

Estimado cliente V-ZUG,

Muito obrigado por ter optado pela aquisição de um dos nossos produtos.

O aparelho satisfaz elevadas exigências e o seu manuseamento é simples. Todavia, leia cuidadosamente este manual de instruções. Assim, familiariza-se com o aparelho e pode utilizar o mesmo de forma optimizada e sem falhas.

Observe as indicações de segurança.

Alterações

Os textos, as imagens e os dados correspondem ao estado técnico do aparelho no momento da impressão deste manual de instruções. No âmbito do aperfeiçoamento, reservamos o direito de efectuar alterações.

Símbolos utilizados



Assinala todas as indicações importantes para a segurança. A sua inobservância pode causar ferimentos e danos no aparelho ou nos móveis!

- ▶ Assinala etapas de trabalho que têm de ser realizadas sequencialmente.
 - Descreve a reacção do aparelho em relação à etapa de trabalho realizada.
- Assinala uma enumeração.



Assinala indicações úteis para o utilizador.

Campo de aplicação

O número do modelo corresponde aos 3 primeiros dígitos da placa de características. Este manual de instruções é válido para os modelos:

Tipo	N.º de modelo
GK46TIXC/TIXF	004
GK46TI/TIC/TIF/TIU	488
GK46TIV/TIVC/TIVF/TIVU	489

As diferenças das versões estão referidas no texto.

© V-ZUG Ltd, CH-6301 Zug, 2008

Índice

Indicações de segurança	5
Antes da primeira colocação em funcionamento	5
Finalidade prevista	6
Se existirem crianças na casa	6
Acerca da utilização	7
O aparelho	10
Descrição do aparelho	10
Configuração	11
Elementos de comando e de indicação	12
Função das placas de indução	13
Zona de cocção	13
Ajustes do utilizador	14
Bloqueio de segurança	14
Sinal sonoro de aviso	15
Utilização	16
Reconhecimento do recipiente	19
Powerplus	20
Sistema automático de fervura rápida	22
Tempo de funcionamento	23
Temporizador	25
Recipientes (panelas e outros utensílios utilizados na preparação da comida)	26
Funções de segurança	27
Bloqueio de segurança automático	27
Protecção contra sobreaquecimento	28
Monitorização do painel de comando	29
Após uma falha de alimentação eléctrica	29

Cuidados e manutenção	30
Limpeza	30
Resolução de falhas	32
O que fazer	32
Dados técnicos	35
Eliminação	36
Índice remissivo	37
Serviço de reparações	39
Manual de instruções breve	40

Indicações de segurança



O aparelho corresponde aos regulamentos técnicos em vigor e às prescrições de segurança válidas. Contudo, para evitar danos e acidentes, pressupõe-se um manuseamento adequado do aparelho. Observe as indicações deste manual de instruções.

Em conformidade com a norma IEC 60335-1 aplica-se o seguinte:

- As pessoas (incluindo crianças) que não estejam aptas a utilizar o aparelho de modo seguro devido às suas capacidades sensoriais ou mentais ou devido à sua falta de experiência ou falta de conhecimento, não podem utilizar este aparelho sem supervisão ou instruções de uma pessoa responsável pela segurança.

Antes da primeira colocação em funcionamento

- O aparelho pode apenas ser encastrado e ligado à rede eléctrica de acordo com o manual de instalação separado. Os trabalhos necessários devem ser realizados por um técnico instalador/electricista credenciado.
- Elimine o material de embalagem mediante a observação dos regulamentos locais.
- Effectue os ajustes de utilizador pretendidos.

Finalidade prevista

- O aparelho destina-se à preparação de refeições caseiras. Em caso de utilização diferente da prevista ou tratamento incorrecto do aparelho, não poderá ser assumida responsabilidade por eventuais danos.
- O aparelho não pode ser utilizado para aquecer a cozinha.
- As reparações, modificações ou manipulações efectuadas no aparelho, especialmente nas peças com condução de corrente, podem apenas ser realizadas pelo fabricante, o seu Serviço de Apoio ao Cliente ou uma pessoa com competências semelhantes. As reparações inadequadas podem originar acidentes graves, danos no aparelho e nas infra-estruturas, bem como falhas de funcionamento. Em caso de falha de funcionamento no aparelho ou em caso de tarefa de reparação, respeite as indicações no capítulo 'Serviço de reparações'. Se necessário, contacte o nosso Serviço de Apoio ao Cliente.
- Guarde cuidadosamente o manual de instruções, para que o possa consultar a qualquer altura. Se vender ou entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual de instalação, em conjunto com o manual de instruções. Deste modo, o novo proprietário pode informar-se sobre o funcionamento correcto e as respectivas indicações do aparelho.

Se existirem crianças na casa

- Os componentes da embalagem (p. ex. películas, esferovite) podem constituir um perigo para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha os componentes da embalagem fora do alcance das crianças.
- O aparelho destina-se apenas a ser utilizado por adultos com conhecimento do teor deste manual de instruções. Muitas vezes, as crianças não conseguem aperceber-se dos perigos que resultam do manuseamento de electrodomésticos. Por esse motivo, assegure-se que as crianças estão sob supervisão e não as deixe brincar com o aparelho.
- Se existirem crianças pequenas, é possível aplicar uma protecção de fogão. Pode obter mais informações através da BfU (serviços de aconselhamento para a prevenção de acidentes) em Berna.
- Utilize o bloqueio de segurança.

