MANUALE D'USO
PIANO A INDUZIONE PORTATILE

IT

USER MANUAL
PORTABLE INDUCTION COOKER

EN

MANUEL DE L'UTILISATEUR
TABLE À INDUCTION PORTABLE

FR

GEBRAUCHSANLEITUNG
TRAGBARES INDUKTIONSKOCHFELD

DE

GEBRUIKSAANWIJZING
DRAAGBARE INDUCTIEKOOKPLAAT

NL

MANUAL DE USO
PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

ES

MANUAL DE USO
PLACA DE INDUÇÃO PORTÁTIL

PT

smeg

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.
Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

We advise you to read this manual carefully, as it contains all the instructions for managing the appliance's aesthetic and functional qualities.
For further information on the product: www.smeg.com

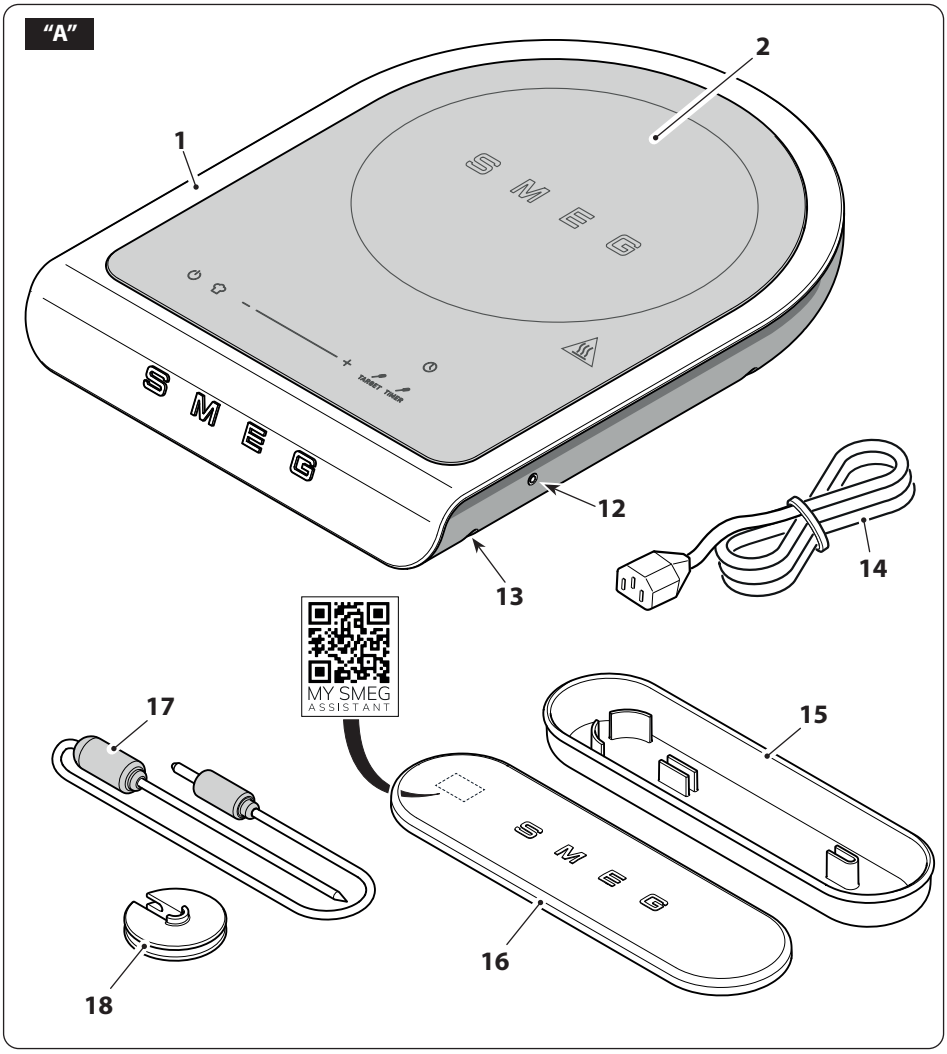
Nous conseillons de lire attentivement ce manuel, qui comprend toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.
Pour obtenir des informations supplémentaires sur le produit : www.smeg.com

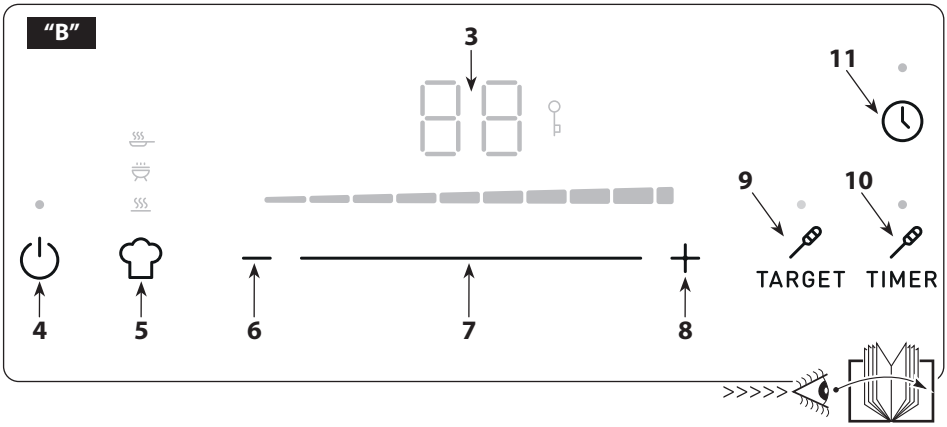
Wir empfehlen, diese Bedienungsanleitung, die sämtliche Anweisungen enthält, um das Aussehen und die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten, sorgfältig zu lesen.
Für weitere Informationen über das Produkt wird auf www.smeg.com verwiesen

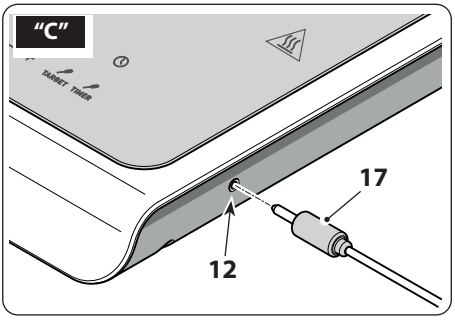
We adviseren om deze handleiding aandachtig door te lezen. Ze bevat aanwijzingen die nodig zijn om de esthetische en functionele eigenschappen van het gekochte apparaat intact te houden.
Bezoek voor meer informatie over het product: www.smeg.com

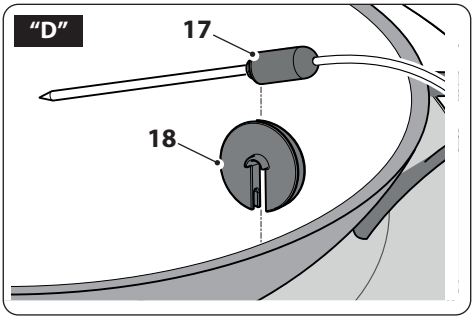
Aconsejamos leer atentamente este manual que contienen todas las indicaciones para mantener inalterada la calidad estética y funcional del aparato adquirido.
Más información sobre el producto en: www.smeg.com

