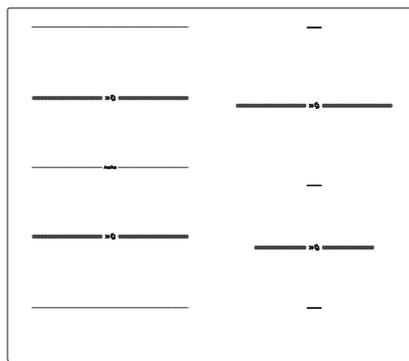


INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Placa de fogão por indução



Obrigado pela confiança demonstrada ao comprar um aparelho da nossa marca.

Fornecemos-lhe um manual pormenorizado que lhe facilitará a utilização deste aparelho e lhe permitirá familiarizar-se rapidamente com o mesmo.

Verifique primeiro se o aparelho não sofreu qualquer dano durante o transporte. Se detetar qualquer avaria, é favor contactar imediatamente o retalhista onde o comprou ou o armazém regional de onde vem. Encontrará o número de telefone na fatura ou na nota de entrega.



INFORMAÇÃO

Informações, conselhos, sugestões ou recomendações



CUIDADO!

Aviso – perigo geral

Índice

Precauções de segurança	4
Outros avisos de segurança importantes	7
Antes de ligar o aparelho	7
Descrição do aparelho	8
Dados técnicos	8
Antes da primeira utilização	8
Placa	9
Utilização da placa de cozinha	12
Painel de comandos	12
Ligação da placa	13
Ligação das zonas de cozedura	13
Alteração das configurações da zona de cozedura	13
Aquecimento rápido automático	13
Zona de indução unida	14
Reconhecimento da posição da panela com união automática das zonas de cozedura	15
Aumento de potência	16
Proteção contra sobreaquecimento	17
Bloqueio/bloqueio infantil	17
Descongelamento/reaquecimento	17
Funções do programador	18
Colocação do processo de cozedura em pausa – Parar e continuar (pausa)	19
Função de memória	20
Desligar automático	20
Desligar a zona de indução	20
Indicador de calor residual	20
Tempo máximo de cozedura	21
Desligamento da zona de cozedura completa	21
Configurações do utilizador	22
Manutenção & limpeza	24
Tabela de reparações	26
Ruídos durante a cozedura por indução	27
Como instalar uma placa de fogão embutida	28
Procedimento de instalação	28
Saídas de ar no armário inferior da cozinha	29
Instalação nivelada à superfície da banca	30
Montar a junta de espuma	34
Ligar a placa do fogão por indução à corrente	35
Diagrama de ligações	35
Eliminação	37

Precauções de segurança



PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES – LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES E GARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA.

As crianças a partir de 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e de conhecimento podem utilizar este aparelho sob vigilância, e se estas tiverem recebido instruções de como utilizar em total segurança e de ter entendido os riscos a que expõem. Não deixar as crianças brincar com o aparelho. Não delegar a limpeza e a manutenção do aparelho a crianças sem as vigiar.

AVISO: O eletrodoméstico e as suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos térmicos.

As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

Não usar máquinas de limpeza a vapor ou alta pressão para limpar o eletrodoméstico; pode resultar em choques elétricos.

O aparelho não está previsto para ser comandado por um temporizador externo ou um sistema de controlo especial.

Deve haver meios para desligar incorporados na cablagem fixa, de acordo com as regras de diagramas elétricos.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, os seus agentes de assistência técnica ou por técnicos com qualificações semelhantes para evitar perigos (apenas para eletrodomésticos fornecidos com cabo de ligação).

AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de haver choques elétricos. Desligar todas as zonas de cozinhar nos respetivos controlos, e remover o fusível ou desligar o disjuntor geral para que o aparelho fique isolado da corrente elétrica.

AVISO: numa placa de cozedura, os fritos podem apresentar um risco de incêndio se não os vigiar. **NUNCA** tentar apagar o fogo com água, mas sim desligar imediatamente o aparelho, e depois pôr uma tampa no recipiente e tentar abafar as chamas com um pano molhado antifogo.