Acerca da utilização

- Durante as primeiras horas de funcionamento de uma zona de cocção podem surgir odores desagradáveis. Trata-se de uma reacção normal em aparelhos novos. Certifique-se de que o espaço é bem ventilado.
- Se o aparelho apresentar danos visíveis, não coloque o mesmo em funcionamento e contacte o nosso Serviço de Apoio ao Cliente.
- Assim que for detectada uma falha de funcionamento, ou se aparecerem fissuras de origem mecânica na superfície, o aparelho tem de ser desligado da rede eléctrica.
- Se o cabo de ligação do aparelho estiver danificado, este terá de ser substituído pelo Serviço de Apoio ao Cliente.
- Se ocorrerem falhas em componentes electrónicos, é possível que não seja possível desligar o aparelho. Retire os fusíveis ou desactive o quadro eléctrico.
- Os cabos de alimentação de outros electrodomésticos não podem tocar nas zonas de cocção ou em recipientes quentes. Isso pode danificar o isolamento eléctrico.

Notas importantes para portadores de pacemakers, aparelhos auditivos e implantes metálicos

- As placas de indução, na área das zonas de cocção, geram um campo electromagnético de alta frequência. A aproximação às zonas de cocção pode, perante um conjunto de circunstâncias desfavoráveis, afectar adversamente pacemakers, aparelhos auditivos ou ainda implantes metálicos ou interferir nas suas funções.
- Estudos revelaram que, sob condições normais, não existem riscos para os portadores de pacemakers. Se, enquanto portador de pacemaker (ou de aparelho auditivo ou implante metálico), pretender certificar-se de que o contacto com o aparelho não constitui nenhum problema, deve informar-se junto do serviços de atendimento médico competente.

Cuidado, perigo de queimadura/incêndio!

- Não deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento.
- Mantenha objectos metálicos ou objectos com componentes metálicos como, p. ex. talheres, folha de alumínio ou papel de embrulho afastados da superfície.
- A superfície aquecida permanece quente durante algum tempo após a sua desactivação e arrefece apenas lentamente para a temperatura ambiente. Aguarde o tempo necessário antes de realizar, p. ex. trabalhos de limpeza.
- Se durante o funcionamento surgir fumo ou ocorrer um incêndio, desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Durante os trabalhos de fritura é necessário supervisionar o aparelho. Gorduras e óleos sobreaquecidos incendeiam-se facilmente! Nunca tente extinguir óleo ou gordura em chamas com água. Perigo de explosão! Abafe um incêndio com panos húmidos e mantenha as portas e janelas fechadas.
- Mantenha animais de estimação afastados do aparelho.

Desta forma, evita danos no aparelho



A superfície é resistente ao calor (até 650 °C) e a oscilações de temperatura e, até determinado ponto, é resistente a choques e riscos. Mesmo assim, para evitar danos, observe as indicações que se seguem.

- Em caso de sobreaquecimento, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer. Nunca o arrefeça com água fria!
- Não suba para cima do aparelho.
- Um embate como, p. ex. a queda de um saleiro, pode danificar a superfície. Objectos semelhantes não devem ser guardados sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho prolongadamente sem recipientes ou com recipientes vazios.
- Antes de cada utilização, certifique-se de que o fundo do recipiente bem como a superfície da zona de cocção estão limpos e secos.
- Pegue sempre nos recipientes, nunca os arraste. Desta forma evita riscos na superfície e não estraga a ornamentação.
- Não coloque recipientes quentes sobre o aro.
- Não prepare legumes e frutas (descascar, cortar, etc.) sobre a superfície. Pequenas partículas de sujidade ou objectos sólidos podem danificar a superfície do aparelho.
- Não utilize o aparelho para pousar coisas. Especialmente materiais inflamáveis, embalagens de cartão e plástico.
- Objectos em estanho, zinco ou alumínio (incluindo folha de alumínio ou cafeteiras vazias) podem derreter sobre as zonas de cocção quentes e provocar danos.
- Certifique-se de que alimentos com açúcar ou sumos não são colocados sobre zonas de cocção quentes. Isso pode danificar a superfície. Se, apesar dos cuidados, forem colocados alimentos com açúcar ou sumos sobre zonas de cocção quentes, limpe-os imediatamente com um raspador (enquanto estão quentes).
- Evite o derrame de alimentos.
- Durante os trabalhos de limpeza tenha atenção para não entrar água no aparelho. Utilize apenas um pano ligeiramente húmido. Nunca pulverize o aparelho com água. Não utilize um aparelho de limpeza de alta pressão. A água que penetra no aparelho pode causar danos!

O aparelho

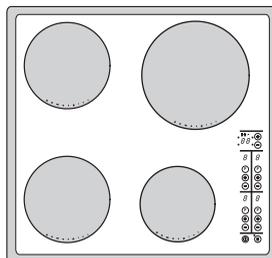
Descrição do aparelho

- Powerplus
- Sistema automático de fervura rápida
- Painel de comando com unidade de ajuste e de indicação para cada zona de cocção
- Ajuste electrónico de potência com 9 níveis
- Nível de conservação do calor
- Tempo de funcionamento
- Temporizador
- Bloqueio de segurança automático
- Intervalo de cozedura
- Bloqueio de segurança
- Sinal sonoro de aviso
- Reconhecimento do recipiente
- Marcação das zonas de cocção individuais

Configuração

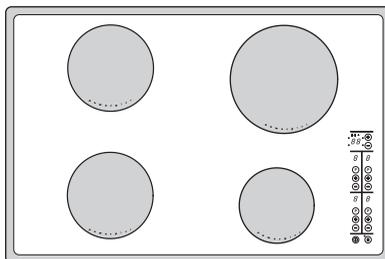
GK46TI, GK46TIC, GK46TIF, GK46TIU

- Duas zonas de cocção com \varnothing de 180 mm
- Uma zona de cocção com \varnothing de 210 mm
- Uma zona de cocção com \varnothing de 145 mm