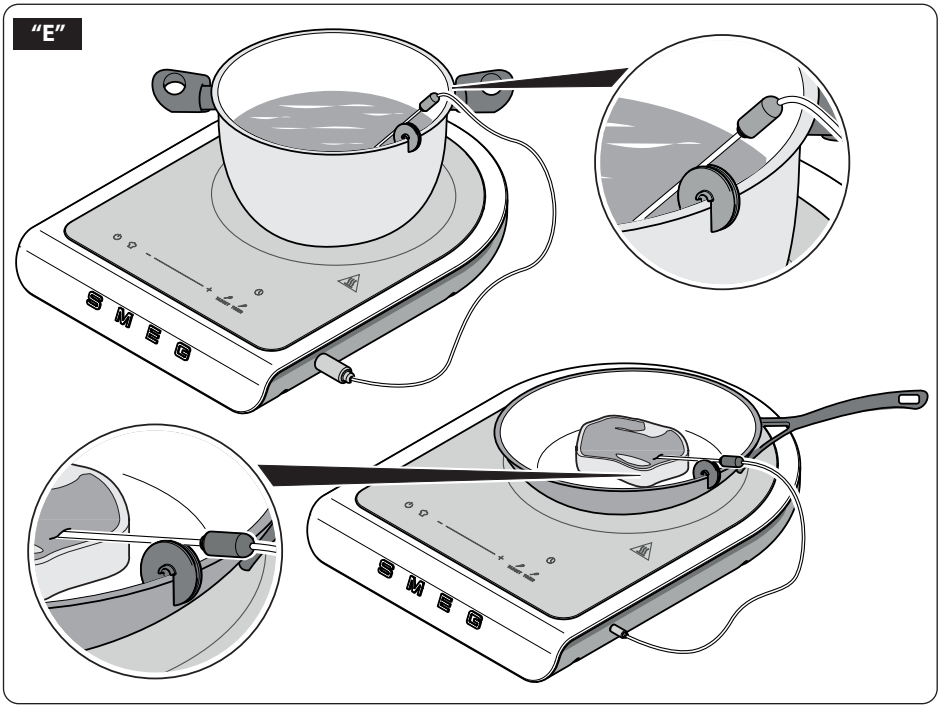
Aconselhamos que leia atentamente este manual, que refere todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do aparelho comprado.
Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com

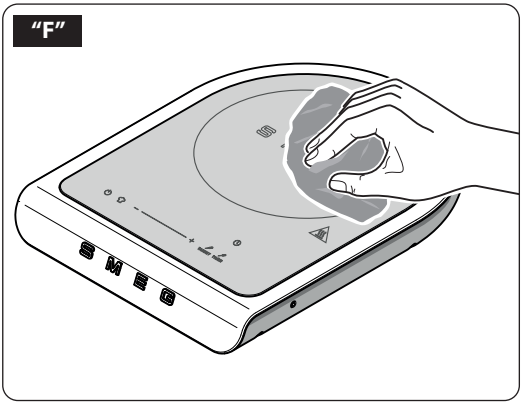

"A"
1
2
SMEG
TARGET
TIMER
12
13
14
MY SMEG
ASSISTANT
17
15
16
18

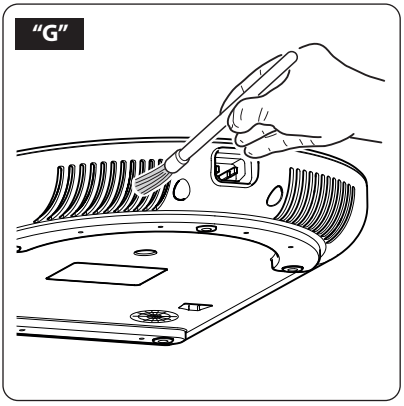

"B"
3
11
9
10
TARGET
TIMER
4
5
6
7
8


"C"
TARGET TIMER
17
12


"D"
17
18


"E"
SMEG
SMEG


"F"
SMEG


"G"

Informazioni importanti per l'utente / Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur / Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker / Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador

Avvertenze / Instructions / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen / Advertencias / Advertências
Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale / General information on this user manual, on safety and final disposal / Informations générales sur ce manuel d'utilisation, sur la sécurité et sur l'élimination définitive de l'appareil / Allgemeine Informationen zu dieser Gebrauchsanleitung, zur Sicherheit und die endgültige Entsorgung / Algemene informatie over deze handleiding, veiligheidsinstructies en uiteindelijke verwerking / Información general del manual relativa al uso, la seguridad y la eliminación final / Informações gerais sobre este manual do utilizador, segurança e para a eliminação final

Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving / Descripción / Descrição
Descrizione dell'apparecchio / Appliance description / Description de l'appareil / Beschreibung des Geräts / Omschrijving van het apparaat / Descripción del aparato / Descrição do aparelho

Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização
Informazioni sull'uso dell'apparecchio / Information on using your appliance / Informations sur l'utilisation de l'appareil / Informationen zum Gebrauch des Geräts / Informatie over het gebruik van het apparaat / Información sobre el uso del aparato / Informações sobre a utilização do aparelho

Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza e manutenção
Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio / Information for proper cleaning and maintenance of the appliance/ Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil / Informationen zur ordnungsgemäßen Reinigung und Wartung des Geräts / Informatie voor de juiste wijze van reiniging en onderhoud van het apparaat / Información sobre la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato / Informações para a limpeza e manutenção corretas do aparelho

Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité / Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad / Advertências de segurança

Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información / Informação

Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões

MY SMEG
ASSISTANT

Scansiona il QR code per un accesso rapido al portale My Smeg Assistant
Scan the QR code for a quick access to the portal My Smeg Assistant
Scannez le code QR pour accéder rapidement au portail My Smeg Assistant
Scannen Sie den QR-Code für einen schnellen Zugriff auf das Portal My Smeg Assistant
Scan de QR-code voor snelle toegang tot de portal Mijn Smeg Assistant
Escanee el código QR para acceder rápidamente al portal My Smeg Assistant
Digitalizar o código QR para um acesso rápido ao portal My Smeg Assistant

NOTES

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for the improvement of its products without priornotice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Medidas de proteção importantes

1 Avisos

Este manual de utilização é parte integrante da máquina e deve ser mantido intato e ao alcance do utilizador durante toda a vida útil da máquina.

1.1 Utilização pretendida

A não observância dos avisos de segurança e a não leitura das instruções de utilização podem levar ao uso indevido do aparelho e a danos pessoais.

