

gorenje

PT

PLACA DE COZEDURA INDUTIVA EMBUTÍVEL

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO E MANUTENÇÃO

Caro Cliente,

Adquiriu um produto da nova geração de placas de encaixe (embutidas). Esperamos que o mesmo o satisfaça. Recomendamos que leia atentamente estas instruções e opere este aparelho de acordo com as mesmas.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES, NORMAS E RECOMENDAÇÕES**Medidas de segurança**

- Recorda-se insistentemente que os menores a partir de 8 anos e às pessoas com capacidades físicas, motoras ou mentais reduzidas, ou aos adultos sem experiência ou sem conhecimentos suficientes, sejam auxiliados por alguém com competência e conhecimento de como utilizar o aparelho. Ou, se utilizar o aparelho sem vigilância de uma pessoa competente, recomenda-se ser instruído sobre o uso do aparelho, tendo consciência do possível risco a espreita. Não deixe as crianças brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não podem ser feitas por crianças menores de 8 anos, ou crianças maiores de 8 anos sem vigilância.
- Atenção: Perigo de incêndio: Não coloque objectos sobre as superfícies para cozinhar.
- Atenção: Cozinhar na placa vitrocerâmica ou placa de indução com banha, óleo ou outro tipo de gordura pode ser perigoso e pode causar incêndio. Nunca apague o fogo com água, desligue primeiro o aparelho e em seguida abafe as chamas com uma tampa ou um pano molhado.
- Aviso: Ao cozinhar deve estar sempre em alerta. Deve prestar sempre a máxima atenção quando estiver a cozinhar rápido ou com pressa.
- Após o uso do aparelho, desligue-o completamente e não espere que o dispositivo de controle ou detector de alerta do recipiente se active.
- Não coloque sobre a placa de indução ou placa cerâmica quaisquer objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas, porque eles podem se aquecer e causar danos.
- ATENÇÃO: Se a superfície da placa para cozinhar ou de uma das bocas do fogão estiver rachada, desligue o aparelho e o disjuntor, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Para limpar o aparelho nunca utilize produtos de limpeza a vapor ou a pressão. Corre o risco de apanhar um choque eléctrico.
- O aparelho não está preparado para operar com control remoto, temporizadores externos e outros sistemas especiais de controle a distância.
- **ATENÇÃO:** Utilize apenas as barreiras ou material de proteção do painel de cozinha concebidos pelo fabricante ou indicados pelo fabricante nas instruções acessíveis de uso. O uso de barreiras ou material de proteção impróprio pode causar acidentes.

Chamada de atenção

- O aparelho deve ser ligado à corrente eléctrica por um técnico ou uma pessoa competente.
- O manuseamento do aparelho ou serviço não profissional pode ser um risco de ferimentos graves ou danos ao produto. A instalação, reparos, modificações e intervenções no aparelho deve ser sempre feito por um técnico ou uma pessoa competente.
- Durante a instalação eléctrica do aparelho deve-se sempre instalar entre a caixa fixa de derivação e o aparelho um disjuntor, para a desconexão dos pólos do dispositivo de rede. Os contactos em posição desativada devem ter uma distância de 3 mm (doravante designado como interruptor principal).
- A vitrocerâmica deve estar ligada devidamente à rede eléctrica de tensão prescrita, indicada na placa de identificação, em conformidade com a potência instalada da vitrocerâmica (veja „Instruções para ligar aparelho à rede eléctrica“).
- A data da instalação deve ser confirmada no documento de garantia.
- O produto é determinado exclusivamente para cozinhar. Não utilizar para outros fins, por exemplo como um aquecedor. Não coloque louça ou recipientes vazios sobre a placa de cozinhar.
- O cabo de alimentação do aparelho ou de outros aparelhos não devem estar em contato com o cooktop.
- Para a limpeza e manutenção do aparelho desligue primeiro o interruptor principal da fonte de alimentação.
- Não use a placa de vitrocerâmica como área de armazenamento, prateleira, ou lugar para colocar objectos. Pode riscar, causar ranhuras ou outros danos a placa. Não aqueça alimentos em folhas de alumínio, recipientes de plástico e outros objectos semelhantes. O uso dos mesmos corre o risco de derretimento, incêndio ou fazer danos a placa do fogão.
- Quando não estiver a utilizar a placa de cozedura, verifique que todos os elementos do comando foram

desligados.

- Antes de proceder a intervenção no espaço onde fica instalada a placa da cozedura (usando materiais tipo tinta, cola, etc.) desligue primeiro o cabo de alimentação eléctrica do aparelho.
- Em caso de qualquer manipulação com o aparelho, ou se pretender deixar o aparelho fora de uso durante um tempo prolongado, desligue o cabo de alimentação principal eléctrico do interruptor principal.
- É recomendável a cada dois anos contactar uma empresa de serviço e manutenção pós venda para que verifique o bom funcionamento da placa de cozedura. É uma forma de precaução contra os eventuais defeitos para prolongar a vida útil do aparelho.



O símbolo ou etiqueta no produto, ou colado na sua embalagem, indica que este produto não pode ser tratado como lixo ou resíduo doméstico. Deve ser levado para um sítio de recolha de lixo especialmente para a reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Ao garantir o descarte correto deste produto ajuda a proteger potenciais consequências negativas para o meio ambiente e saúde humana, que poderiam resultar do tratamento incorrecto do produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contato com a câmara municipal local, ou com o serviço de recolha de lixo doméstico, ou ainda com a loja onde adquiriu o produto.

Finalidade ou propósito do eletrodoméstico

O aparelho é concebido para confecionamento de alimentos e não deve ser utilizada para outros fins. As opções individuais de utilização deste aparelho estão detalhadamente descritas neste manual.