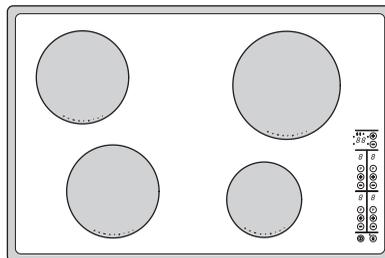
GK46TIXC, GK46TIXF

- Duas zonas de cocção com \varnothing de 180 mm
- Uma zona de cocção com \varnothing de 210 mm
- Uma zona de cocção com \varnothing de 145 mm



GK46TIV, GK46TIVC, GK46TIVF, GK46TIVU

- Duas zonas de cocção com \varnothing de 180 mm
- Uma zona de cocção com \varnothing de 210 mm
- Uma zona de cocção com \varnothing de 145 mm



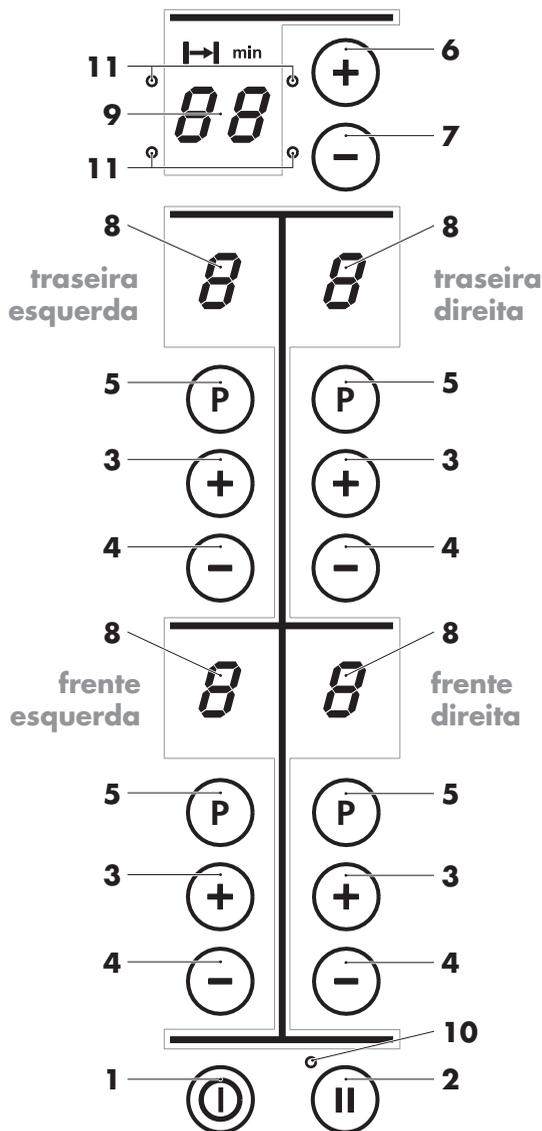
Elementos de comando e de indicação

Botões

- 1** ACTIVAR/DESACTIVAR aparelho
- 2** ACTIVAR/DESACTIVAR intervalo de cozedura
- 3** Aumentar potência
- 4** Reduzir potência
- 5** Powerplus
- 6** Aumentar o tempo de funcionamento
- 7** Reduzir o tempo de funcionamento

Elementos de indicação

- 8** Nível de calor da zona de cocção
- 9** Tempo de funcionamento / temporizador
- 10** Intervalo de cozedura
- 11** Atribuição das zonas de cocção



Função das placas de indução

As placas de indução dispõem de grande rapidez, ajuste preciso, elevada potência e são económicas e seguras.

Este modo de funcionamento distingue-se de forma substancial das placas vitrocerâmicas convencionais ou placas de cozinha. A bobina de indução, situada por baixo da placa vitrocerâmico, gera um campo magnético de comutação rápida, que aquece directamente o fundo magnetizável dos recipientes.



Um requisito prévio para utilizar uma placa de indução é a utilização de recipientes com fundo magnetizável.

Durante esse processo, a placa vitrocerâmico mantém-se relativamente fria, uma vez que é apenas aquecida pelo calor do recipiente.

Se o recipiente for retirado da zona de cocção, a condução da potência é imediatamente interrompida.

Zona de cocção



O diâmetro da zona de cocção deve corresponder o mais possível ao diâmetro do fundo magnetizável do recipiente. Desta forma obtém-se a maior condução de energia possível, bem como a melhor distribuição de calor no recipiente.

Indicador de calor residual

Enquanto existir perigo de queimadura, depois de desligar a zona de cocção, o indicador exibe **H**.

Ajustes do utilizador

Bloqueio de segurança

O bloqueio de segurança tem por objectivo evitar a activação involuntária do aparelho.

Activar o bloqueio de segurança

Não pode estar a funcionar nenhuma zona de cocção.

- ▶ Ligue o aparelho, tocando no botão .
 - Em todos os elementos de indicação pisca .
- ▶ Mantendo premido o botão  prima, adicionalmente, o botão  durante aprox. 1½ segundos.
 - É emitido um sinal sonoro de aviso.
 - Durante 10 segundos, todos os elementos de indicação dos níveis de calor exibem .

Utilização com o bloqueio de segurança activado

- ▶ Ligue o aparelho, tocando no botão .
 - Durante 10 segundos, todos os elementos de indicação dos níveis de calor exibem .
- ▶ Com o bloqueio de segurança activado, mantenha o botão  premido e toque nos botões  e  de uma zona de cocção ou do temporizador.
 - O bloqueio de segurança está desactivado. Pode prosseguir-se com a utilização da forma habitual.
 - 10 minutos após a desactivação, o bloqueio de segurança volta a ser automaticamente activado.