AVISO: Risco de incêndio: nunca utilize a sua placa de cozedura como espaço de arrumação.

CUIDADO: O processo de cozinhar deve ser vigiado. Um processo de cozinhar de curta duração deve ser vigiado em permanência.

CUIDADO: Este aparelho é exclusivamente destinado à cozedura dos alimentos. Não o utilize para outros fins, por exemplo para aquecer a peça.

AVISO: utilize exclusivamente as proteções previstas pelo fabricante do aparelho de cozedura, ou recomendadas pelo fabricante do manual de utilização, ou ainda integradas no aparelho. A utilização de um dispositivo de proteção não apropriado pode provocar acidentes.

Não coloque nenhum objeto metálico tais como facas, colheres, garfos ou tampa em cima das bocas de indução pois estes utensílios podem ficar extremamente quentes.

Após utilização, desligue os elementos aquecedores ativando os seus comandos e não confie apenas no detetor de recipiente.

O aparelho deve ser ligado por um cabo fixo com um dispositivo de desconexão. Os cabos fixos devem estar em conformidade com as normas elétricas em vigor.

Outros avisos de segurança importantes

Este aparelho é exclusivamente destinado à cozedura dos alimentos. Não o utilize para outros fins, por exemplo para aquecer a peça, secar os animais (de estimação ou outros), papel, têxteis, plantas aromáticas, etc. porque pode provocar ferimentos ou um incêndio.

O aparelho deve ser ligado por um cabo fixo com um dispositivo de desconexão. Os cabos fixos devem estar em conformidade com as normas elétricas em vigor.

Se houver outro aparelho elétrico ligado a uma tomada de CA próxima do eletrodoméstico, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com as zonas de cozedura quentes.

Um fio elétrico danificado deve ser substituído pelo fabricante ou por um técnico de manutenção autorizado, para evitar perigos.

Usar a placa do fogão como lugar de arrumação pode resultar em riscos e outros danos na superfície. Nunca aquecer alimentos em película de alumínio ou recipientes de plástico na placa. A película e este tipo de recipientes podem derreter, o que pode resultar em incêndio ou danos à placa do fogão.

Não guardar artigos sensíveis a temperatura por baixo do aparelho como, produtos de limpeza, detergentes, latas de spray, etc.

Podem ocorrer eventuais discrepâncias nos tons de cor entre diferentes aparelhos ou componentes dentro de uma única linha de design devido a diversos fatores, tais como diferentes ângulos sob os quais se observam os aparelhos, fundos de cores diferentes, materiais e iluminação da divisão.

Antes de ligar o aparelho



CUIDADO!

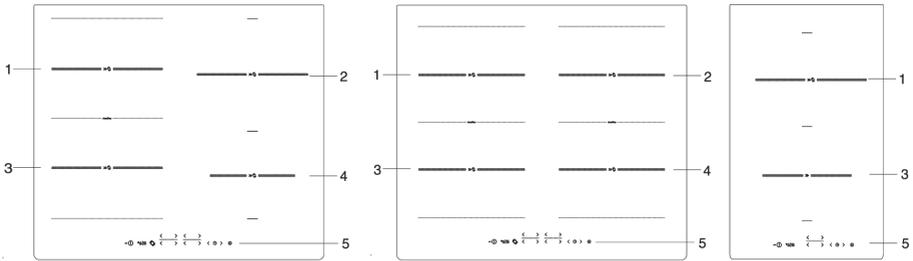
Leia atentamente o presente manual de utilização antes de ligar o aparelho. As reparações ou reclamações resultantes de uma utilização ou de uma ligação não conforme não estão cobertas pela garantia.

Descrição do aparelho



INFORMAÇÃO

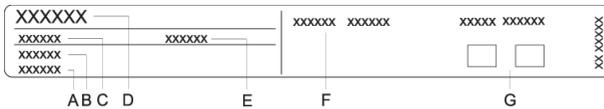
As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.