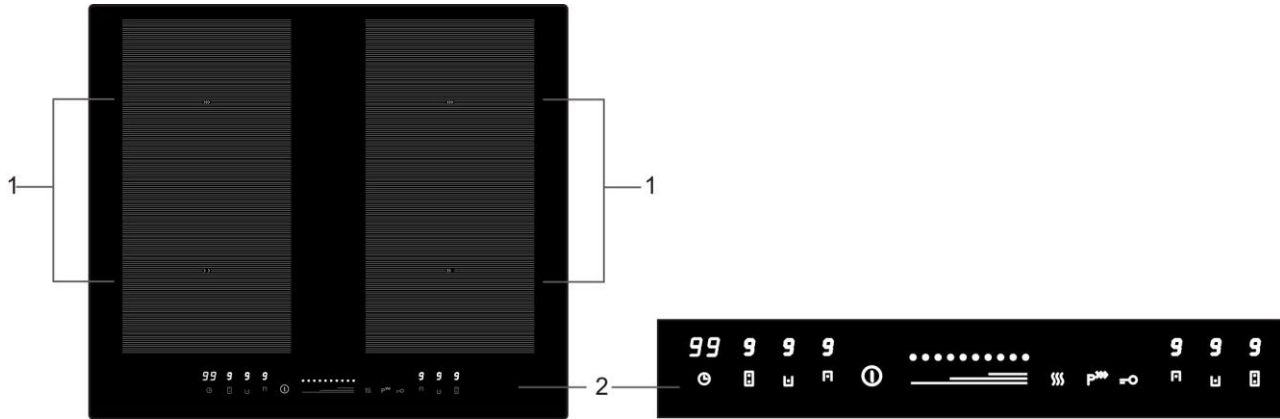
ATENÇÃO!

NÃO COLOQUE objetos adicionais (como, por exemplo, placas de redução ou de indução, que possibilitem o uso de recipientes sem fundo magnético) entre a base do recipiente e a superfície da placa vitrocerâmica. Esses objetos podem causar danos ao aparelho e aumentar risco de queimaduras.

ATENÇÃO!

Se detectar alguma falha na superfície, desligue o aparelho.

FUNCIONAMENTO



1. Bocas de cozadura
2. Painel de comando – CONTROLO TÁCTIL (TOUCH CONTROL)

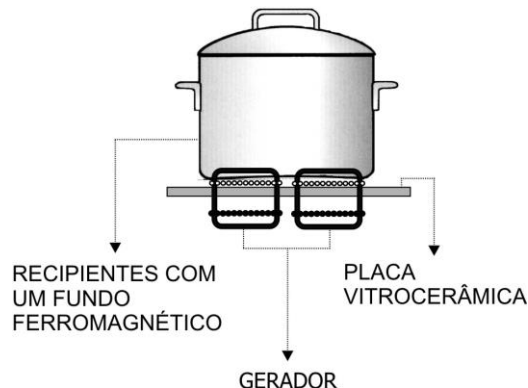
- O aparelho deve ser embutido ou encaixado em móvel de cozinha.
- O vedante (isolador) colado na parte de baixo da placa tem como função a impedir a penetração de líquidos.
- O material de fabrico da placa é vitrocerâmica, todas as outras partes, tampo ou partes eléctricas estão ligados a base.
- As dimensões das bocas ou zonas de cozadura foram projectadas de acordo com os parametros dimensionais das bases dos recipientes de cozinha comuns.
- As áreas de aquecimento estão desenhadas na superfície vitrocerâmica. Estas áreas são para recipientes normais e apenas para cozinhar.
- A restante superfície permanece relativamente fria.
- O limitador de temperatura impede o sobre-aquecimento das áreas de cozadura
- Os sinalizadores de calor residual detectam a temperatura elevada na superfície, após desligar as áreas de cozadura.
- Os sinalizadores de calor residual apagam-se quando a temperatura da superfície baixa até uma temperatura que não tenha risco de queimadura.

RUIÃO NORMAL DURANTE O SERVIÇO DO ELETRODOMÉSTICO COM AQUECIMENTO POR INDUÇÃO

Ligando à potência máxima para início do aquecimento dependentemente do tipo seleccionado de recipientes, o eletrodoméstico pode transmitir sons tais como, por exemplo, zumbidos, assobios ou estalos. Os sons desaparecem com a redução do nível de aquecimento. A quantidade de comida cozida e o método de cozadura podem ter influência sobre a intensidade de sons.

O eletrodoméstico está equipado com um ventilador de refrigeração que se liga no caso de que haja indicação duma temperatura mais elevada. O ventilador pode estar em funcionamento igualmente após o desligamento das zonas de cozadura, desde que persista a temperatura elevada.

Os sons mencionados são uma reacção normal do aquecimento por indução e não significam qualquer defeito.



SISTEMA DE INDUÇÃO

O sistema de aquecimento por indução é um método baseado na indução magnética. A principal característica do sistema consiste em transmissão direta da energia do seu gerador à base do recipiente.

VANTAGENS DO SISTEMA DE INDUÇÃO

- **Segurança** - a superfície do vidro não aquece muito
- **Rapidez** – tempo de aquecimento reduzido
- **Exatidão** – reage imediatamente a cada regulação da temperatura desejada
- **Eficiência** – 90% da energia absorvida é transformada em calor

RECIPIENTES RECOMENDADOS PARA O USO NAS BOCAS DE COZEDURA INDUTIVAS

O sistema de indução aproveita o magnetismo para gerar calor. Por isso, os recipientes devem conter ferro. Para testar os recipientes, coloque um ímã na base, e se ficar colado, significa que o recipiente suporta um campo magnético. O diâmetro da base do recipiente pode ser inferior ou igual ao da boca de cozadura indicada, e deve corresponder com ela, obedecendo os parâmetros exibidos na tabela seguinte:

de Ø140 a Ø 200 mm – em caso de bocas individuais,

Ø200 a 200 x 400 mm - em caso de bocas flexi.