Desactivar o bloqueio de segurança

Não pode estar a funcionar nenhuma zona de cocção.

- ▶ Ligue o aparelho, tocando no botão .
- ▶ Prima simultaneamente os botões  e  durante aprox. 1 1/2 segundos.
 - É emitido um sinal sonoro de aviso duplo.
 - Durante 10 segundos, todos os elementos de indicação dos níveis de calor exibem .

Sinal sonoro de aviso

Ao tocar num botão, é emitido um sinal sonoro de aviso de confirmação (ajuste de fábrica). É possível desactivar o sinal sonoro de aviso.

Desactivar

Não pode estar a funcionar nenhuma zona de cocção.

- ▶ Ligue o aparelho, tocando no botão .
- ▶ Mantenha o botão  premido durante aprox. 3 segundos.
 - Como confirmação é emitido um sinal sonoro de aviso duplo.

Ligar

Não pode estar a funcionar nenhuma zona de cocção.

- ▶ Ligue o aparelho, tocando no botão .
- ▶ Mantenha o botão  premido durante aprox. 3 segundos.
 - Como confirmação é emitido um sinal sonoro de aviso simples.



Ao desligar o aparelho mantém-se o último ajuste.

Com o bloqueio de segurança activado, o sinal sonoro de aviso não pode ser ligado ou desligado.

Utilização

A utilização é análoga para todas as zonas de cocção. Em estado desligado todos os elementos de indicação mantêm-se sem iluminação (em modo de standby), excepto o indicador de calor residual **H**, se uma zona de cocção ainda estiver quente.

Ligar a zona de cocção

- ▶ Ligue o aparelho, tocando no botão **⏻**.
 - Em todos os elementos de indicação pisca **0**.
- ▶ Num espaço de 10 segundos, ligue a zona de cocção pretendida ou o temporizador.
 - Se, num período de 10 segundos, não tocar em nenhum botão, o aparelho desliga-se por motivos de segurança.

Ajustar o nível de calor

- ▶ Toque 1x no botão **+** da zona de indução pretendida.
 - A zona de cocção comuta para o nível **9**.

Ou

- ▶ Toque 1x no botão **-** da zona de cocção pretendida.
 - A zona de cocção comuta para o nível **3**.
- ▶ Cada toque adicional no botão **+** ou **-** altera o nível de calor seleccionado inicialmente.
 - Se mantiver o botão premido, o nível de calor altera-se em incrementos.
 - O nível seleccionado é exibido no elemento de indicação.

Nível de conservação do calor

O nível de conservação do calor conserva refeições prontas a uma temperatura de aprox. 65 °C.

- ▶ Ajuste a zona de cocção para o nível .
- ▶ Toque no botão .
- O elemento de indicação exibe .

Níveis de calor

A elevada potência das placas de indução produz um aquecimento muito rápido dos recipientes. Em comparação com sistemas de cozedura convencionais e para evitar que os alimentos se queimem, o ajuste da selecção dos níveis de calor requer uma certa adaptação.

Os dados da seguinte tabela são meramente indicativos.



Dependendo da quantidade, recomenda-se a redução ou o aumento do nível de calor.

Nível de calor	Refeições
Nível de conservação do calor	Conservar refeições prontas a uma temperatura de aprox. 65 °C
1	Derreter manteiga e chocolate; dissolver gelatina
1–3	Conservar molhos e sopas quentes; demolhar arroz
2–6	Cozer batatas, massas, sopas, estufados; fazer suar frutos, legumes e peixe; descongelar alimentos
6–7	Fritar com frigideiras antiaderentes, fritar delicado (sem sobreaquecer a gordura) de escalopes, peixe; alourar rösti
7–8	Aquecer gordura; alourar carne; cozinhar molhos e sopas com amido; preparar omeletas
9	Ferver quantidades maiores de líquido; alourar bifes
Powerplus	Aquecer água

Desligar a zona de cocção

- ▶ Toque as vezes necessárias no botão , até o elemento de indicação exibir .

Se não forem efectuados mais ajustes e se as restantes zonas de cocção estiverem desligadas, o aparelho desliga-se após 10 segundos.

Desligar o aparelho

- ▶ Toque no botão .

Intervalo de cozedura

Com esta função é possível ajustar temporariamente, no máximo durante 10 minutos, as zonas de cocção para o nível de calor . Depois de um intervalo de cozedura, é possível dar continuidade ao funcionamento com os ajustes seleccionados.

- ▶ Toque no botão .
 - A luz-piloto do botão  pisca.
 - O nível de calor da zona de cocção seleccionada é alterado para .
 - O tempo de funcionamento ou o temporizador continuam a funcionar.
 - Todos os botões excepto  e  estão desactivados.



Se o intervalo de cozedura não for interrompido num espaço de 10 minutos, o aparelho desliga completamente.

- ▶ Volte a tocar no botão  para continuar a cozinhar.
 - As zonas de cocção voltam a ser ligadas com os ajustes seleccionados.

Reconhecimento do recipiente

Cada zona de cocção está equipada com um dispositivo de reconhecimento de recipiente. Para ser possível ligar a zona de cocção, é necessário colocar um recipiente adequado, com fundo magnetizável sobre a mesma.

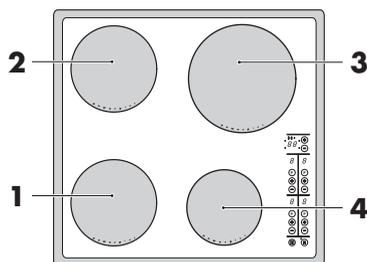
- Se, durante o funcionamento, o recipiente for retirado da zona de cocção, esta é interrompida e o elemento de indicação exibe .
- Se for utilizado um recipiente não adequado o elemento de indicação exibe .