1. Zona de cozimento traseira esquerda
2. Zona de cozimento traseira direita
3. Zona de cozimento frontal esquerda
4. Zona de cozimento frontal direita
5. Módulo de controlo da placa de cozinha

Dados técnicos

(segundo o modelo)



- A. Número de série
- B. Código
- C. Tipo
- D. Marca registada
- E. Modelo
- F. Dados técnicos
- G. Menções/símbolos de conformidade

A placa de características com as informações básicas do eletrodoméstico encontra-se na parte inferior da placa de cozinha. As informações sobre o tipo e modelo do eletrodoméstico podem ser encontradas na folha de garantia.

Antes da primeira utilização

Se o fogão tem uma superfície vitrocerâmica, limpar com um pano húmido e líquido lava-loiça. Não usar detergentes agressivos como produtos abrasivos que possam riscar, esponjas de lavar loiça abrasivas ou tira-nódoas.

Durante o uso inicial, pode sentir-se um "cheiro de eletrodoméstico novo" característico; este irá desaparecer gradualmente.

Placa

Placa de cozedura de vitrocerâmica

- A placa de cozedura é resistente às variações de temperatura.
- Não utilize a placa de vitrocerâmica se estiver rachada ou partida. Se um objeto pontiagudo cair na placa, a placa pode partir. As consequências de tal ocorrência podem ser visíveis imediatamente ou apenas após algum tempo.
- Se aparecer qualquer fenda visível na placa, desligue imediatamente o fornecimento de energia do eletrodoméstico.
- Certifique-se de que a zona de cozedura e o fundo da panela estão limpos e secos. Isto permitirá uma melhor condução do calor e evitará qualquer dano na superfície de aquecimento.
- Não coloque panelas vazias na zona de cozedura. A zona de cozedura pode ficar danificada se colocar uma panela vazia sobre esta. Antes de colocar uma panela na zona de cozedura, seque o fundo da panela para permitir a condução de calor.

Níveis de potência de cozedura

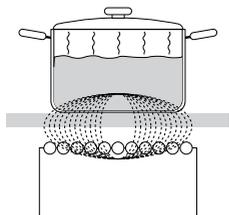
A potência de aquecimento da zona de cozedura pode ser ajustada em 10 níveis diferentes (dependendo do modelo). A tabela lista alguns exemplos de uso para cada nível.

Nível de potência de cozedura	Objetivo
0	desligado, utilização do calor residual
1 - 2	manter a comida quente, cozedura lenta de pequenas quantidades (configuração mais baixa)
3	cozedura lenta (cozedura de acompanhamento após o aumento de potência inicial)
4 - 5	cozedura lenta (cozedura de acompanhamento) de grandes quantidades, assadura de pedaços maiores
6	selagem e escurecimento
7 - 8	selar
9	cozedura de grandes quantidades, selagem
P	Configuração Power Boost para início do processo de cozedura; também adequada para grandes quantidades de alimentos

Conselhos para poupar energia

- Ao comprar panelas, observe se o diâmetro indicado na panela geralmente diz respeito à borda superior ou à tampa, que normalmente é maior do que o diâmetro do fundo da panela.
- Se um prato demorar muito a cozinhar, utilize uma panela de pressão. Certifique-se de que há sempre líquido suficiente na panela de pressão. Se for colocada uma panela vazia sobre a placa de cozinha, esta pode sobreaquecer, o que pode danificar tanto a panela como a zona de cozedura.
- Sempre que possível, feche a panela ou frigideira com uma tampa de tamanho adequado. Utilize panelas que sejam adequadas à quantidade de comida que está a cozinhar. Cozinhar numa panela grande parcialmente cheia consome muito mais energia.