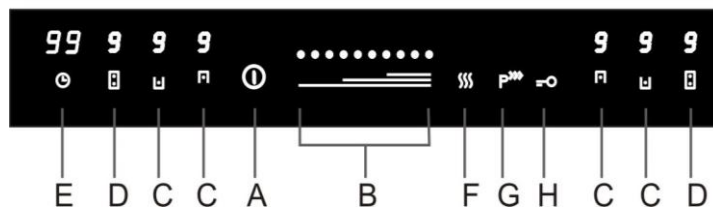
Para mais requerimentos aplicados sobre os recipientes de para cozinhar veja „Regras de utilização de placa vitrocerâmica“.

OPERAÇÃO DO APARELHO

CAUIDADO!

- O aparelho não é um brinquedo e só pode ser utilizado por um adulto, de acordo com estas instruções.
- Não deixe as crianças sem supervisão perto da placa.
- A placa eléctrica é um aparelho que necessita supervisão durante o seu funcionamento.
- Pessoas com um estimulador cardíaco ou uma bomba de insulina podem utilizar a placa com bocas de cozadura indutivas só se os implantados corresponderem com a norma 89/336/CEE.

PAINEL DE COMANDOS



- A - tecla sensível de ligar/desligar da rede
- B - tecla sensível de comando da potência
- C - tecla sensível de seleção das bocas de cozedura
- D - tecla sensível de seleção da boca flexi
- E - temporizador
- F - tecla de manter temperatura
- G - POWER BOOST
- H - bloqueio

AVISO!

- As teclas são ativadas por dedos, tocando o respetivo símbolo na placa vitrocerâmica. Mantenha o painel de comando limpo e seco.
- Não coloque objetos no painel de comando da vitrocerâmica.
- Evite que a vitrocerâmica seja utilizada ou limpa por crianças.
- Evite uma ativação inadvertida do aparelho, por exemplo pelos animais de estimação!
- Ao desligar a placa de cozedura da rede elétrica, anulam-se os parâmetros preajustados
- Nunca ponha alimentos em folhas de alumínio, talheres, tapas de recipientes e outros objetos metálicos nas bocas de cozedura indutivas. Em caso de ativação errônea ou inadvertida do aparelho, o sobreaquecimento rápido desses objetos poderia causar queimaduras ou danificar o aparelho
- A placa de cozedura desliga-se depois de 60 segundos após da retirada do recipiente da boca indutiva.
- Depois de terminar a cozedura, desligue as bocas indutivas do aparelho através do comando, não confie no desligamento automático.

O aquecimento das bocas de cozedura tem 9 níveis e pode ser regulado gradualmente por meio da tecla „B“ do painel de comando.

LIGAR A PLACA DE COZEDURA

Toque a tecla A (ligar/desligar geral). Acendem-se os símbolos „C“, „D“, „E“ no painel de comando. A partir deste momento tem 60 segundos para tocar outra tecla, caso contrário a placa de cozedura desliga-se automaticamente.


LIGAR A BOCA DE COZEDURA

Tocando a tecla „C“ ou „D“ você seleciona a respetiva boca de cozedura ou a boca flexi.

A partir deste momento tem 5 segundos para proceder ao ajuste da potência da boca selecionada, de 1 a 9, pela tecla „B“.

DETENÇÃO DA PRESENÇA DO RECIPIENTE NA BOCA DE COZEDURA INDUTIVA

- O símbolo „“ pisca avisando que não se realiza transmissão da energia porque na zona de cozedura ligada não há recipiente algum, ou o recipiente é pequeno demais.
- Com um recipiente de diâmetro certo, a potência ajustada fica ligada e na placa acende um número que indica o nível da potência. Depois de retirar o recipiente da

zona, a transmissão do calor (da energia) será interrompida. No indicador do nível de potência volta a piscar o símbolo „“.

- Se colocar um recipiente de diâmetro inferior ao da boca, mas suficiente para mantê-la ativada, quer dizer que os limites de activação da energia transmitida (a potência) corresponde ao diâmetro do recipiente.

RÉGIME DE INTERLIGAÇÃO (ZONA FLEXI)

- As bocas do lado esquerdo ou as do lado direito podem ser utilizadas separadamente (dianteiras ou traseiras), ou podem estar unidas sob o regime de interligação (200x400 mm).
- Toque a tecla „D“ para ativar o regime de interligação.
- A partir de agora poderá mover o recipiente (∅ 200 mm) de trás para frente (ou ao contrário), o regime de interligação faz deteção automática da posição do recipiente, e ativa as bocas correspondentes.
- No regime de interligação é necessário colocar o recipiente (∅ 200 mm) na parte dianteira ou traseira da zona ativada para garantir a transmissão correta do calor.
- Também pode utilizar um recipiente de forma alongada.
- Esse tipo de recipiente pode ser posto em qualquer local da superfície da zona.

INDICADOR DO CALOR RESIDUAL

- No indicador da boca de cozedura desligada e de temperatura não superior aos 60°C aparece „H“ para sinalizar uma temperatura elevada da superfície da boca.
- O signal serve de proteção contra queimaduras causadas pela boca desligada. A temperatura residual da boca ainda pode ser aproveitada para aquecer alimentos.

BLOQUEIO SEGURANÇA CONTRA CRIANÇAS

Este bloqueio segurança serve para evitar alterações indesejáveis durante o processo de cozedura, ou uma utilização proibida do aparelho em geral.

PROCEDIMENTO

- Tocar a tecla „A“ para ligar a placa de cozedura.
- Tocar a tecla „H“ para ativar o bloqueio segurança contra crianças.
- No indicador em cima da tecla „E“ tornar-se-ão visíveis as letras „Lo“.
- O bloqueio pode ser ativado também quando tem uma das boca de cozedura ligadas.