- O aparelho só deve ser utilizado como uma placa de indução. Qualquer outra utilização é imprópria. Não utilizar o dispositivo para outros fins que não a sua utilização prevista.
- O dispositivo destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, como por exemplo:
  - na área da cozinha para o pessoal das lojas, escritórios e outros locais de trabalho;
  - em quartos de alugar e unidades de turismo rural;
  - por clientes em hotéis, motéis e ambientes residenciais.
- Outros usos, tais como em restaurantes, bares e cafetarias, são impróprios.
- Não guarde ou utilize o aparelho ao ar livre.
- Não utilize o aparelho perto de água, em lugares húmidos ou perto de uma piscina.
- Não instale o aparelho perto de fontes de calor ou materiais inflamáveis; numa divisão sujeita a humidade, chuva, onde possa ocorrer uma fuga de gás ou numa superfície não nivelada.
- Não instale o aparelho em barcos ou caravanas.
- Coloque o aparelho num plano de apoio horizontal e bem estável, cuja superfície não seja delicada (ex. móveis lacados, toalhas de mesa etc.). Objetos como tampas, vasos, etc., não devem ser colocados em cima do aparelho.
- Não colocar o aparelho num armário fechado (tipo embutido).
- O dispositivo não está concebido para funcionar com temporizadores externos ou sistemas de controlo remoto.
- A utilização deste aparelho é permitida a pessoas (incluindo crianças com pelo menos 8 anos de idade) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas apenas se estiverem sob o controlo de adultos ou tiverem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos associados à sua utilização.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Manter o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- Os trabalhos de limpeza ou manutenção só podem ser efetuados por crianças com pelo menos 8 anos de idade, sob a supervisão de um adulto.

1.2 Advertências gerais de segurança

Seguir todas as instruções de segurança para uma utilização segura do dispositivo: Perigo de eletrocussão, visto que o aparelho funciona com corrente elétrica, é necessário seguir as seguintes advertências de segurança:

- Ler atentamente este manual do utilizador antes de utilizar o dispositivo.
- Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto está em funcionamento.
- Não mergulhar a unidade, cabo de alimentação, ficha ou base em água ou qualquer outro líquido. Não puxar a ficha da tomada puxando o cabo ou com as mãos molhadas.
- Não utilizar o aparelho se o cabo de alimentação ou ficha estiver danificado ou se o aparelho cair ou for danificado de alguma forma.
- Em caso de falha, ou se o cabo de alimentação for danificado, mandar reparar o aparelho apenas por um técnico qualificado ou por um agente de serviço autorizado.
- O cabo é deliberadamente curto para evitar acidentes.
- Não permitir que o cabo elétrico fique pendurado na borda da mesa ou outra superfície, ou que entre em contacto com superfícies quentes.
- Não permitir que o cabo elétrico entre em contacto com arestas vivas.
- Não colocar o aparelho sobre ou perto de fogões a gás ou elétricos acesos, dentro de um forno ou perto de fontes de calor.
- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se que a tomada utilizada esteja sempre facilmente acessível, porque só assim será possível desligá-la em caso de necessidade.
- Se quiser puxar a ficha para fora da tomada, agarrar a ficha diretamente e não puxar o cabo.
- Em caso de defeitos na máquina, não tentar repará-los. Desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e contactar o serviço de Assistência Técnica.
- Nunca tente modificar ou reparar o dispositivo: em caso de falha, mandar repará-lo apenas por um técnico qualificado ou contactar o serviço de Assistência Técnica.

Perigo de ferimento! A utilização inadequada do dispositivo pode levar a lesões. Desligar a ficha antes da limpeza.

- Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- Nunca tentar apagar uma chama/fogo com água: desligar o aparelho, retirar a ficha da tomada e cobrir a chama com uma cobertura ou manta à prova de fogo.
- Desligar sempre o aparelho da fonte de alimentação quando não estiver a ser utilizado, se for deixado sem vigilância ou em caso de falha.
- Desligar sempre a unidade da fonte de alimentação antes de montar e

desmontar os componentes.

- Desligar sempre a unidade da fonte de alimentação e deixá-la arrefecer antes da limpeza.
- Não utilizar o dispositivo em combinação com peças ou acessórios de outros fabricantes.
- Utilizar apenas as peças sobresselentes originais do fabricante. O uso de partes de peça sobressalentes não recomendadas pelo produtos pode provocar incêndios, choques elétricos ou lesões às pessoas.
- Colocar o dispositivo apenas em superfícies planas e secas.
- Não lavar o aparelho em laiva-loiça. Não derramar líquidos na ficha de alimentação e na base de alimentação. A não observância destes avisos pode resultar em morte, incêndio ou eletrocussão.
- Não utilizar um adaptador.
- Utilizar apenas cabos de extensão aprovados adequados para o tipo de aparelho.
- Não tente fazer alterações ou reparar o cabo de alimentação fornecido em caso de falha ou dano.

Certifique-se de que o conector do cabo de alimentação esteja inserido até parar completamente no conector do produto.

1.3 Advertências para este aparelho

- Não mova o aparelho juntamente com a panela.
- Não aqueça uma panela vazia ou sobreaqueça-a para evitar a fervura a seco.
- Não coloque objetos de metal, como talheres, tampas, frascos, papel alumínio e outros, na zona de cozedura da placa de indução quando o aparelho estiver ligado. Perigo de queimaduras ou escaldões!
- Não coloque folhas de papel entre a panela e a placa de vidro.
  A folha pode pegar fogo!
- Não toque na placa de vidro depois de remover a panela. Perigo de queimaduras!

Perigo! Se a superfície do vidro estiver rachada, desligue o aparelho para evitar o risco de choques elétricos.

- Não bloqueie os ventiladores e as grelhas de saída de ar.
- Não use papel alumínio ou recipientes de plástico na placa de vidro.
- Utilize apenas frigideiras, panelas adequadas para indução e de diâmetro adequado (12 cm - 24 cm).
- Após a utilização, deixe o aparelho arrefecer no local antes de o mover e antes de limpar a placa de vidro. A placa de vidro permanece quente após o uso, não toque nela com as mãos!
- Não coloque o aparelho em funcionamento contra paredes ou debaixo de prateleiras, mesas, etc. Deixe um espaço de pelo menos 10 cm no lado esquerdo e direito do aparelho e 50 cm em cima.
- Mesmo que a parte sujeita a aquecimento seja a da placa de vidro em contacto com o recipiente, o resto do aparelho também

aquece durante a utilização. Para evitar possíveis queimaduras, opere com cuidado para não toque nas partes acessíveis a altas temperaturas do aparelho. Perigo de queimaduras!

- Não utilize produtos de limpeza agressivos, esponjas abrasivas ou esfregões para limpar o aparelho.
- Para instruções de limpeza, ver o capítulo "Limpeza e Manutenção".
- Este aparelho não pode ser colocado num armário ou noutro recipiente fechado durante a utilização.
- Devido aos campos eletromagnéticos produzidos pelo aparelho durante o funcionamento, podem ocorrer avarias. Não utilize o aparelho perto de objetos que possam ser alterados por ondas eletromagnéticas, tais como: rádios, televisores, leitores de CD, DVD ou cassetes, cartões magnéticos (multibancos, cartões de crédito, etc.)
- Antes de utilizar a placa de indução portátil, consulte um médico se for portador de um pacemaker.