Princípio de funcionamento da zona de cozedura por indução



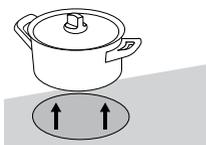
- A placa de cozinha está equipada com zonas de cozedura por indução altamente eficientes. O calor é gerado diretamente no fundo da panela, onde é mais necessário. Isto evita perdas na superfície de vidrocerâmica. O consumo de energia é consideravelmente menor do que em zonas de cozedura convencionais com aquecedores de radiação.
- A zona de cozedura de vidrocerâmica não é aquecida diretamente, mas apenas indiretamente com o calor irradiado de volta pela frigideira. Depois de desligada a zona de cozedura, este calor residual é indicado por "H".
- Nas zonas de cozedura por indução, o aquecimento é viabilizado pela bobina de indução instalada sob a superfície de vidrocerâmica. A bobina induz um campo magnético que gera correntes parasitas no fundo de uma panela ferromagnética, que, por sua vez, aquece a panela.

CUIDADO!

Se derramar açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar sobre uma placa de vidrocerâmica quente, limpe imediatamente a placa ou remova o açúcar com uma espátula, mesmo que a zona de cozedura ainda esteja quente. Isto evitará qualquer dano na superfície de vidrocerâmica.

Não utilize detergentes e outros produtos de limpeza para limpar uma placa de vidrocerâmica quente, uma vez que isto pode danificar a superfície.

Reconhecimento de panelas

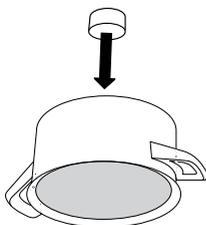


- Mesmo que não haja uma panela ou frigideira na zona de cozedura ou que a panela utilizada tenha um diâmetro menor que o diâmetro da zona de cozedura, não haverá perda de energia.
- Se a panela for muito mais pequena do que a zona de cozedura, existe a possibilidade de não ser reconhecida pela zona de cozedura.

Quando a zona de cozedura é ativada, o sinal  e a potência selecionada piscam alternadamente no visor da potência de cozedura.

- Se uma panela ou frigideira menor for colocada na zona de cozedura e for reconhecida, a placa utilizará apenas a potência necessária em função do tamanho da panela.

Panelas de indução

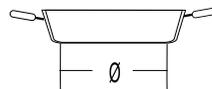
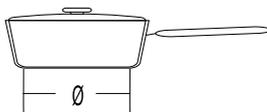


- A indução funcionará corretamente se utilizar panelas adequadas.
- Certifique-se de que a panela ou frigideira está no centro da zona de cozedura.
- Panelas adequadas: panelas de aço, panelas de aço esmaltado ou panelas de ferro fundido.
- Panelas inadequadas: panelas de liga de aço com fundo de cobre ou alumínio e panelas de vidro.
- O teste do íman: utilize um pequeno íman para verificar se o fundo da panela ou da frigideira é ferromagnético. Se o íman colar ao fundo da panela, é porque é adequado para uma placa de indução.

- Se utilizar uma panela de pressão, vigie-a até atingir a pressão adequada. Primeiro, ajuste a zona de cozedura para a potência máxima. Depois, seguindo as instruções do fabricante da panela de pressão, diminua a potência de cozedura, quando apropriado.
- Verta sempre água suficiente nas panelas de pressão e os outros recipientes para evitar a carbonização dos alimentos, o sobreaquecimento e os danos simultaneamente ao recipiente e à boca.
- Algumas panelas não têm fundo totalmente ferromagnético. Nesse caso, apenas a parte magnética irá aquecer, enquanto o resto do fundo permanecerá frio.
- Se utilizar um trem de cozinha não convencional, siga sempre as instruções do fabricante.
- Para melhores resultados de cozedura, a área ferromagnética na parte inferior da panela deve corresponder ao tamanho da zona de cozedura. Se a zona de cozedura não reconhecer a panela, tente colocá-la numa zona de cozedura diferente com um diâmetro menor.