O tempo de reconhecimento do recipiente é de 10 minutos. Se, durante este tempo, não for utilizado um recipiente adequado, a zona de cocção é desligada.

O elemento de indicação comuta de  para . Se as restantes zonas de indução estiverem desligadas, o aparelho desliga após outros 10 segundos.

Powerplus

Todas as zonas de cocção estão equipadas com o reforço de potência Powerplus **(P)**. Se estiver activada a função Powerplus, a zona de cocção funciona, durante 10 minutos, com uma potência especialmente elevada. Após 10 minutos o aparelho comuta automaticamente para o nível de calor **9**. Com a função Powerplus é, por exemplo, possível aquecer muito rapidamente grandes quantidades de água.



O Powerplus pode apenas ser utilizado em simultâneo numa zona de cocção da metade esquerda **1** e **2** ou da metade direita **3** e **4**. Se o Powerplus estiver activado, a outra zona de cocção da mesma metade funciona com uma potência reduzida.

- Se na zona de cocção **1** estiver activado o Powerplus, a zona de cocção **2** pode, no máximo, estar a funcionar com o nível de calor **7**.
- Se na zona de cocção **2** estiver activado o Powerplus, a zona de cocção **1** pode, no máximo, estar a funcionar com o nível de calor **7**.
- Se na zona de cocção **3** estiver activado o Powerplus, a zona de cocção **4** pode, no máximo, estar a funcionar com o nível de calor **6**.
- Se na zona de cocção **4** estiver activado o Powerplus, a zona de cocção **3** pode, no máximo, estar a funcionar com o nível de calor **8**.

Se este nível de calor for superior aos valores referidos acima, o Powerplus é desligado.

Ligar

- ▶ Toque no botão **P**.
 - O elemento de indicação exibe **P**.
 - Após 10 minutos o aparelho comuta automaticamente para o nível de calor **9**.



Se o recipiente for retirado da zona de cocção, o Powerplus é interrompido.

O Powerplus continua assim que o recipiente voltar a ser colocado sobre zona de cocção.

Terminar antes do tempo ajustado

Para terminar antes do tempo ajustado existem as seguintes opções.

- ▶ Volte a tocar no botão **P**.
 - Está activado o nível de calor **9**.

Ou

- ▶ Toque as vezes necessárias no botão **-**, até ser atingido o nível de calor pretendido.



Se o comando ou a zona de cocção registarem uma temperatura excessiva, o Powerplus desliga automaticamente.

Sistema automático de fervura rápida



Não deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento do sistema automático de fervura rápida. As quantidades mais pequenas aquecem muito rapidamente!

Todas as zonas de cocção estão equipadas com um sistema automático de fervura rápida. Com esta função, uma zona de cocção, depois de activada, funciona durante um determinado período de tempo (consulte a tabela) com potência máxima. Decorrido o tempo, o aparelho comuta automaticamente para a potência ajustada.



O sistema automático de fervura rápida tem de ser activado sempre que uma zona de cocção é ligada.

Ligar

- ▶ Está a cozinhar com o nível de calor **9** e, com o botão **(+)**, activa o sistema automático de fervura rápida.
 - O elemento de indicação exhibe alternadamente **A** e **9**.

Num espaço de 10 segundos, é possível ajustar o nível de calor com que deseja continuar.

- ▶ Toque as vezes necessárias no botão **(-)**, até ser atingido o nível de calor pretendido, p. ex. **3**.
 - Enquanto estiver activado o sistema automático de fervura rápida, o elemento de indicação exhibe alternadamente **A** e **3**.
 - Decorrido o tempo, a potência térmica é reduzida para o nível de calor com que deseja continuar.

Nível de calor	1	2	3	4	5	6	7	8
Duração do sistema de fervura rápida em minutos	1¼	1¾	2	3	5	7½	2	3½



Se seleccionar um nível de calor posterior mais elevado, durante o funcionamento do sistema automático de fervura rápida, a nova duração passa automaticamente a ser válida.

Desligar antes do tempo ajustado

- ▶ Toque no botão **(-)**.

Tempo de funcionamento



Supervisione os alimentos durante o tempo de funcionamento. Existe perigo de derrame, incrustação e incêndio!

O tempo de funcionamento permite que uma zona de cocção seja desligada automaticamente, após um tempo ajustado (1 a 99 minutos). Todavia, não é possível utilizar esta função em simultâneo para todas as zonas de cocção.

Ajustar

A respectiva zona de cocção tem de estar ligada.

- ▶ Toque 1x no botão **(+)** de tempo de funcionamento.
 - O elemento de indicação exhibe **01**.
 - As quatro luzes-piloto de atribuição das zonas de cocção estão a piscar.

Ou

- ▶ Toque 1x no botão **(-)** de tempo de funcionamento.
 - O elemento de indicação exhibe **99**.
 - As quatro luzes-piloto de atribuição das zonas de cocção estão a piscar.
- ▶ Se continuar a tocar no botão **(+)** ou **(-)** pode ajustar o tempo de funcionamento pretendido.
 - Se mantiver o botão premido, o tempo altera-se em incrementos.

Enquanto as luzes-piloto estão a piscar, o tempo de funcionamento pode ser atribuído a uma zona de cocção.

- ▶ Toque no botão **(+)** ou **(-)** da zona de cocção pretendida.
 - Isto não altera o nível de calor ajustado.
 - A luz-piloto da respectiva zona de cocção está iluminada.
 - Posteriormente, é possível alterar o nível de calor e o tempo de funcionamento.

A zona de cocção atribuída é desligada depois de decorrido o tempo ajustado.

- O elemento de indicação exhibe **00** e, durante 1 minuto, é emitido um sinal sonoro de aviso.
- ▶ Desligue o sinal sonoro de aviso, tocando aleatoriamente num botão.