Perigo! A placa permanece quente após a utilização, não toque nela com as mãos.

1.4 Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/ standby

Os dados técnicos relativos ao consumo do aparelho no modo desligado/ standby podem ser consultados no site www.smeg.com na página dedicada ao produto em questão.

1.5 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos sofridos por pessoas e coisas causados por:

- utilização do aparelho diferente daquele prevista;
- deixar de ler o manual de uso;
- adulteração também de uma única parte do aparelho;
- utilização de peças sobressalentes são originais;
- inobservância das advertências de segurança.

Guarde cuidadosamente estas instruções. Caso a máquina seja cedida a outras pessoas, a mesma deverá ser acompanhada por estas instruções para o uso.

Estas instruções podem ser descarregadas do sítio web da Smeg "www.smeg.com".

1.6 Eliminação

Os aparelhos que ostentam este símbolo estão sujeitos à Diretiva Europeia 2012/19/EU.

- Todos os equipamentos elétricos e eletrónicos obsoletos devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos, entregando-os aos respetivos centros previstos pelo Estado. Eliminando corretamente o equipamento obsoleto, é possível evitar danos ao ambiente e riscos para saúde das pessoas,. Para mais informações sobre a eliminação do equipamento, por favor, contacte a administração municipal, o Departamento de eliminação ou a loja onde o aparelho foi adquirido.

2 Descrição do aparelho (Figs. A e B)

1 Corpo do aparelho
2 Placa de vidro de aquecimento
3 Visor
4 Tecla ON/OFF
5 Tecla de programas "CHEF"
6 Tecla de diminuição de tempo / potência / temperatura
7 Cursor deslizante de ajuste de potência "-/+"
8 Tecla de aumento de tempo / potência / temperatura
9 Tecla "TARGET" da sonda de temperatura
10 Tecla "TIMER" da sonda de temperatura
11 Tecla "TIMER"
12 Tomada de ligação da sonda de temperatura
13 Pés de apoio
14 Cabo de alimentação
15 Estojo de acessórios
16 Tampa do estojo
17 Sonda de temperatura
18 Clipes para panelas

2.1 Antes da primeira utilização (Fig. A)

- Desembalar a unidade e remover todos os materiais de embalagem.
- Limpe o corpo do aparelho (1) e a placa de vidro (2) com um pano húmido para remover o pó.
- Limpe os acessórios da mesma forma.
- Certifique-se de que o aparelho e os acessórios estão secos antes de o voltar a montar.

O recipiente utilizado para a superfície de cozedura por indução deve ser de metal, ter características magnéticas e ter uma superfície de apoio suficientemente plana.

As peças que podem entrar em contacto com géneros alimentícios são feitas de materiais que cumprem as leis aplicáveis.

3 Descrição dos acessórios / controlos (Figs. A-B)

3.1 Descrição dos acessórios (Fig. A)

Estojo de acessórios (15)
É fornecido um estojo de acessórios com o aparelho para estarem sempre disponíveis para o utilizador.
Dentro do estojo há uma sonda de temperatura (17) e um clipe para a panela (18).

Sonda de temperatura (17)
Para ser utilizada ao fazer preparações que exijam atingir ou manter uma temperatura específica de um líquido, ou no centro de um alimento.
Para ativar a sonda, é necessário ligá-la à placa de indução inserindo o conetor na tomada (12).

Clipe de panelas (18)
Para ser utilizado como um apoio de fixação para a sonda de temperatura. O clipe pode ser inserido na borda de uma frigideira ou de uma panela.

Não tenha o clipe de apoio em contacto com chamas ou objetos a uma temperatura demasiado elevada.

PT

3.2 Descrição dos comandos (Fig.B)

Tecla ON/OFF (4)
Se pressionar a tecla, a interface do utilizador do aparelho é ligada ou desligada.

Tecla programas "CHEF" (5)
A tecla, pressionada em sequência, permite ativar o programa desejado entre:
"Keep Warm", "Barbecue" e "Fry".

Teclas e cursores de ajuste de tempo/ potência (6), (7) e (8)
As teclas (6) e (8) permitem que cada toque aumente/diminua o tempo, a potência ou a temperatura (apenas com a sonda de temperatura ligada).
O cursor deslizante (7) permite, deslizando com o dedo na direção desejada, aumentar/ diminuir o tempo ou a potência.

O ajuste de potência é visível através da barra de nível de luz. Existem 9 níveis de potência mais a função de potência máxima chamada "Boost".

Tecla "TARGET" (ALVO) da sonda de temperatura (9)
A tecla permite ativar a função "TARGET" apenas com a sonda de temperatura ligada.

Tecla de sonda de temperatura "TIMER" (10)
A tecla permite ativar a função "TIMER", apenas com a sonda de temperatura ligada.

TECLA "TIMER" (11)
A tecla permite definir um temporizador no final do qual o ciclo de cozedura é automaticamente interrompido.

4 Uso

Antes de ligar o aparelho, leia atentamente o capítulo "1 Advertências" e o parágrafo "Antes da primeira utilização".

4.1 Ligar o aparelho (Figs. A e B)

- Posicione o aparelho num plano horizontal e estável, cuja superfície não seja sensível a altas temperaturas. Certifique-se de que todos os pés (13) estão apoiados na superfície.
- Desenrole totalmente o cabo de alimentação elétrica (14).
- Ligue a ficha de alimentação à tomada, certificando-se de que a tensão da rede corresponde à indicada na placa de dados do aparelho.
- O dígito "88" aparece no visor durante um segundo.
- Coloque o recipiente com os alimentos a serem cozinhados na placa de vidro (2).
- Pressione a tecla (4) para ligar a placa de indução. O aparelho emite um "bip" e a luz na tecla (4) acende-se; isto significa que está pronto para ser ajustado.

Durante a operação, a placa (2) aquece.
Tenha muito cuidado.
Perigo de queimaduras e escadões!

4.2 Configuração da potência (Fig. B)

- Quando o aparelho está ligado, a energia é definida como "0" por padrão. Para começar a cozinhar, defina o nível de potência utilizando o cursor (7) ou as teclas específicas (6) e (8).
- Se a panela for detetada, o aparelho inicia automaticamente o ciclo de cozedura.

Se não for detetada nenhuma panela, porque não está presente ou, porque não tem as devidas dimensões, a letra "**U**" com um traço "**-**" irá piscar no visor.
A placa de indução desliga-se automaticamente após 30 segundos se o nível de potência estiver definido como 0, se não forem realizadas outras operações e se não for detetada nenhuma panela.