Zona de cozedura	Diâmetro mínimo do fundo da panela
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

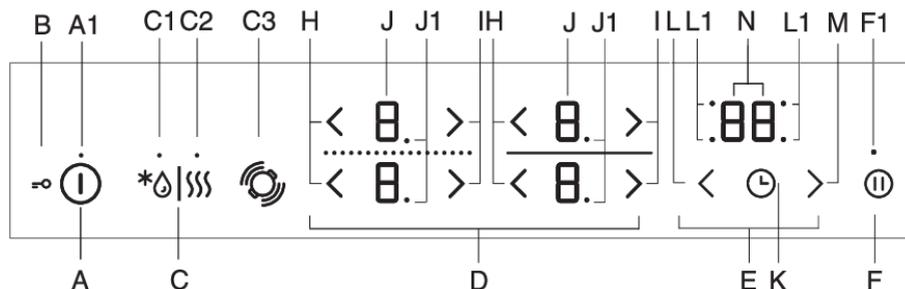
O fundo da panela tem de ser plano.



Utilização da placa de cozinha

Painel de comandos

(segundo o modelo)



A Tecla ligar/desligar da placa

A1 Indicador luminoso de ativação/desativação de bloqueio infantil

B Bloqueio/bloqueio infantil

C Tecla de descongelamento/reaquecimento

C1 Indicador luminoso de descongelamento

C2 Indicador luminoso de reaquecimento

C3 Reconhecimento da posição da panela com união automática das zonas de cozedura

D Controlos da zona de cozedura

E Funções do temporizador

F Função Parar/continuar/memória

F1 Indicador luminoso das funções Parar/continuar e memória

H Tecla de diminuição de potência

I Tecla de aumento de potência

J Indicação do nível de potência

J1 Casa decimal que indica o nível de potência de meio passo para a zona de cozedura

K Temporizador de programa ligado/desligado

L Tecla de configuração do temporizador de programa (-)

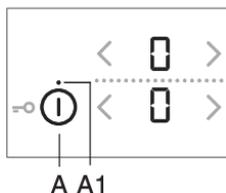
L1 Indicador luminoso do temporizador de programa ativo nas respetivas zonas de cozedura

M Tecla de configuração do temporizador de programa (+)

N Indicação de hora

As unidades de visualização também funcionam como teclas para ajustar as configurações.

Ligação da placa

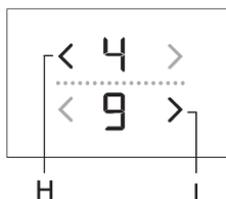


- Coloque as painelas na placa de cozinha.
- Toque na tecla ligar/desligar (A) para ligar a placa.
- "0" aparecerá em todos os visores das zonas de cozimento.
- Será emitido um breve sinal sonoro.

INFORMAÇÃO

Se nenhuma zona de cozimento for ligada no espaço de 10 segundos, a placa de cozinha desliga-se.

Ligação das zonas de cozimento



Há um total de 9 ou 17 diferentes níveis de potência que podem ser selecionados. No caso de 17 níveis de potência, o ponto no display indica "meia potência" (por exemplo, "8." significa 8,5, conforme modelo).

- Toque na unidade de visualização da zona de cozimento desejada. A unidade de visualização selecionada piscará.
- Utilize as teclas (H) e (I) para definir a potência operacional da zona de cozimento selecionada.
- A zona de cozimento permanece ativada.

- Se a placa não reconhecer nenhuma panela na zona de cozimento selecionada, será apresentado o símbolo "E". Se não colocar uma panela na zona de cozimento selecionada no espaço de 2 minutos, a zona de cozimento desliga-se automaticamente.

INFORMAÇÃO

As unidades de visualização também funcionam como teclas para ajustar as configurações.

Alteração das configurações da zona de cozimento

O nível de potência da zona de cozimento selecionada pode ser ajustado com a tecla (H) ou (I).

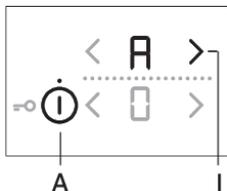
Para aumentar ou diminuir o nível de potência mais rapidamente, toque continuamente na tecla (H) ou (I).