DESATIVAR

- Tocar a tecla „H“ durante aproximadamente 3 segundos.
- As letras „Lo“ desaparecem, a placa está pronta para ser utilizada.

DESLIGAR A PLACA DE COZEDURA

- Em qualquer um dos regimes de funcionamento da placa da cozedura é possível utilizar a função de desligar a placa. Para desligá-la, toque a tecla „LIGAR/DESLIGAR“ (símbolo A).
- O desligamento da placa da cozedura será indicado por um sinal sonoro (um bip), e todos os símbolos se apagam (exceto o símbolo do calor residual ou do alarme).

FUNÇÃO DE INTENSIDADE AUMENTADA DO AQUECIMENTO „POWER BOOST“

- A função de „POWERBOOST“ serve para acelerar a intensidade do aquecimento por meio da potência máxima na boca selecionada.
- O prazo máximo de powerbooster ativo é de 5 minutos. Quando a função booster chega ao termo, a boca passa automaticamente ao nível 9.
- Se no momento de ativação da função „POWER BOOST“ estiver ligada uma segunda boca indutiva do mesmo lado da placa de cozedura, a sua potência baixa automaticamente para o nível „2“.

NOTA

Todas as bocas de cozedura têm a função de „POWER BOOST“.

PARA ATIVAR A FUNÇÃO DE „POWER BOOST“

- Ajuste a intensidade desejada de aquecimento da boca de cozedura.
- Toque a tecla „G“ para ativar a função de „POWER BOOST“.
- Com a função ativada, no mostrador da respetiva boca de cozedura pisca a letra „b“.


PARA DESATIVAR A FUNÇÃO DE „POWER BOOST“

Se modificar a intensidade de aquecimento na tecla „B“ enquanto a função „POWER BOOST“ estiver ativa, esta desativa-se imediatamente.

FUNÇÃO DE MANTER OS ALIMENTOS QUENTES

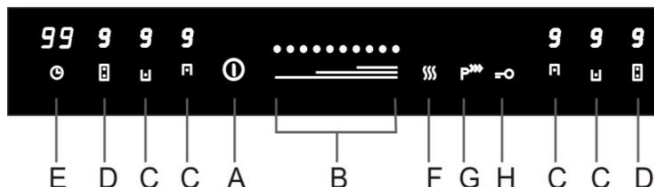
- Mantém a comida ou os preparos quentes por meio de uma potência reduzida.
- A função existe em todas as bocas de cozedura.

PARA ATIVAR A FUNÇÃO DE MANTER OS ALIMENTOS QUENTES

- Para ligar a placa de cozedura toque a tecla „A“.
- Selecione a boca desejada tocando a tecla „C“ ou „D“.
- Para ativar a função de manter os preparos quentes toque a tecla „F“.
- O símbolo „“ acende-se no mostrador da boca selecionada.

DESATIVAR A A FUNÇÃO DE MANTER OS ALIMENTOS QUENTES

- Selecione a boca desejada com a função de manter os alimentos quentes ativa, tocando a tecla „C“ ou „D“.
- A desativação da função realiza-se mediante o ajuste da potência pelo sensor „B“.



TEMPORIZADOR (TIMER)

A placa de cozedura dispõe de um temporizador que pode funcionar em dois regimes diferentes:

- a) de função alarme
- b) de função corta-corrente (para programar a duração de funcionamento de uma boca selecionada)

TEMPORIZADOR EM REGIME DE ALARME

O temporizador avisa por um sinal sonoro que o tempo ajustado chegou ao fim.

Esta função do temporizador pode ser ativada só se a placa de cozedura estiver ligada.

PROCEDIMENTO

- Toque a tecla „A“ para ligar a placa de cozedura.
- Toque a tecla „E“ do temporizador.
- O número 10 aparece no mostrador em cima da tecla.
- Ao tocar a tecla „B“ ajuste o número dos minutos desejado.
- Se voltar a tocar a tecla „E“ poderá, por meio da tecla „B“ ajustar o tempo na ordem das dezenas de minutos.
- Depois de ter decorrido o tempo ajustado, o valor de „00“ pisca no mostrador e ouve-se um sinal sonoro durante 30 segundos.

CONTAGEM DECRESCENTE COM PARAGEM DAS BOCAS

A função de corta-corrente possibilita programar a duração de funcionamento e paragem de uma boca selecionada de cozedura. No fim da cozedura ouve-se um sinal sonoro.

A função de corta-corrente com paragem da boca pode ser ativada só com a placa ligada e a boca de cozedura ativa (intensidade de aquecimento entre 1 e 9).

PROCEDIMENTO

- Toque a tecla „A“ para ligar a placa de cozedura
- Toque a tecla „C“ ou „D“ para selecionar a boca.
- Toque a tecla „B“ para ajustar a intensidade do aquecimento da boca (1-9).
- Dentro de 5 segundos toque a tecla „E“ do temporizador e através da tecla „B“ ajuste a duração da cozedura.
- Ao decorrer o tempo ajustado, a boca de cozedura desliga-se.

NOTA

- A função de corta-corrente pode ser utilizada simultaneamente em todas as bocas de cozedura
- Depois de tocar a tecla „C“ ou „D“, toque a tecla „E“ e use o temporizador para ajustar a duração da cozedura de mais bocas
- No mostrador aparece o tempo de cozedura restante para a boca de cozedura. O tempo corresponde com a boca com um ponto decimal piscante ao lado do indicador digital do nível de intensidade de aquecimento.
- Os pontos decimais iluminados dos outros dígitos que indicam a intensidade de aquecimento das respetivas bocas sinalizam a duração de cozedura ajustada para cada uma das bocas.
- Se tocar levemente a tecla „E“ durante aproximadamente 2 segundos, a duração da cozedura preajustada será anulada.