- Para aquecer/ferver uma grande quantidade de água ou para obter uma cozedura mais intensa, a função "Boost" está disponível, o que permite que a indução funcione com a potência máxima disponível por um período de tempo limitado (5 minutos).
- Para ativar a função "Boost", defina o nível "**P**" no visor com o cursor (7) ou pressionando a tecla (8) várias vezes. A função "Boost" é automaticamente desativada no final do tempo máximo de segurança de 5 minutos, no final do qual a potência é reduzida para o nível 9.
- Para desativar manualmente a função "Boost", defina outro nível de potência com o cursor (7) ou pressionando a tecla (6) várias vezes.
- No final do ciclo de cozedura, o visor mostra a indicação de calor residual:
  "–" nível baixo de calor residual.
  "=" nível médio de calor residual.
  "≡" nível alto de calor residual.

Antes de tocar no aparelho para o guardar ou limpar, aguarde até que a indicação de calor residual mostrada no visor desapareça.
Tenha muito cuidado.
Perigo de queimaduras e escadões!

- Dependendo do nível de potência definido, o aparelho tem uma duração máxima de funcionamento, no final da qual se desliga automaticamente ou, no caso da função "Boost", regressa ao nível de potência mais baixo.
  A tabela mostra o tempo máximo de operação:

Nível de potência	Tempo de desligamento
Keep Warm	2 horas
1	6 horas
2	6 horas
3	5 horas
4	5 horas
5	1,5 horas
6	1,5 horas
7	1,5 horas
8	1,5 horas
9	1,5 horas
P	5 minutos

PT

4.3 Pausa e configuração do temporizador (Fig. B)

Pausa

- Pode pausar cada ciclo de cozedura pressionando a tecla (11) durante 2 segundos. Quando a placa de indução está em pausa, o visor mostra o símbolo "**II**".
- Para retomar a cozedura com os últimos parâmetros definidos e cancelar o estado de pausa, pressione a tecla (11) novamente por um longo período de tempo.

O tempo máximo de pausa permitido é de 10 minutos. Após este tempo, a placa de indução desliga-se.

Temporizador

É possível definir um temporizador para parar automaticamente o ciclo de cozedura atual quando a contagem decrescente chegar ao fim.

Antes de ativar o temporizador, é necessário colocar a panela na placa e definir a potência de cozedura desejada.

- Ative o temporizador pressionando a tecla (11). A luz da tecla pisca e o visor mostra o tempo de duração "**00**".
- Utilize as teclas (6) e (8) para ajustar o temporizador de cozedura.
- Depois de definir o tempo de cozedura desejado, aguarde 2 segundos ou pressione novamente a tecla (11). Neste ponto, a luz da função "TIMER" permanece acesa e a contagem decrescente aparece no visor.

Se, com o temporizador ajustado, a panela não for colocada na placa ou for removida, a função "TIMER" é mantida durante 3 minutos. Nesta fase, a luz da tecla (11) pisca. Se o fogão não for colocado na placa, após 3 minutos o aparelho desliga-se.

- No final da contagem decrescente, o ciclo de cozedura para, o visor mostra "**00**" a piscar e uma pequena sequência de sons é emitida (20 segundos). Após um intervalo adicional de 10 segundos com o nível de potência definido para 0, a placa de indução desliga-se.

Durante a cozedura com o temporizador ajustado, é sempre possível variar a potência utilizando as teclas (6) e (8), ou o cursor (7).

Durante a cozedura com o temporizador definido, é sempre possível alterar a contagem decrescente pressionando a tecla (11) e, em seguida, utilizando as teclas (6) e (8).

4.4 Bloqueio de teclas (Fig. B)

- Pressionar simultaneamente as teclas (10) e (11) permite bloquear/desbloquear o teclado. Quando o teclado está bloqueado no visor, o ícone da tecla "🔑" acende-se.
- O teclado pode ser bloqueado/desbloqueado mais de uma vez durante a utilização da placa de indução, sem ter de a ligar/desligar. O bloqueio de teclas permanece ativo mesmo se a tensão de alimentação for interrompida e restaurada no arco de poucos segundos, pois deve ser desativada manualmente.
- Se o bloqueio de teclas estiver ativado, pode sempre desligar o aparelho

pressionando a tecla (4).

Se o bloqueio de teclas estiver ativado, não é possível ligar o aparelho novamente e utilizá-lo sem desbloquear o teclado. Quando a tecla ligar/desligar é pressionada, o ícone da tecla é exibido no visor.

5 Programas de cozedura "CHEF" (Fig. B)

Ao pressionar a tecla (5) em sequência, seleciona a função "CHEF" que permite ativar um dos seguintes programas:

- Keep Warm (Manter quente) ""
- Barbacue (Churrasco) ""
- Fry (Fritar) ""

Para ativar qualquer programa "CHEF", é necessário colocar a panela na placa.

5.1 Programa "Keep Warm"

O programa permite-lhe aquecer a placa com um calor constante, para manter as taxas de fluxo quentes durante o tempo que o utilizador desejar.

- Coloque o fogão na placa de indução e pressione a tecla (5) sequencialmente até que o ícone "" se acenda; o programa está ativo.
- O visor mostra "**U**", a placa aquece e mantém um calor constante até o momento da desligação automática.

Não é possível alterar a potência. Qualquer toque nas teclas de ajuste não tem efeito sobre a potência.

- Após o início do programa, é possível definir um temporizador de paragem. Para definir o temporizador, consulte o ponto "Temporizador" no parágrafo "4.3 Pausa e configuração do temporizador".
- O programa permanece ativo até que o utilizador altere o programa de cozedura, desligue o aparelho, após a expiração do temporizador definido ou o tempo máximo de desligação.

5.2 Programa "Barbacue"

O programa permite que cozinhe carne, peixe e legumes com configurações de cozedura dedicadas para a utilização de placas de grelha. É possível selecionar um programa Barbacue diferente com potências e tempos de cozedura dedicados, dependendo do alimento que o utilizador deseja cozinhar.

- Coloque a placa de grelha sem alimentos na placa de indução e pressione a tecla (5) sequencialmente até que o ícone "" se acenda; o ícone pisca.
- Utilize as teclas (6) e (8), ou o cursor (7), para selecionar o tipo de programa Barbecue pretendido. O visor mostra o nome do programa selecionado:
  "**b1**" - Programa churrasco de legumes.
  "**b2**" - Programa churrasco de carne/ peixe branco.
  "**b3**" - Programa churrasco de bifes / hambúrgueres / bacon.
- No início de cada programa, é ativada a fase de pré-aquecimento, durante a qual a parte superior e a placa de grelha aquecem para atingir a temperatura de cozedura ideal. Durante esta fase, o ícone "" pisca até o final da fase.

PT

A fase de pré-aquecimento de cada programa tem um temporizador e uma potência definida pelo fabricante. Não é possível editar estas predefinições.

Durante o pré-aquecimento, é possível ir diretamente para a fase de cozedura pressionando a tecla (8).