Desligar a zona de cocção antes do tempo ajustado

- ▶ Toque as vezes necessárias no botão **(-)** da respectiva zona de cocção até o elemento de indicação exibir **0**.
 - O tempo de funcionamento está desligado.
 - Se não estiver activada nenhuma outra zona de cocção, o aparelho é desligado após 10 segundos.

Desligar o tempo de funcionamento antes do tempo ajustado

- ▶ Toque as vezes necessárias no botão **(-)** do tempo de funcionamento, até o elemento de indicação exibir **00**.

Ou

- ▶ Toque simultaneamente nos botões **(+)** e **(-)**, até o elemento de indicação exibir **00**.
 - A respectiva zona de cocção permanece em funcionamento.

Temporizador

O temporizador funciona como um conta-minutos (1 a 99 minutos). Deverá observar os seguintes aspectos.

- O aparelho tem de estar ligado.
- As zonas de cocção podem estar ligadas, mas não pode estar ajustado nenhum tempo de funcionamento.
- ▶ Toque 1x no botão **+** de tempo de funcionamento.
 - O elemento de indicação exhibe **01**.
 - As quatro luzes-piloto de atribuição das zonas de cocção estão a piscar.

Ou

- ▶ Toque 1x no botão **-** de tempo de funcionamento.
 - O elemento de indicação exhibe **99**.
 - As quatro luzes-piloto de atribuição das zonas de cocção estão a piscar.
- ▶ Se continuar a tocar no botão **+** ou **-** pode ajustar o tempo pretendido.
 - Se mantiver o botão premido, o tempo altera-se em incrementos.
 - O temporizador é iniciado assim que as luzes-piloto deixarem de piscar.

Decorrido o tempo ajustado, é emitido um sinal sonoro de aviso durante 1 minuto e no elemento de indicação pisca **00**.

- ▶ Desligue o sinal sonoro de aviso, tocando aleatoriamente num botão.

Recipientes (panelas e outros utensílios utilizados na preparação da comida)



O fundo dos recipientes não pode possuir estrias nem extremidades aguçadas. A louça em ferro fundido pode apenas ser utilizada se possuir um fundo liso.

Os fabricantes identificam os recipientes adequados para placas de indução com o seguinte símbolo.



Se um íman ficar preso ao fundo do recipiente, este é, por norma, adequado para a indução. Recomendamos que, antes da aquisição, teste os recipientes.

O aparelho consegue distinguir recipientes adequados.

- ▶ Coloque o recipiente sobre uma zona de cocção com um diâmetro semelhante ao do diâmetro do fundo do recipiente e ajuste a zona para o nível de calor **3**.
 - Se o elemento de indicação exibir **3** o recipiente é adequado.
 - Em caso de recipientes não adequados ou demasiado pequenos, o elemento de indicação exibe **4**.



Os recipientes com diâmetro corresponde ao da zona de cocção garantem tempos de aquecimento reduzidos e uma distribuição homogénea do calor. Coloque o recipiente centralmente sobre a zona de cocção. Assadeiras adequadas para a indução podem ser aquecidas conjuntamente por duas zonas de cocção.

No caso de recipientes com revestimentos antiaderentes (p. ex. Teflon) não deve ajustar um nível de calor superior a **7**. Caso contrário podem ocorrer danos no revestimento.

É possível que os recipientes provoquem ruídos durante o funcionamento. Isso não é indício de falha. A função do aparelho não é afectada em nenhum aspecto.

Funções de segurança

Bloqueio de segurança automático

O aparelho está equipado com uma monitorização de tempo das zonas de cocção. Independentemente do calor ajustado, esta monitorização desliga automaticamente a zona de cocção depois de decorrido o seguinte tempo de funcionamento.

Nível de calor	Monitorização de segurança em horas
Nível de conservação do calor	2
1-2	10
3	5
4	4
5-6	3
7-8	2
9	1

- Se, devido ao tempo de limitação, a zona de cocção tiver sido desligada, pisca alternadamente **H** e **O** no respectivo indicador.



É possível voltar a ligar a zona de cocção do modo habitual.

Protecção contra sobreaquecimento



Não coloque recipientes quentes sobre o painel de comando.

Este painel dispõe de um sensor que detecta temperaturas excessivas. Quando o sensor é activado, as zonas de cocção são desligadas.

- No elemento de indicação pisca **H**.

Apenas é possível voltar a colocar as zonas de cocção em funcionamento quando o painel de comando tiver arrefecido.

- Quando o comando tiver arrefecido, é possível desligar a o indicador intermitente **H**, tocando aleatoriamente num botão. Em seguida é possível voltar a ligar a zona de cocção.

Zonas de cocção

Cada zona de cocção dispõe de um sensor que detecta temperaturas excessivas. Quando este sensor é activado são, automaticamente, tomadas as seguintes medidas:

- Enquanto a temperatura estiver demasiado elevada, o ventilador de arrefecimento está activado com as rotações máximas. Uma função Powerplus activada é interrompida.
 - O elemento de indicação **P** comuta para **9**.
- Se esta acção for insuficiente, a zona de cocção é desligada.
 - No respectivo elemento de indicação pisca **H**.

Depois de arrefecida, é possível voltar a ligar a zona de cocção.

Monitorização do painel de comando

Se tocar durante mais de 5 segundos num botão (porque, p. ex. um objecto ou alimento derramado se encontra sobre o mesmo), a respectiva zona de cocção desliga-se automaticamente.

- É emitido um sinal sonoro de aviso permanente.
 - No respectivo elemento de indicação pisca **E**.
- Retire o objecto ou limpe o alimento derramado.

