo estiver definido, começa a contagem decrescente imediatamente.

O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador fica intermitente durante 5 segundos.

6. O sinal sonoro soa durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra “- -” quando o tempo definido terminar.

Definir o temporizador para desligar um foco de cocção

Os focos de cocção definidor nesta funcionalidade:

1. Toque no controlo de seleção do foco de cocção para o qual pretende definir o temporizador. (p. ex.: o foco 3)

2. Toque no controlo do temporizador, o indicador de alarme fica intermitente e “00” é mostrado no visor do temporizador.

3. Defina o tempo ao tocar no controlo “-” ou “+” do temporizador.

Sugestão: toque no controlo “-” ou “+” do Temporizador uma vez e vai diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Toque sem soltar no controlo “-” ou “+” do Temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

4. Ao tocar “-” e no “+” no em conjunto, o temporizador é cancelado e “00” é mostrado no visor dos minutos.

5. Quando o tempo estiver definido, começa a contagem decrescente imediatamente.

O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador fica intermitente durante 5 segundos.

NOTA: o ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acende-se, a indicar que o foco está selecionado.

6. Quando o temporizador de cocção terminar, o foco de cocção correspondente desliga-se automaticamente.

ATENÇÃO: Os outros focos de cocção continuam a funcionar se tiverem sido ligados anteriormente.

SUGESTÕES PARA COZINHAR

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a definição de temperatura.
- Utilizar uma tampa reduz os tempos de cocção e permite poupar energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cocção.
- Comece a cozinhar numa definição elevada e reduza-a quando os alimentos tiverem aquecido.

Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz

- A cocção em lume brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando a superfície do líquido a ser cozinhado começa a borbulhar ocasionalmente. É essencial para sopas deliciosas e guisados tenros porque os sabores apuram sem cozinhar excessivamente os alimentos. Os molhos à base de ovos e com farinha também devem ser cozinhados abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, como cozinhar arroz através do método de ab-

sorção, podem exigir uma definição mais elevada do que a definição mínima, de modo a garantir que os alimentos são devidamente cozinhados dentro do tempo recomendado.

Dourar bifes

Para cozinhar bifes com um sabor suculento:

1. Deixe a carne repousar à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma sertã de fundo espesso.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo. Salpique uma pequena quantidade de óleo na sertã quente e, em seguida, coloque aí a carne.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o processo. O tempo de cocção exato dependerá da espessura do bife e do quão passado o pretende. A duração varia de 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para avaliar o quão passado está. Quanto mais firme lhe parecer, mais passado estará.
5. Deixe o bife numa travessa quente durante poucos minutos para repousar e ficar mais tenro antes de servir.

Para saltear

1. Escolha um wok de base plana compatível com indução ou uma sertã grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. Saltear deverá ser um processo rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias porções mais pequenas.
3. Pré-aqueça a sertão e acrescente duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne (se for o caso) primeiro e reserve, mantendo-a quente.
5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes mais ainda duros, diminua a definição do foco de cocção, volte a colocar a carne na sertão e acrescente o molho.

6. Mexa os ingredientes lentamente para garantir que ficam completamente quentes.

7. Sirva imediatamente.

DEFINIÇÕES DE CALOR

As definições seguintes são apenas orientações. A definição exata dependerá de vários fatores, incluindo os utensílios de cozinha e a quantidade de alimentos a cozinhar. Experimente a placa de indução para descobrir as definições mais adequadas às suas necessidades.

Definição de calor	Adequação
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • aquecimento delicado de pequenas porções de comida • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rápido • cocção em lume brando ligeira • aquecimento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reaquecimento • cocção em lume brando rápida • cozinhar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • saltear • cozinhar massa
9	<ul style="list-style-type: none"> • saltear rápido • dourar • ferver sopa • ferver água

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (dedadas, marcas, manchas deixadas por comida ou salpicos não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação do fogão. 2. Aplique um produto de limpeza de fogões enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou papel de cozinha. 4. Ligue a alimentação do fogão novamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando a alimentação do fogão estiver desligada, a indicação “superfície quente” não é visível, mas os focos de cocção ainda podem estar quentes! Tenha muito cuidado. • Os esfregões grossos, alguns esfregões de náilon e agentes de limpeza abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos de produtos de limpeza no fogão: o vidro pode ficar manchado.
Salpicos nos controlos táteis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação do fogão. 2. Absorva os salpicos 3. Limpe a área dos controlos táteis com uma esponja humedecida limpa ou um pano. 4. Limpe a área e seque-a completamente com papel de cozinha. 5. Ligue a alimentação do fogão novamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • O fogão pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os controlos táteis podem não funcionar enquanto tiverem líquido sobre eles. Certifique-se de que seca a área dos controlos táteis antes de voltar a ligar o fogão.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