- Quando o ícone "" permanece fixo, significa que o pré-aquecimento terminou e que a placa de grelha atingiu a temperatura necessária para cozinhar.
- Coloque os alimentos na grelha, a placa de indução irá cozinhar com um nível de potência predefinido.
- Durante a cozedura é possível definir um cronómetro de paragem, seguindo as instruções fornecidas nas tabelas de cozedura no final do manual. Para definir o temporizador, consulte o ponto "Temporizador" no parágrafo "4.3 Pausa e configuração do temporizador".

Também pode definir o temporizador de cozedura durante a fase de pré-aquecimento, esperando que comece depois do final desta fase. Neste caso, a luz (11) pisca com uma frequência reduzida.
Quando a fase de pré-aquecimento termina, a contagem decrescente começa e a luz (11) permanece fixa.

- Também é possível alterar o nível de potência durante a cozedura.

Apenas os níveis de potência 6 a 9 podem ser selecionados.

Tempos e potências dos programas "Barbacue"

As tabelas mostram os níveis de potência e os tempos definidos para as fases de cada programa

Programa	Fase de pré-aquecimento
b1	Nível de potência: 9 Temporizador: 2 minutos
b2	Nível de potência: 9 Temporizador: 2 minutos
b3	Nível de potência: 8 Temporizador: 4 minutos

O nível de potência e o temporizador NÃO são modificáveis.

Programa	Fases de cozedura
b1	Nível de potência: 8 Temporizador: a configurar pelo utilizador de acordo com a tabela "Tempos de cozedura"
b2	Nível de potência: 7 Temporizador: a configurar pelo utilizador de acordo com a tabela "Tempos de cozedura"
b3	Nível de potência: 7 Temporizador: a configurar pelo utilizador de acordo com a tabela "Tempos de cozedura"

Pode ajustar os níveis de potência de 6 para 9.

5.3 Programa "Fry"

O programa permite fritar alimentos frescos, congelados e doces com definições de cozedura específicas. É possível selecionar um programa de fritura diferente com potências e tempos de cozedura dedicados, dependendo do alimento que o utilizador pretende fritar.

- Coloque a panela que contém óleo na placa de indução e pressione a tecla (5) sequencialmente até que o ícone "♨" se acenda; o ícone pisca.
- Utilize as teclas (6) e (8), ou o cursor (7), para selecionar o tipo de programa Fry pretendido. O visor mostra o nome do programa selecionado:
  "**F1**" - Programa fritura de alimentos frescos.
  "**F2**" - Programa fritura de alimentos congelados.
  "**F3**" - Programa fritura de doces.
- No início de cada programa, é ativada a fase de pré-aquecimento, durante a qual a base e o óleo na panela são aquecidos para atingir a temperatura de cozedura ideal.
  Durante esta fase, o ícone "♨" pisca até o temporizador chegar ao fim.

A fase de pré-aquecimento de cada programa tem um temporizador e uma potência definida pelo fabricante. Não é possível editar estas predefinições.

Durante o pré-aquecimento, é possível ir diretamente para a fase de cozedura pressionando a tecla (8).

- Quando o ícone "♨" permanece fixo, significa que o pré-aquecimento terminou e que o óleo atingiu a temperatura necessária para realizar a fritura.
- Coloque os alimentos na panela, a placa de indução irá cozinhar com um nível de potência predefinido.
- Durante a cozedura é possível definir um cronómetro de paragem, seguindo as instruções fornecidas nas tabelas de cozedura no final do manual. Para definir o temporizador, consulte o ponto "Temporizador" no parágrafo "4.3 Pausa e configuração do temporizador".

Também pode definir o temporizador de cozedura durante a fase de pré-aquecimento, esperando que comece depois do final desta fase. Neste caso, a luz (11) pisca com uma frequência reduzida.
Quando a fase de pré-aquecimento termina, a contagem decrescente começa e a luz (11) permanece fixa.

- Também é possível alterar o nível de potência durante a cozedura.

Apenas os níveis de potência 6 a 9 podem ser selecionados.

PT

Tempos e potências dos programas "Fry"

As tabelas mostram os níveis de potência e os tempos predefinidos nas fases de cada programa

Programa	Fase de pré-aquecimento
F1	Nível de potência: 9 Temporizador: 9 minutos
F2	Nível de potência: 8 Temporizador: 13 minutos
F3	Nível de potência: 8 Temporizador: 13 minutos

O nível de potência e o temporizador NÃO são modificáveis.

Programa	Fases de cozedura
F1	Nível de potência: 8 Temporizador: a configurar pelo utilizador de acordo com a tabela "Tempos de cozedura"
F2	Nível de potência: 7 Temporizador: a configurar pelo utilizador de acordo com a tabela "Tempos de cozedura"
F3	Nível de potência: 7 Temporizador: a configurar pelo utilizador de acordo com a tabela "Tempos de cozedura"

Pode ajustar os níveis de potência de 6 para 9.

6 Sonda de temperatura (Fig. B, C, D e E)

A sonda de temperatura deve ser utilizada ao fazer preparações que requerem atingir ou manter uma certa temperatura de um líquido, ou no centro de um alimento.

Ligue a sonda à placa de indução inserindo o conetor na tomada (12), as luzes das teclas (9) e (10) acendem-se enquanto espera que o utilizador selecione o tipo de função entre "TARGET" ou "TIMER".

6.1 Função "TARGET"

A função "TARGET" é sugerida para preparações que requerem que a cozedura pare automaticamente quando uma temperatura alvo é atingida no coração de um alimento (por exemplo, carne, peixe).

- Coloque a panela que contém o líquido ou o alimento na placa de indução.
- Prenda o clipe (18) na borda da panela e mergulhe a ponta da sonda no líquido ou insira-a nos alimentos. Assim que a sonda estiver posicionada, coloque-a dentro do clipe para que permaneça no lugar.
- Ao pressionar a tecla (9) para ativar a função, a luz da tecla pisca.
- Utilize as teclas (6) e (8) para definir a temperatura alvo; o visor mostra o valor de temperatura padrão de 70° C e, em seguida, o valor definido pelo utilizador.
- Após 3 segundos, a cozedura é iniciada, durante esta fase, a luz da tecla (9) pisca com uma frequência reduzida e a temperatura atual detetada é mostrada no visor.

Durante a cozedura, pode alterar manualmente o nível de potência usando o cursor.
O nível de potência padrão é 5.

É possível alterar a temperatura alvo definida durante a cozedura. Pressione a tecla (9) e altere manualmente a temperatura alvo com as teclas (6) e (8).

- Uma vez atingida a temperatura alvo, o ciclo de cozedura é interrompido. O visor mostra a temperatura atingida a piscar e uma pequena sequência de sons é emitida (20 segundos).
- O aparelho desliga-se automaticamente após um intervalo adicional de 10 segundos.

6.2 Função "TIMER"

A função "TEMPORIZADOR" é sugerida para preparações que requerem que, para um determinado intervalo de tempo, uma temperatura definida de um líquido de cozedura seja mantida (por exemplo, no caso de cozedura sous-vide).