Aquecimento rápido automático

Todas as zonas de cozimento estão equipadas com um mecanismo especial que define a potência de cozimento para o máximo no início do processo de cozimento, independentemente do nível de potência real. Após algum tempo, a potência da zona de cozimento volta ao nível inicialmente definido. O aquecimento rápido automático pode ser ativado em todas as zonas de cozimento para qualquer nível de potência de cozimento, exceto para os níveis "9" e "P".

A função de aquecimento rápido automático é adequada para pratos que têm de ser aquecidos e depois cozinhados por um longo período de tempo sem a necessidade de supervisão constante.

A função de aquecimento rápido automático é adequada para pratos que têm de ser aquecidos e depois cozinhados por um longo período de tempo sem a necessidade de supervisão constante.



- A placa está ligada e uma frigideira adequada é colocada numa das zonas de cozedura.
- Selecione a zona de cozedura desejada que deve ser desligada ("0" aparece na unidade de visualização).
- Prima a tecla (H) ou (I) relevante e mantenha-a premda por aproximadamente 3 segundos até ouvir um breve sinal sonoro. *A* e *I* piscarão alternadamente no visor.

- Ajuste a intensidade de aquecimento à qual a cozedura deve continuar após o arranque rápido.
- *A* e o nível de potência selecionado alternarão no visor de nível de potência. Quando o tempo de aquecimento rápido automático termina, a zona de cozedura muda automaticamente para o nível selecionado, que será apresentado continuamente.

Tabela de aquecimento rápido automático

Nível de potência	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.
Tempo de aquecimento rápido automático (s)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

Desligamento do aquecimento rápido automático

Se a potência de cozedura diminuir enquanto o aquecimento rápido automático estiver ativado, o aquecimento rápido automático será desligado para esta zona de cozedura.

A função automática pode ser desativada selecionando a respetiva zona de cozedura e diminuindo o nível de potência para "0". Em seguida, defina o novo nível de potência.

Zona de indução unida

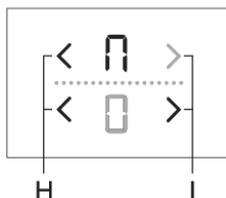
(segundo o modelo)

- Alguns modelos permitem a combinação de duas zonas de cozedura do lado esquerdo numa única grande zona de cozedura conectada. Assim, uma grande frigideira oval ou uma chapa pode ser colocada na área de cozedura combinada. A frigideira deve ser grande o suficiente para cobrir os centros das zonas de cozedura superior e inferior.
- Tamanho máximo da frigideira: 40 x 25 cm. Para uma distribuição uniforme do calor, recomendamos o uso de uma frigideira ou assadeira de fundo pesado. Durante a confeção, a assadeira ou frigideira aquecerá. Tenha cuidado para evitar queimaduras.
- Ao colocar a assadeira na placa, certifique-se de que não tapa o módulo de controlo.

INFORMAÇÃO

A frigideira deve cobrir sempre o centro da zona de cozedura!

Ativação da zona de cozedura unida



- Ligue a placa de cozinha premindo o sensor ligar/desligar (A).
- Toque simultaneamente nos dois sensores e continue a tocar por 3 segundos (H). O sinal  aparecerá na unidade de visualização do campo traseiro para indicar que as duas zonas de cozedura estão unidas.
- Defina a potência de cozedura desejada para a zona de cozedura unida.

- Para alterar posteriormente a potência de cozedura da zona unida, utilize a tecla (H) ou (I) para a zona de cozedura inferior.

INFORMAÇÃO

A zona de cozedura unida não permite o funcionamento com aumento de potência; apenas estão disponíveis níveis de potência até 9.

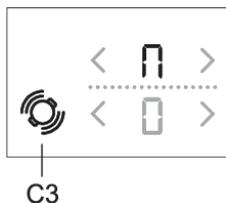
Desativação da zona de cozedura unida

- Ajuste a "0" a intensidade de aquecimento da grande zona acoplada. O ícone  do acoplamento desaparece e os elementos aquecedores estão apagados.
- Ambas as zonas de cozedura funcionarão de forma independente.