Exemplos de funcionamento com várias intensidades de aquecimento ajustadas

Nível 0

- OFF

Nível 1 - 3

- Manter pequenas quantidades de água a ferver.
- Aquecimento de comida confeccionada.
- Derreter manteiga, chocolate, etc.
- Descongelação.

Nível 4 - 6

- Aquecimento de alimentos líquidos ou sólidos.
- Manter a água a ferver.
- Guisar, estufar carne, peixe, vegetais e frutos.

Nível 7 – 9

- Para os preparos que necessitam aquecimento rápido e temperatura alta (bife, costeletas, batatas fritas, etc.).
- Para aquecer os preparos, antes de mudar a intensidade para um nível mais baixo.

LIMITAÇÃO DO PRAZO DE FUNCIONAMENTO DA BOCA

As bocas de cozedura dispõem de um limitador automático do funcionamento. Um funcionamento contínuo da boca depende do nível do aquecimento (veja a tabela). Para manter a limitação automática ativa, supõe-se que não tenham sido feitas nenhuma alteração do ajustamento original da boca.

Ao ativar a limitação de funcionamento da boca, a boca desliga-se, ouve-se um curto sinal sonoro e aparece a letra „H“ no mostrador.

A limitação automática tem preferência sobre a função de corta-corrente, ou seja, a boca desliga-se sómente após ter decorrido o tempo controlado pelo automático (por exemplo: um ajuste automático de prazo de 99 minutos e o nível de aquecimento de 9).

Nível de potência	Tempo de funcionamento na potência máxima (horas)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2
P	5(min.)

P – intensidade aumentada de „BOOSTER“

SINALIZAÇÃO DOS ERROS

(E é o número do erro piscante)

E1/E2 – UMA TENSÃO NÃO CORRESPONDE

É necessário verificar a tensão indicada na placa de identificação do aparelho e a tensão do circuito da fonte de alimentação.

E3/E4/E5 – SOBREAQUECIMENTO DA BOCA DE COZEDURA

As bocas podem aquecer excessivamente quando postas em função com um recipiente vazio, um recipiente do qual o líquido tivera evaporado etc.)
Deixe o aparelho arrefecer.

Se aparecer um símbolo diferente dos mencionados acima, contate um serviço pós venda autorizado.

REGRAS DA UTILIZAÇÃO DAS PLACAS VITROCERÂMICAS

- A placa vitrocerâmica cumpre todos os requisitos para os aparelhos de uso doméstico se for utilizada conforme as instruções do manual.
- Antes de proceder a primeira utilização do aparelho, desligue a aparelho por meio do interruptor principal ou retire o cabo de alimentação da tomada e limpe bem o aparelho (para detergentes recomendados veja em „Limpenza e manutenção“).
- O aparelho não é um brinquedo e só pode ser utilizado por um adulto, de acordo com estas instruções.
- Não deixe as crianças perto da placa sem supervisão.
- A placa eléctrica é um aparelho que necessita supervisão durante o seu funcionamento
- Evite o uso dos recipientes de superfície esmaltada vazios, porque poderia danificar os fundos dos mesmos, e consequentemente riscar a superfície vitrocerâmica.
- Não utilize recipientes com fundos riscados ou com pontos agudos.
- Os melhores resultados (quando cozinhar na boca indutiva) são sem duvidas alcançados com os recipientes com base de aproximadamente 2-3mm de espessura, ou de 4-6mm em caso de recipientes de aço inoxidável cuja base consta de mais câmaras (tipo sandwich).
- Numa temperatura ambiente, a base do recipiente, que dilata com calor aumentado, deveria ser logeiramente côncava, para ajustar bem com a superfície da placa e para garantir o mínimo escape térmico entre as duas superfícies em contato.
- Utiliza apenas recipientes com a base limpa e lisa para evitar rachaduras ou arranhões na superfície da vitrocerâmica.
- Procure utilizar os recipientes com base de diâmetro semelhante com o da boca de cozedura selecionada.
- O calor induzido depende do diâmetro da base do recipiente. Com os diâmetros mais pequenos diminui a potência. Com um recipiente de diâmetro da base que não cobre a zona da cozedura inteira, gasta-se menor energia. Coloque sempre o recipiente no meio da boca de cozedura.

- Ajuste o aquecimento da boca para o nível mais alto para fazer os alimentos ferver com rapidez. Depois de atingir o ponto de ebulição, reduza o nível.
- Não utilize recipientes com folha de alumínio ou feitos de ligas metálicas com alumínio.
- Não coloque objetos de plástico (colheres, copos, passadores) na superfície da placa vitrocerâmica, podem colar na superfície.
- Durante a cozedura, óleos e gorduras muito quentes podem inflamar-se facilmente, portanto é necessário vigiar permanentemente os alimentos (fritos, etc.).



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A placa vitrocerâmica é bonita e fácil de utilizar. Seguindo as recomendações pode ajudá-lo a manter a sua placa sem danos por muito tempo.



RECOMENDAÇÕES

- Para limpar a placa não utilize vapor!
- Limpe regularmente a placa, de preferência após cada utilização.
- Primeiro remova todas as impurezas secas com a ajuda da espátula incluída.
- Logo que a placa arrefeça aplique algumas gotas de detergente apropriado para superfícies vitrocerâmicas e limpe com uma toalha de papel ou pano macio.
- Após limpar seque a superfície com outra toalha de papel ou pano macio.
- Nunca use materiais abrasivos sobre a superfície.
- Não use detergentes agressivos que possam causar corrosão, como os que são utilizados para limpeza de fornos ou remoção de nódoas.
- Se houver contacto com plástico, papel de alumínio, açúcar ou preparados à base de açúcar, limpe imediatamente com a espátula enquanto a placa estiver quente. Se o recipiente estiver sujo, limpe também. Noutros casos alguns traços permanentes podem aparecer. Depois de arrefecer limpe da forma usual.
- Antes de preparar alimentos com açúcar, proteja a placa com o detergente apropriado.
- Manchas provocadas por salpicos de água podem ser removidas com vinagre ou limão.