- Coloque a panela que contém o líquido ou o alimento na placa de indução.
- Prenda o clipe (18) na borda da panela e mergulhe a ponta da sonda no líquido ou insira-a nos alimentos. Assim que a sonda estiver posicionada, coloque-a dentro do clipe para que permaneça no lugar.
- Ao pressionar a tecla (10) para ativar a função, a luz da tecla pisca.
- Utilize as teclas (6) e (8) para definir a temperatura alvo; o visor mostra o valor de temperatura padrão de 70° C e, em seguida, o valor definido pelo utilizador.
- Pressione a tecla (11) e ajuste o temporizador utilizando as teclas (6) e (8).
- Após 3 segundos, a cozedura é iniciada, durante esta fase, a luz da tecla (10) pisca com uma frequência reduzida e a temperatura atual detetada é mostrada no visor.

Durante a cozedura, pode alterar manualmente o nível de potência usando o cursor.
O nível de potência padrão é 5.

Durante a cozedura, é possível visualizar ou alterar a temperatura alvo definida. Pressione a tecla (9) e altere manualmente a temperatura alvo com as teclas (6) e (8).

É possível alterar o temporizador definido durante a cozedura. Pressione a tecla (11) e altere manualmente o temporizador com as teclas (6) e (8).

- Assim que a temperatura alvo é atingida, é emitido um som e a contagem decrescente começa. Nesta fase, a luz da tecla (10) e a luz da tecla (11) acendem-se continuamente.
- A placa de indução manterá a temperatura definida até que a contagem decrescente chegue ao fim.
- No final da contagem decrescente, o ciclo de cozedura para, o visor mostra "**00**" a piscar e uma pequena sequência de sons é emitida (20 segundos).
- O aparelho desliga-se automaticamente após um intervalo adicional de 10 segundos.

7 Menu utilizador

O menu utilizador permite que o utilizador defina parâmetros personalizados no aparelho.

- Para aceder ao menu do utilizador, mantenha pressionadas as teclas (5) e (9) em simultâneo durante 4 segundos.

A operação só pode ser executada quando a placa de indução está ligada e nenhum programa, função ou temporizador está ativo.

- Utilize as teclas (6) e (8) para percorrer os itens do menu; a letra que identifica o item selecionado é mostrada no lado esquerdo do visor.
- Utilize o cursor (7) para alterar o valor do item selecionado; o número que identifica o valor é mostrado no lado direito do visor.
- Para sair do menu e confirmar as novas definições, mantenha pressionado a tecla (4) durante 2 segundos.

Após 30 segundos de inatividade, o aparelho desliga-se automaticamente.

Tecla do menu utilizador

Voz	Significado	Valor
a	Volume botões	0: volume botões OFF 1: volume botões ON
b	Volume sinal acústico	0: volume do sinal OFF 1: volume do sinal ON
c	Luminosidade do ecrã	Escala 0 - 9 0: brilho mín. 9: brilho máx.

Mesmo com o volume da tecla definido como "OFF", não é possível desativar o tom da tecla (4).

Tabelas de cozimento

Função Barbacue

Tempos de cozedura sugeridos utilizando os programas da função dedicada Barbacue.

Programa	Alimento	Quantidade	Potência	Temporizador
b1) VERDURAS	Curgetes	80 - 100g	8	3 min de cada lado
b1) VERDURAS	Beringelas	80 - 100g	8	2 min de cada lado
b1) VERDURAS	Pimentos	100 g	8	5 min de cada lado
b1) VERDURAS	Espetadas de legumes	3 espetadas de 70g	8	8 min de cada lado
b2) CARNES BRANCAS / PEIXE	Peito de frango	100 g	7	2 min de cada lado
b2) CARNES BRANCAS / PEIXE	Peito de peru	100 g	7	2 min de cada lado
b2) CARNES BRANCAS / PEIXE	Filete de peixe	250 g	7	4 min de cada lado
b2) CARNES BRANCAS / PEIXE	Peixe inteiro	100 g	7	10 min de cada lado
b2) CARNES BRANCAS / PEIXE	Espetadas de camarão	100 g	7	10 min de cada lado
b3) BIFES / HAMBÚRGUERES / TOUCINHO	Hambúrguer (novilho)	2 hambúrgueres de 100g	7	Mal passado: 2 min por lado Médio: 4 min por lado Bem passado: 6 min de cada lado
b3) BIFES / HAMBÚRGUERES / TOUCINHO	Filete (novilho)	150 g	7	Mal passado: 5 min por lado Médio: 7 min por lado Bem passado: 9 min de cada lado
b3) BIFES / HAMBÚRGUERES / TOUCINHO	Bife (porco)	180 g	7	5 min de cada lado
b3) BIFES / HAMBÚRGUERES / TOUCINHO	Toucinho	180 g	7	5 min de cada lado

PT

Tabelas de cozimento

Função Fry

Tempos de cozedura sugeridos utilizando os programas da função dedicada Fry.

Os tempos foram definidos usando 900 ml de óleo de semente (equivalente a uma garrafa).

Programa	Alimento	Quantidade	Potência	Temporizador
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Mistura de legumes fritos	200 g	8	4 min
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Misto de peixe frito	200 g	8	3 min
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Nuggets de frango	200 g	8	7 min
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Nuggets de peixe	240 g	8	6 min
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Panado (frango)	200 g	8	2 min de cada lado
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Pizza frita	100 g	8	4 min
F2) ALIMENTOS ULTRACONGELADOS	Mistura de legumes fritos	200 g	7	7 min
F2) ALIMENTOS ULTRACONGELADOS	Nuggets de frango	200 g	7	3 min
F2) ALIMENTOS ULTRACONGELADOS	Croquetes de batata	500 g	7	10 min
F2) ALIMENTOS ULTRACONGELADOS	Batatas fritas	200 g	7	5 min
F3) DOCES	Churros	-	7	5 min
F3) DOCES	Donuts (vazios ou recheados)	70 g cada um	7	30 seg por lado
F3) DOCES	Roscas de maçã	20 g cada um	7	1 min de cada lado

Tabelas de cozimento

COZEDURA SOUS-VIDE

Prevê a cozedura a baixa temperatura de alimentos selados em sacos a vácuo. O alimento deve ser colocado na panela apenas após atingir a temperatura definida e mantido imerso pelo tempo de cozedura sugerido.

Sugere-se a utilização da sonda de temperatura adequada com a seleção da função "TIMER" (11).

Os tempos de cozimento sugeridos foram definidos utilizando uma panela com quantidade de água igual a 4L.