<p>Derrames de fervuras excessivas, substâncias derretidas e salpicos açucarados quentes no vidro</p>	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula, uma faca de barrar ou um raspador de lâmina adequado para fogões de vidro de indução, mas tenha atenção às superfícies dos focos de cocção quentes:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Desligue a ficha da tomada de alimentação do fogão.2. Segure a lâmina ou o utensílio a um ângulo de 30° e raspe a sujidade ou os salpicos para uma área fria do fogão.3. Limpe a sujidade ou os salpicos com um pano de cozinha ou com papel de cozinha.4. Siga os passos 2 a 4 de “Sujidade diária no vidro” acima.	<ul style="list-style-type: none">• Remova as manchas deixadas pelas substâncias derretidas e alimentos ou salpicos açucarados logo que possível. Se deixar que arrefeçam no vidro, podem ser difíceis de remover ou até danificar de forma permanente a superfície do vidro.• Risco de corte: quando a tampa de segurança está recolhida, a lâmina do raspador é afiada. Utilize-o com muito cuidado e armazene sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
---	---	---

Problema	Causas possíveis	O que fazer
Não é possível ligar a placa de indução.	Não há energia.	Certifique-se de que a placa de indução está ligada à fonte de alimentação e que está ligada. Verifique se existe uma falha de energia em casa ou na zona onde vive. Se tiver verificado tudo isto e o problema continuar, contacte um técnico qualificado.
Os controlos táteis não reagem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Veja a secção “Utilizar a placa de indução” para ver as instruções.
Os controlos táteis são difíceis de utilizar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os controlos ou pode estar a usar a ponta do dedo quando toca nos controlos.	Certifique-se de que a área dos controlos táteis está seca e que utiliza a parte inferior do dedo quando toca nos controlos.
O vidro está a ficar riscado.	Utensílios de cozinha com extremidades ásperas. Estão a ser usados esfregões ou produtos de limpeza abrasivos não adequados.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e suaves. Veja “Escolher os utensílios de cozinha adequados”. Veja “Cuidados e limpeza”.

<p>Alguns tachos fazem ruídos crepitantes ou de estalidos.</p>	<p>Tal pode dever-se à construção dos utensílios de cozinha (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente).</p>	<p>Isto é normal nos utensílios de cozinha e não é sinónimo de uma falha.</p>
<p>A placa de indução emite um ligeiro ruído tipo zumbido quando é utilizado numa definição de calor elevado.</p>	<p>Isto é provocado pela tecnologia de cocção por indução.</p>	<p>Isto é normal, mas o ruído deverá diminuir ou desaparecer quando diminui a definição de calor.</p>
<p>É emitido um ruído de ventilação da placa de indução.</p>	<p>Existe um ventilador de arrefecimento incorporado na placa de indução que se ligou para evitar que as peças eletrónicas sobreaqueçam. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.</p>	<p>Isto é normal e não é necessário tomar nenhuma medida. Não desligue a alimentação da placa de indução na tomada enquanto o ventilador estiver a funcionar.</p>
<p>A placa de indução ou um foco de cocção desligou-se inesperadamente, soa um sinal sonoro e aparece um código de erro (normalmente alterna entre um ou dois dígitos no visor do temporizador de cocção).</p>	<p>Avaria técnica.</p>	<p>Aponte os números e as letras do erro, desligue a alimentação da placa de indução na tomada e contacte um técnico qualificado.</p>

<p>Os tachos não aquecem e não aparecem no visor.</p>	<p>A placa de indução não consegue detetar o tacho porque não é adequado para cocção por indução.</p> <p>A placa de indução não deteta o tacho porque este é demasiado pequeno para o foco ou não está devidamente centrado.</p>	<p>Utilize tachos adequados para cocção por indução. Veja a secção “Escolher os utensílios de cozinha adequados”.</p> <p>Centre o tacho e certifique-se de que a sua base tem um tamanho semelhante ao do foco de cocção.</p>
---	--	---

Se surgir uma anomalia, a placa de indução entra automaticamente no estado de proteção e apresenta os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Causas possíveis	O que fazer
U	Ausência do tacho ou falha	Coloque o tacho no foco
F5 ou F9 ou FA	Falha no sensor de temperatura	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
F3 ou F4	Falha no sensor de temperatura do IGBT.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
E1 ou E2	Tensão de alimentação anormal	<p>Inspeccione se a fonte de alimentação está normal.</p> <p>Ligue depois de confirmar que está normal.</p>
E3 ou E4		Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

E5 ou E6	Radiação de calor incorreta na placa de indução	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
EO ou FD	Falha de comunicação da placa	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
FC ou Fb	Falha de comunicação da placa	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

As indicações acima são a avaliação e inspeção de falhas comuns. Não desmonte o aparelho sozinho, de modo a evitar perigos e danos na placa de indução.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

Em caso de avaria, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que tal poderá acarretar perigos.



Este símbolo indica a recolha separada de equipamentos elétricos e eletrónicos.