Manchas brilhantes podem aparecer quando usar utensílios de alumínio ou detergentes inadequados. A remoção destas manchas é possível com a repetição da limpeza.

Manchas coloridas são normalmente causadas pela não remoção de impurezas na superfície vitrocerâmica. Estas manchas não influenciam o funcionamento da placa.

As partes baças (pálidas/ sem brilho) da superfície podem ser causadas por detergentes abrasivos ou devido à permanência de recipientes em cima da placa, durante muito tempo.

RECLAMAÇÃO

Se aparecer durante o tempo de garantia alguma avaria no aparelho não repare nem mande reparar por outro alguém. Faça a reclamação na loja onde comprou o aparelho, no serviço do fabricante ou nos serviços de gestão indicados nas Condições de garantia. Ao apresentar uma reclamação proceda segundo a Folha de garantia e as Condições de garantia. Sem apresentar a Folha de garantia preenchida correctamente a reclamação não é válida.

MÉTODOS DE UTILIZAÇÃO E DESTRUIÇÃO DE EMBALAGENS

Se colocar as embalagens num Eco ponto garante a sua reciclagem

Cartão, papel

- Eco ponto;

- Caixotes para papéis;

Esferovite

- Eco ponto

Plástico, sacos e tampas de polietileno

- Eco ponto

DESTRUIÇÃO DO APARELHO EM FIM DE VIDA



Este aparelho está sinalizado de acordo com a Directiva 2012/19/EU de REEE.

Após expirar o prazo de vida útil do aparelho, entregue-o no local próprio de recolha de aparelhos electrónicos usados.

O aparelho contém materiais preciosos que possam ser reusados depois do fim da vida do aparelho. O aparelho que está no fim da sua vida deve ser entregue ao centro da recolha selectiva para reciclagem.

REGRAS PARA INSTALAÇÃO

Estas instruções são dirigidas especialmente aos técnicos que procedem a intervenções nos aparelhos. Mas recomendamos que também as leia, pois são do seu interesse.

O aparelho deve ser instalado de acordo com as normas em vigor no país. Após a instalação o técnico deve proceder da seguinte forma:

- verificar as ligações à corrente eléctrica,
- verificar se as áreas de cozedura, os controlos e os elementos de regulação funcionam em perfeitas condições,
- demonstrar todas as funções do aparelho ao cliente, instruir o cliente sobre a operação e manutenção do aparelho.

NOTA IMPORTANTE!

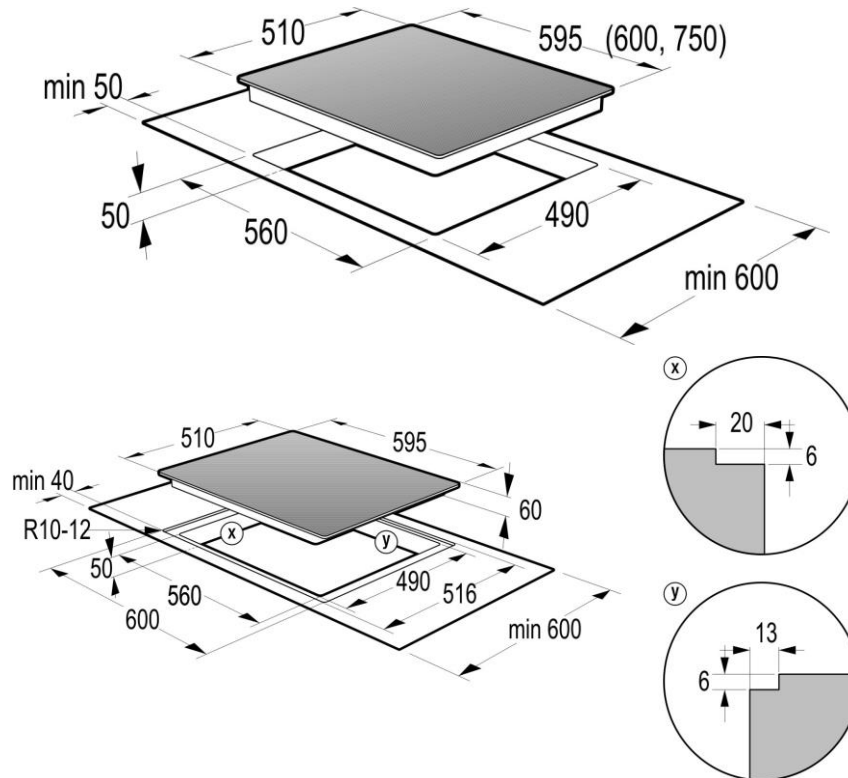
Em todas as operações de montagem ou desmontagem deve desligar-se o aparelho da rede eléctrica.

ADVERTÊNCIA

O aparelho não deve ser posto em funcionamento por meio de um comando externo ou um sistema de telecomando separado.

LOCALIZAÇÃO DA PLACA

DIMENSÕES PARA A INSTALAÇÃO

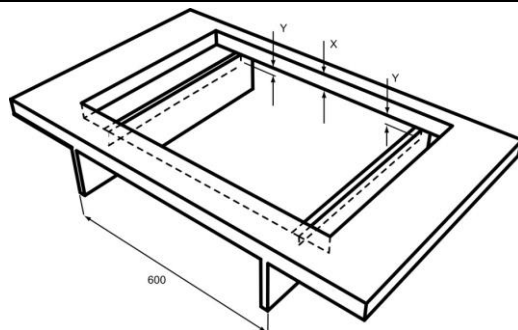


Se a placa for maior que o armário e a bancada de uma espessura inferior a 49mm, encurte de ambos os lados o armário de modo a que o aparelho fique separado do armário.