Em seguida é possível voltar a utilizar o aparelho.

Após uma falha de alimentação eléctrica

Após uma falha de alimentação eléctrica, pisca **UU** no elemento de indicação.

- Para proceder à confirmação, toque aleatoriamente num botão.
- O bloqueio de segurança já não está desactivado.
 - O sinal sonoro de aviso está activado.

Cuidados e manutenção



Deixe arrefecer o aparelho antes de proceder à sua limpeza.

Limpeza



Durante e após a limpeza, certifique-se de que nenhuma das zonas de cocção está a funcionar inadvertidamente.

Remova eventual sujidade com a maior brevidade possível. A limpeza de sujidade ressequida ou incrustada requer maior esforço.

- ▶ Para proceder à limpeza utilize apenas um pano ou uma esponja macia, água e um produto de limpeza ou tratamento adequado. Recomenda-se a utilização de produtos com efeito protector. Observe sempre as indicações do fabricante dos produtos de limpeza.

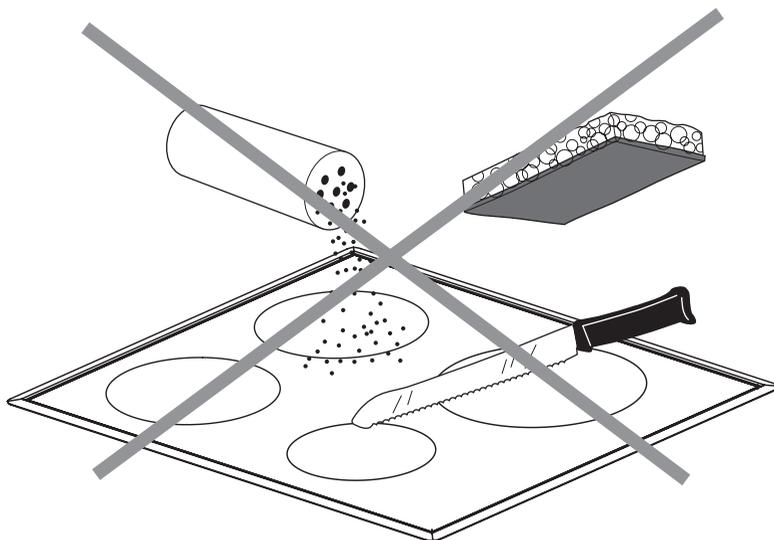


Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas abrasivas, palha-de-aço, etc. Estes danificam a superfície.

- ▶ Sujidade ligeira pode ser removida com um pano húmido e detergente da louça.
- ▶ Em caso de sujidade intensa (manchas de molhos, sopas, etc.), aplique o produto de limpeza com um pano ou esponja limpa. Se necessário, deixe actuar durante alguns instantes. Limpe e seque a superfície com um pano húmido e limpo.
- ▶ As crostas de leite derramado e de alimentos sem açúcar podem ser limpas com a superfície morna (não quente!), bem como com a superfície fria. Para esse efeito servem os raspadores com lâmina, disponíveis no mercado.

- Remova as manchas de calcário (coloração amarelada) com pequenas quantidades de «solventes» de calcário (p. ex. vinagre, sumo de limão, produto de descalcificação). Em caso de manchas mais intensas, deixe actuar o produto durante mais tempo. Em seguida, limpe com um pano limpo húmido.

Um tratamento incorrecto durante a limpeza pode danificar a ornamentação ou a superfície. Não é possível remover esse tipo de danos com processos de limpeza.



Resolução de falhas

O que fazer ...

... se no elemento de indicação pisca alternadamente **H** e **0**

Causa possível	Resolução
■ O bloqueio de segurança automático foi activado.	▶ Se necessário, voltar a ligar a zona de cocção.

... se no elemento de indicação **H** pisca

Causa possível	Resolução
■ A protecção contra sobreaquecimento foi automaticamente activada.	▶ Verificar se o recipiente e o alimento estão em condições. ▶ Deixar que a zona de cocção arrefeça. ▶ Continuar a cozinhar sobre uma zona de cocção diferente.

... se, durante a primeira colocação em funcionamento de uma zona de cocção se formarem odores desagradáveis

Causa possível	Resolução
■ Trata-se de uma reacção normal em aparelhos novos.	▶ Possibilitar uma boa ventilação do espaço. ▶ A formação dos odores cessa depois das primeiras horas de funcionamento.

... se o aparelho não funcionar e todas os elementos de indicação estiverem apagados

Possível causa	Eliminação
■ O fusível ou o corta-circuito automático da habitação está queimado ou disparou.	▶ Substituir o fusível. ▶ Voltar a ligar o corta-circuito automático.
■ O fusível ou o corta-circuito automático dispara múltiplas vezes.	▶ Ligar à assistência técnica.
■ Interrupção da alimentação de energia eléctrica.	▶ Verificar a alimentação de energia eléctrica.

... se for emitido um sinal sonoro de aviso permanente e o aparelho se desligar

Causa possível	Resolução
■ Foi colocado um objecto (frigideira, taça, etc.) sobre o painel de comando.	▶ Retirar o objecto e volte a colocar o aparelho em funcionamento do modo habitual.
■ Alimento derramado sobre o painel de comando.	▶ Limpar o alimento derramado e volte a colocar o aparelho em funcionamento do modo habitual.

... se no elemento de indicação *UO* piscar

Causa possível	Resolução
■ Interrupção da alimentação eléctrica.	▶ Confirmar a indicação, tocando aleatoriamente num botão.

... se no elemento de indicação posterior esquerdo E , posterior direito F e em ambos os elemento de indicação frontais for apresentado um número respectivamente

Causa possível	Resolução
■ Diversas mensagens podem originar uma mensagem «Er».	▶ Anotar o número do erro. ▶ Contactar a Assistência Técnica.