O objetivo prioritário da recolha separada destes resíduos é reduzir a quantidade a eliminar, promover a

reutilização, a reciclagem e outras formas de valorização, de forma a reduzir os seus efeitos negativos sobre o ambiente.

Quando fora de uso este aparelho não deverá ser descartado junto com os restantes resíduos urbanos não indiferenciados.

O utilizador é responsável por proceder à sua entrega gratuita nas instalações de recolha seletiva existentes para o efeito.

A retoma dos equipamentos fora de uso poderá igualmente ser efetuada pelos pontos de venda, na compra de um equipamento novo que seja equivalente e que desempenhe as mesmas funções.

Para obter informações mais detalhadas sobre os locais de recolha deverá dirigir-se à sua Câmara Municipal ou a um ponto de venda destes equipamentos.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. Guarde cuidadosamente o comprovativo de compra (talão) deste produto. Quando se efetua a reparação nestas condições, o técnico exigirá o respetivo comprovativo de compra. Essa assistência só lhe poderá ser prestada depois de ter provado com o comprovativo de compra que o seu aparelho se encontra dentro do prazo de garantia.
2. O prazo de garantia deste aparelho é de 2 anos a partir da data de aquisição.
3. Dentro do prazo de garantia, repararemos ou substituiremos, gratuitamente todas as peças que, na utilização normal do aparelho, se tenham deteriorado em consequência de defeito comprovado de material ou de fabrico.
4. Não estão cobertas por esta garantia, lâmpadas, peças facilmente quebráveis, de vidro ou de plástico ou quaisquer outras deficiências que não prejudiquem o bom funcionamento do mesmo.
5. Não nos responsabilizamos por estragos causados pela utilização deficiente ou descuidada do aparelho, pela ligação a corrente elétrica diferente da indicada na etiqueta de características do aparelho, por deficiente instalação elétrica ou por causas atmosféricas, químicas ou eletroquímicas. Serão declinadas outras reclamações ou pedidos de indemnização relativos a objetos que não façam parte integrante do aparelho.
6. A prestação duma assistência a coberto da garantia, não prolonga o prazo da mesma. Só dentro deste prazo é que são prestadas assistências ao abrigo da garantia. o direito a esta só é reconhecido ao primeiro comprador do aparelho e não pode ser transmitido a terceiros.
7. A garantia caduca quando pessoas não autorizadas tenham tentado efetuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
8. Todas as despesas e riscos de transporte para a nossa fabrica ou vice-versa serão sempre por conta do comprador.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para obtenção do serviço de Assistência Técnica durante o período de garantia de 24 meses após a data da compra, é necessário:

A apresentação da Fatura/comprovativo de Compra, onde conste o modelo e o número de fabrico do produto (sempre que possível).

Nota: A não apresentação dos documentos referidos, será motivo para a não prestação de serviços a coberto da garantia.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Conserve en lugar seguro el comprobativo de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprobativo de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprobativo de compra, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El plazo de garantía de este aparato es de 2 años a partir de la fecha de compra.
3. Dentro del plazo de garantía, repararemos o sustituiremos de manera gratuita, todas las piezas que dentro de un uso normal del aparato, se hayan deteriorado como consecuencia de un defecto del material o de fabricación.
4. Esta garantía no cubre bombillas, piezas que se rompan con facilidad, de vidrio o de plástico o cualquier deficiencia que no perjudique al buen funcionamiento del mismo.
5. No nos responsabilizamos de los daños causados por el uso indebido o descuidado del aparato, por enchufarlo a una corriente eléctrica diferente de la que se indica en la etiqueta de características del aparato, por una instalación eléctrica deficiente o por causas atmosféricas, químicas o electroquímicas. Se declinarán las reclamaciones o solicitudes de indemnización relativas a objetos que no formen parte integrante del aparato.
6. La prestación de una asistencia cubierta por la garantía, no prolonga el plazo de la misma. Sólo se presta asistencia cubierta por la garantía cuando está dentro de este plazo. Sólo se reconoce el derecho a esta garantía al primer comprador del aparato y no se puede transmitir a terceros.
7. La garantía caduca cuando personas no autorizadas han intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustituciones de piezas en el aparato.
8. Todos los gastos y riesgos de transporte hacia o desde nuestra fábrica, corren a cuenta del comprador.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Para obtener el servicio de Asistencia Técnica durante el periodo de garantía de 24 meses a partir de la fecha de la compra, es necesario:

La presentación de la Factura/Recibo de compra, donde conste el modelo y el número de fábrica del producto (cuando sea posible).

Nota: La no presentación de los documentos indicados, será motivo para la no prestación de los servicios cubiertos por la garantía.

FLAMA[®]

Fábrica de louças e electrodomésticos, S.A.

Rua Alto de Mirões • Zona industrial • Ap. 2041 • 3700-727 CESAR

PORTUGAL

Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179

E-Mail: info@flama.pt • <http://www.flama.pt>

19065.02