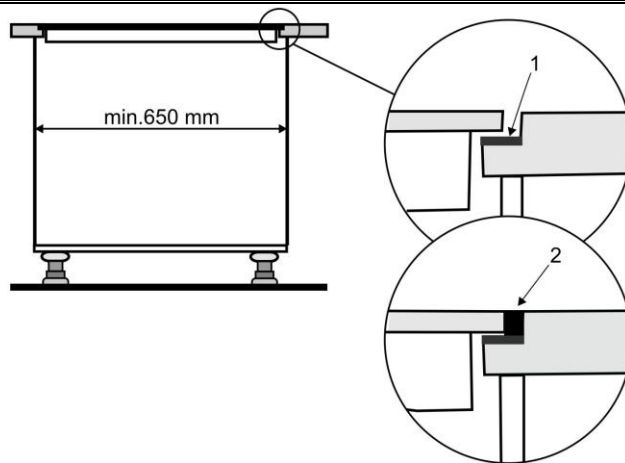
Dimensões para a instalação no interior do armário.

$X < 49 \text{ mm}$: $y = 49 \text{ mm} - x$

$X > 49 \text{ mm}$: $y = 0$



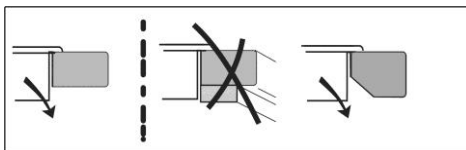
Os adicionais para a integração da placa na bancada.



1. Fita
2. Kit de vedação

- O aparelho só pode ser integrado em cima de um armário com uma largura no mínimo de 650 mm (IS656SC) (ver imagem).
- Depois de integrada, a placa deve ser montada de modo a permitir o acesso pela parte inferior para qualquer serviço de reparação.
- Se por baixo da placa houver uma gaveta ou um forno, ambos têm de ser facilmente removíveis.
- Estas placas são particularmente adequadas para serem integradas em bancadas de pedra ou de azulejos.
- Ao instalar a placa, esta só deve ser fixada ao longo da parte inferior da parte lateral da placa cerâmica. Isto garante que a placa cerâmica fique acessível caso precise de ser substituída. Para esta fixação utilize uma fita adesiva para selar a superfície.
- A reclamação por qualquer dano causado pelo transporte deve ser apresentada antes da instalação do aparelho, caso contrário os danos serão considerados como resultantes de uma incorrecta instalação.
- A garantia não cobre danos causados por uma má instalação.
- A garantia não cobre danos causados por água ou danos causados no aparelho durante a instalação.
- Antes de qualquer serviço de reparação, arranje espaço à volta do aparelho (retire gavetas, prateleiras etc.).
- O assistente de serviço é responsável pela reparação e manutenção do aparelho. Para a re-instalação do aparelho na bancada contacte o seu especialista de cozinha.
- O kit utilizado para vedar as bordas da placa vitrocerâmica deve ser resistente no mínimo a uma temperatura de 160°C.
- Para evitar manchas na pedra natural, faça a vedação entre o vidro e a pedra natural com uma pasta especialmente desenvolvida para o efeito.

Se a espessura do plano de trabalho no qual a placa será embutida for superior aos 30 mm, serão necessárias adaptações no local da saída do ar de arrefecimento do aparelho (veja a figura).



A instalação, colocação em serviço e manutenção devem ser feitas por um técnico especializado.

- O aparelho deve ser instalado num plano aberto de pelo menos 30 mm de espessura, e cuja superfície seja resistente ao calor. Para a divisão do armário inferior deve ser colocada uma divisória.
- O plano de trabalho deve ser horizontal e a parte do lado da parede deve ser isolada contra a penetração de líquidos.
- As dimensões do nicho de encaixe estão na Fig.
- Espaço de segurança entre a placa e a parede bem como de outros móveis, estão mencionados na Fig.
- Após cortar o nicho de encaixe este deve ser isolado com silicone, para proteger da humidade.
- Se houver um forno sob a placa, não é necessário colocar a divisória.
- Fornos cujos produtos da combustão circulem.
- A parede por trás da placa deve ser resistente ao calor até 120°C. A distância mínima entre o rebordo posterior da placa e a parede é de 50 mm.
- A placa não pode ser instalada junto a um móvel de cozinha de material inflamável.
- É recomendado que em cima da placa de cozedura embutida seja colocado só um exaustor. Só em cima dele poderá ser colocado um imóvel de cozinha. não é recomendável instalar um imóvel sem exaustor em cima da placa de cozedura embutida. A distância mínima entre a placa e o exaustor deve ser 760 mm, obedecendo as recomendações do fabricante do exaustor.

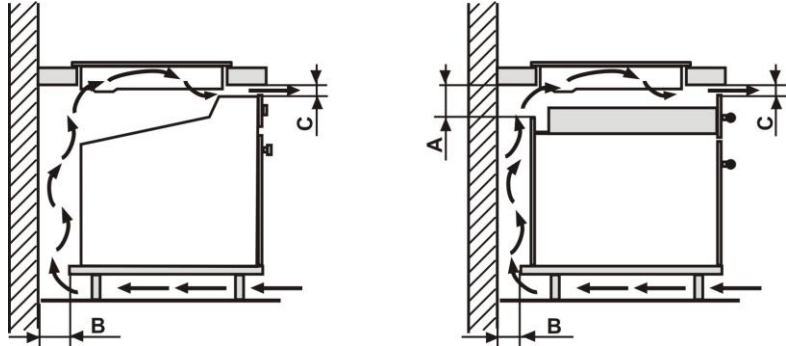
VENTILAÇÃO

IMPORTANTE!