... se um (ou dois) elementos de indicação exibirem ES , EB , $E7$ ou $E9$

Causa possível	Resolução
■ As respectivas zonas de cocção estão avariadas.	▶ Anotar o número do erro. ▶ Contactar a Assistência Técnica. ▶ Tocar no botão  para confirmar a indicação da falha. As zonas de cocção não afectadas podem continuar a ser utilizadas.

... se o elemento de indicação exhibe U

Causa possível	Resolução
■ O recipiente não é adequado para indução.	▶ Apenas para recipientes adequados para indução.
■ O recipiente é demasiado pequeno para a zona de cocção seleccionada.	▶ Ajustar o recipiente à zona de cocção.

Dados técnicos

Ligação eléctrica

Tensão:	400 V 2N~ 50 Hz
Disjuntor:	16 A

Potência da ligação

Aplicável para todos os modelos	7400 W
---------------------------------	--------

Dimensões (A x L x P)

GK46TI	55 x 584 x 514 mm
GK46TIC	55 x 584 x 514 mm
GK46TIF	55 x 550 x 480 mm
GK46TIU	55 x 790 x 545 mm
GK46TIV	55 x 774 x 514 mm
GK46TIVC	55 x 774 x 514 mm
GK46TIVF	55 x 740 x 480 mm
GK46TIVU	55 x 600 x 545 mm
GK46TIXC	55 x 704 x 514 mm
GK46TIXF	55 x 670 x 480 mm

Eliminação

Embalagem

- O material de embalagem (cartão, película de polietileno e o esferovite) está identificado e, se possível, deve ser reciclado e eliminado de forma ecológica.

Desinstalação

- Desligue o aparelho da rede eléctrica. Nos aparelhos com instalação fixa, esta tarefa deve ser realizada por um electricista credenciado!

Segurança

- Para evitar acidentes causados por uma utilização incorrecta, especialmente por parte de crianças, deve proceder-se à imobilização do aparelho.
- Tire a ficha da tomada ou solicite a desmontagem da ligação por parte de um electricista. Em seguida, corte o cabo de alimentação do aparelho.

Eliminação

- O aparelho antigo não é um resíduo sem valor. Através de uma eliminação correcta, as matérias-primas voltam a ser utilizadas através da reciclagem.
- A placa de características do aparelho ostenta o símbolo . Este indica que não é permitido eliminar o aparelho em conjunto com os resíduos domésticos normais.
- A eliminação tem de ser realizada mediante a observação dos regulamentos locais de eliminação de resíduos.

Para obter mais informações acerca do tratamento, valorização e reutilização do produto, contacte as entidades competentes do seu município, o centro de recolha selectiva local para resíduos domésticos ou o estabelecimento onde adquiriu o aparelho.

Índice remissivo

A

Ajustes do utilizador	14
Aparelho	
Desligar	18, 40
Ligar	40

B

Bloqueio de segurança	14
Bloqueio de segurança automático	27
Botões	12

C

Colocação em funcionamento	5
Configuração	11
Cuidados	30

D

Dados técnicos	35
Desactivar	40
Descrição do aparelho	10
Desinstalação	36
Desligar	18

E

Elementos de comando	12
Elementos de indicação	12
Eliminação	36
Embalagem	36

F

Falha de alimentação eléctrica.....	29
Falhas	32
Função das placas de indução	13
Funções de segurança	27

I

Indicações de segurança	
Acerca da utilização	7
Antes da primeira colocação	
em funcionamento	5
Finalidade prevista	6
Se existirem crianças na casa	6
Indicador de calor residual	13
Intervalo de cozedura	18

L

Ligar	16
Limpeza	30

M

Manual de instruções breve	40
Manutenção	30
Monitorização do painel de comando	29

N

Nível de conservação do calor	17
------------------------------------	----

P

Powerplus	20
ligar	21

R

Recipientes	26
Reconhecimento do recipiente	19

S

Segurança	36
Serviço de reparações	39
Símbolos	2
Sinal sonoro de aviso	15
Sistema automático de fervura	
rápida	22
Sobreaquecimento	28

T

Tempo de funcionamento.....	23
Temporizador.....	25

U

Utilização.....	16
-----------------	----

Z

Zona de cocção.....	13
Desligar.....	18
Ligar.....	16

Serviço de reparações



O Capítulo 'Resolução de falhas' ajuda-o a resolver pequenas falhas de funcionamento.

Desta forma, evita chamar um técnico de assistência e os custos daí resultantes.

Se nos contactar, no seguimento de uma falha de funcionamento ou encomenda, refira sempre o número de fabrico (FN) e a designação do aparelho. Registe os respectivos dados neste documento, bem como no autocolante de assistência fornecido com o aparelho. Cole o mesmo num local de fácil visibilidade ou na sua agenda telefónica.

FN

Aparelho

Pode encontrar estes dados na garantia, na factura original e na placa de características do aparelho.

- ▶ Abra o móvel inferior.
 - A placa de características encontra-se por trás da parede frontal.

Manual de instruções breve

Em primeiro lugar, leia as indicações de segurança referidas neste manual de instruções!

Ligar o aparelho

- ▶ Mantenha o botão  premido durante aprox. 1 segundo.

Seleccionar a zona de cocção

- ▶ Num espaço de 10 segundos, ajuste o nível de calor com os botões  ou .

Ou

- ▶ Para aquecer grandes quantidades de água rapidamente, toque no botão .

Desligar a zona de cocção

- ▶ Toque as vezes necessárias no botão , até o elemento de indicação exibir .

Desligar o aparelho

- ▶ Toque no botão .

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J488.355-1