Alimento		Quantidade	Temperatura	Potência	Temporizador
CARNE	Filete de novilho	100 g	Médio: 54°C Bem cozido: 58°C	8	20 min
	Peito de frango	250 g	70°C	8	56 min
PEIXE	Filete de pescada	250 g	60°C	8	24 min
	Fatia de salmão	200 g	64°C	8	18 min
OVOS	Escalfados	1 ovo (60g)	68°C	5	45 min
	Macios	1 ovo (60g)	73°C	5	45 min
	Cozidos	1 ovo (60g)	77°C	5	60 min
SOBREMESA E FRUTAS	Creme Inglês	350 g	80°C	8	25 min
	Frutas (como ananás, damascos, pêssegos)	250 g	80°C	8	25 min

Dissolução

Tempos de cozedura sugeridos para suavizar ou dissolver os alimentos.

Alimento	Quantidade	Potência	Temporizador
Chocolate branco	150 g	5	5 min
Chocolate de leite	150 g	4	4 min
Chocolate preto	150 g	5	6 min
Manteiga	200 g	7	4 min

PT

8 Limpeza e manutenção (Fig. F e G)

8.1 Advertências

Perigo de eletrocussão.
- Retire a ficha da tomada antes de efetuar a limpeza da placa de indução.
- Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.
- Deixe a placa de indução arrefecer antes de a limpar.

Risco de danos nas superfícies.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize em peças tratadas superficialmente com acabamentos metálicos (por exemplo, anodização, revestimento de níquel, cromagem), produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e esponjas metálicas).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.

8.2 Limpeza da placa de vidro (Fig. F)

Limpe a placa de vidro (2) com um pano ou uma esponja húmida e qualquer detergente para a loiça.

Realize a limpeza da placa de vidro (2) após cada utilização.

É possível limpar suavemente a superfície da placa (2) com uma escova de cerdas macias e detergente para a loiça.

Preste atenção à dureza das cerdas para não arranhar a superfície da placa.

Tenha cuidado ao mover as panelas ou frigideiras sobre o vidro suavemente, de modo a evitar riscos que possam ser criados se o fundo da panela ou frigideira não for completamente liso.

8.3 Limpeza do corpo da máquina (Fig. G)

Para uma boa conservação das superfícies exteriores, limpá-las regularmente após cada utilização, depois de as ter deixado arrefecer.
Limpar com um pano macio e humidade.
Limpe os ventiladores de arrefecimento com uma escova ou um aspirador e utilize um pano macio.

O que fazer se...

Problema	Possíveis causas	Resolução
O aparelho não se acende.	A ficha não está inserida corretamente na tomada de corrente.	Certifique-se de que a ficha esteja inserida corretamente na tomada.
	O conetor não foi inserido corretamente no aparelho.	Certifique-se de que o conetor está inserido corretamente.
	A tecla ligar/desligar (4) não foi pressionada.	Pressione a tecla de acendimento (4) para ligar o aparelho.
	O cabo está em mau estado.	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica da zona.
	Ausência de corrente elétrica.	Certifique-se de que a corrente está a funcionar regularmente. Se o problema não se resolver, contacte um eletricista qualificado.
O aparelho liga, mas a cozedura não arranca ou para.	Sem loiça ou não posicionada corretamente no fogão (a letra "**u**" com um traço "**-**" pisca no visor).	Certifique-se de que a loiça está colocada corretamente no fogão.
	Utilização de loiça imprópria para indução, ou de diâmetro inadequado (a letra "**u**" com um traço "**-**" pisca no visor).	Certifique-se de que a loiça é adequada para indução e de diâmetro adequado (ver "1.3 Advertências para este aparelho").
	A loiça está quente, mas é removida da zona de cozedura (a letra "**u**" com um traço "**-**" pisca no visor).	Não remova a loiça do fogão durante a cozedura.
	O bloqueio de teclas está ativo (luz acesa).	Desative o bloqueio de teclas (consulte "4.4 Bloqueio de teclas").
O aparelho desliga-se durante a utilização.	O tempo definido expirou e o aparelho parou de cozinhar.	Estenda o tempo de cozedura se o alimento não estiver suficientemente cozido.
	Depois de não utilizar por pelo menos 30 segundos, a desligação automática é ativada.	Volte a ligar o aparelho se pretender continuar a utilizá-lo.
O som de uma ventoinha pode ser ouvido mesmo depois de o aparelho ter sido desligado.	O ventilador continua a funcionar para arrefecer o aparelho mesmo depois de este ter sido desligado.	Aguarde até que o tempo necessário para arrefecer o aparelho termine. Se, após uma longa espera, o ventilador não se desligar, contacte o serviço de assistência técnica local.
O aparelho produz um ruído metálico ou uma ligeira vibração quando entra em funcionamento.	Podem ocorrer possíveis ruídos ou vibrações metálicas durante a cozedura com placas de indução.	Certifique-se de que a loiça está posicionada corretamente no fogão e que é adequada para a indução (ver "1.3 Advertências para este aparelho"). Se os ruídos persistirem, contacte o serviço de assistência técnica local.

PT

Problema	Possíveis causas	Resolução
A sonda de temperatura não é detetada pelo aparelho.	O conetor da sonda não foi inserido corretamente no aparelho.	Certifique-se de que o conetor está inserido corretamente.
	Possível avaria na sonda.	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica da zona.
A sonda não deteta a temperatura.	A ponta da sonda não foi posicionada corretamente no alimento ou líquido dentro da panela.	Certifique-se de que a ponta da sonda está posicionada corretamente.
	A temperatura é muito alta ou muito baixa em relação à faixa de valores medidos pela sonda.	Certifique-se de que a temperatura está na faixa de 0 a 99°C para que possa ser detetada pela sonda.
O visor mostra o código de erro: **ER03**	Possível presença de água ou loiça colocada na área de exposição.	Certifique-se de que a área do visor está seca e livre de loiça.
O visor mostra o código de erro: **ER21**	A temperatura detetada na área do visor excede o limite de segurança.	Aguarde até que o tempo necessário para arrefecer o aparelho termine. Se o problema não se resolver, contacte o serviço de assistência técnica local.
O visor mostra os códigos de erro: **E2** / **E3**	Utilização de loiça vazia ou inadequados para indução, ou a temperatura do vidro ou da panela é demasiado elevada.	Certifique-se de que não usa loiça vazia e adequados para a indução (consulte "1.3 Advertências para este aparelho"). Deixe o aparelho e a panela arrefecerem. Se o problema não se resolver, contacte o serviço de assistência técnica local.
O visor mostra o código de erro: **E6**	Possível erro na tensão de alimentação.	Verifique se a alimentação é a correta. Se o problema não se resolver, contacte um eletricista qualificado.
O visor mostra o código de erro: **E8**	O ventilador está bloqueado por poeira ou tecidos.	Limpe o ventilador e remova quaisquer corpos estranhos. Se o problema não se resolver, contacte o serviço de assistência técnica local.
O visor mostra o código de erro: **EA** / **EH**	-	Desligue o aparelho, retire a panela ou deixe arrefecer. Se o problema não se resolver, contacte o serviço de assistência técnica local.
O visor mostra os códigos de erro: **ER36** / **ER42** / **E4** / **E5** / **E7** / **E9**	-	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica da zona.