Ao instalar o aparelho, siga as instruções seguintes:

- Uma ventilação insuficiente pode reduzir um bom funcionamento do aparelho, ou causar danos neste aparelho.
- Se a placa de cozedura for situada em cima de um móvel com gavetas, é proibido guardar no móvel objetos pequenos e papéis que possam vedar os ventiladores e obstruir a ventilação da placa de indução.

A (mm)	B (mm)	C (mm)
50	20	5



- O imóvel debaixo da placa de cozedura deve ter um espaço aberto no local da corte da placa de trabalho, para garantir uma passagem livre do ar.
- É necessário realizar um corte de 5 mm ou mais na parte dianteira do móvel por onde o ar possa sair debaixo da placa de trabalho ao longo do aparelho embutido.
- Os possíveis apoios da placa de trabalho devem ser removidos pelo menos na área de baixo do aparelho.
- A distância entre a placa de cozedura indutiva e o móvel de cozinha ou outros aparelhos embutidos deve possibilitar um arrefecimento e ventilação suficientes das bocas de cozedura indutivas. A distância mínima entre os objetos dentro do móvel de cozinha (das gavetas) e a cobertura da placa é de 50 mm.
- É necessário assegurar uma ventilação suficiente para evitar um sobreaquecimento da parte de baixo do aparelho pelo ar quente saído de um forno ou outro aparelho situado em baixo da placa – veja a figura.
- É proibido ligar a placa indutiva no momento em que o forno embutido, situado em baixo da placa de cozedura está sendo limpo por processo pirólítico.

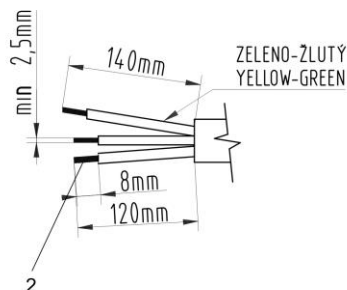
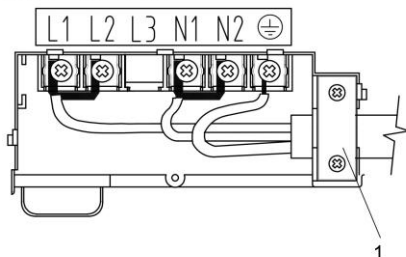
LIGAÇÃO ELÉCTRICA DA PLACA

A conexão do aparelho à rede eléctrica deve ser feita somente pelas firmas especializadas e autorizadas. Na rede de distribuição antes do aparelho deve haver um interruptor para desligar o aparelho da rede eléctrica no qual a distancia dos contactos separados de todos os pólos de 3 mm como mínimo.

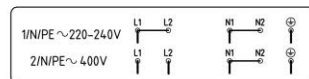
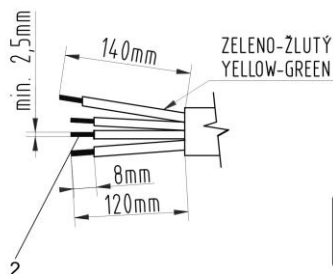
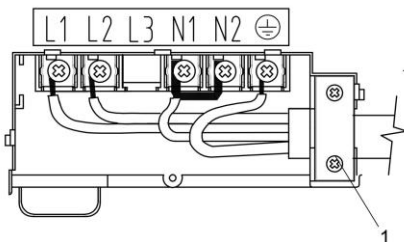
- Para ligar a placa de cozedura utilize um cabo de três filamentos com perfil de 4mm, por exemplo H05VV-F 3G4, ou um cabo de 4 filamentos com perfil de 2,5mm, por exemplo H05VV-F 4G2.5 e adapte suas extremidades conforme instruído na figura.
- Os extremos dos condutores devem ser fixados contra o desfiado das terminações prensadas.
- Depois de ter fixado as terminações dos condutores por abaixo das cabeças dos parafusos na placa de bornes ponha o cabo na placa de bornes e assegure contra o arrancamento com a fivela.
- Finalmente feche a tampa da placa de bornes.

- Para conectar o aparelho gire na posição de ligar, introduza no recorte e controle a posição do cabo de alimentação.
- A alimentação de rede deve ser levada de maneira que não seja danificada.
- Retire a banda adesiva que protege a junta em baixo da placa de cozedura, coloque a placa no recorte do plano de trabalho e pressione levemente nas partes laterais, não cause danos ao aparelho.

1/N/PE ~ 220-240V



2/N/PE ~ 400V



LIGAÇÃO MONOFÁSICA

1. parafuso que impede o cabo de ser arrancado
2. extremidade dos condutores com terminais

AVISO

O fabricante reserva o direito de pequenas alterações, resultando em produtos inovadores ou mudanças tecnológicas que não afetam a função do produto.

ACESSÓRIOS

Raspadeira

1

DADOS TÉCNICOS	
Placa de cozedura indutiva embutível	IS656SC
Dimensões:	
largura/ altura/ profundidade	595 / 510 / 60 mm
Nicho de encaixe – L x F x espessura da bancada	560 x 490 x (30 - 50) mm
Potência eléctrica das áreas de cozedura	
Dianteira esquerda	200x200 mm 1800/3000 kW
Traseira esquerda	200x200 mm 1800/3000 kW
Dianteira direita	200x200 mm 1800/3000 kW
Traseira direita	200x200 mm 1800/3000 kW
Boca flexi esquerda e direita	400x200 mm 3000/4000 kW
Voltagem	220-240 V/400 V ~; 50/60 Hz
Potência total	7,2 kW

VCR VD 4528 / IS656SC / PT



506910

pt (07-16)