Reconhecimento da posição da panela com união automática das zonas de cozedura

(apenas com alguns modelos)

O reconhecimento da posição da panela é automaticamente ativado 10 segundos após ligar o eletrodoméstico. Se houver uma panela na placa, a função de reconhecimento de panela irá reconhecer a sua posição e unir automaticamente as zonas de cozedura, dependendo do tamanho da panela. Duas zonas de cozedura adjacentes podem ser combinadas numa única zona de cozedura grande.



O sinal  aparecerá na unidade de visualização do campo traseiro para indicar que as duas zonas de cozedura estão unidas.

- Defina a potência de cozedura desejada para a zona de cozedura unida.
- Para alterar posteriormente a potência de cozedura da zona unida, utilize a tecla (H) ou (I) para a zona de cozedura inferior.

INFORMAÇÃO

A zona unida não permite a configuração de aumento de potência P. O nível de potência máximo disponível é 9.

O reconhecimento automático da posição da panela pode ser ativado a qualquer momento durante 10 segundos premindo a tecla de reconhecimento de painéis (C3). O reconhecimento automático da panela e a união automática das zonas de cozedura só têm efeito nas zonas de cozedura que ainda não estão ativadas. A união das zonas de cozedura pode ser desativada ajustando o nível de potência para "0".

Se não houver nenhum utensílio de cozinha na zona de cozedura:

- Ligue a placa. Todas as zonas de cozedura estão definidas para "0".
- Coloque a panela em qualquer zona de cozedura. "0" começa a piscar na zona de cozedura com a panela. A potência da zona de cozedura pode ser ajustada premindo as teclas (H) ou (I) da respetiva zona de cozedura. A função une automaticamente as zonas de cozedura no lado esquerdo da placa de cozinha, dependendo do tamanho da panela.
- Pode continuar com a próxima panela, utilizando o mesmo procedimento.

Se a panela já estiver na placa de cozinha:

- Ligue a placa de cozinha.
- "0" pisca na unidade de visualização da zona de cozedura com a panela. A potência da zona de cozedura pode ser ajustada premindo as teclas (H) ou (I) da respetiva zona de cozedura.
- Se houver várias panelas na zona de cozedura, a placa detetará automaticamente todas as panelas e "0" piscará nas unidades de visualização de todas as zonas nas quais uma panela foi colocada.

A potência da zona de cozedura pode ser ajustada premindo as teclas (H) ou (I) da respetiva zona de cozedura; em seguida, continue com a próxima zona de cozedura.

Durante os primeiros 10 segundos, o reconhecimento automático da panela também pode ser desativado nas configurações do utilizador utilizando o parâmetro "Au". Consulte o capítulo Configurações do utilizador.

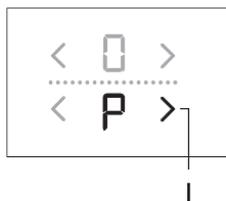
A função pode ser utilizada se a panela já estiver na placa de cozinha ou se a placa de cozinha estiver vazia.

Aumento de potência

(segundo o modelo)

Para uma cozedura rápida, o aumento de potência pode ser ativado nas zonas de cozedura. Isto permitirá que aqueça rapidamente grandes quantidades de alimentos utilizando energia extra. O aumento de potência fica ativo por um máximo de 5 minutos; em seguida, o nível de potência é reduzido automaticamente para 9. Se a placa de cozinha não estiver muito quente, o aumento de potência pode ser reativado por 5 minutos depois de ser desligado. Para evitar o sobreaquecimento, a função de controlo eletrónico pode desligar automaticamente o Power Boost mais cedo e diminuir o nível de potência para 9.

Ativação do Power Boost



A placa está ligada e uma frigideira adequada é colocada numa das zonas de cozedura.

- Selecione a zona de cozedura.
- Defina o nível de potência para 9 e prima a tecla (I).
- O símbolo "P" aparecerá no visor. A função está ativada.

Desativação do Power Boost

- Prima a tecla (H). O aumento de potência será desativado e a potência operacional retornará ao nível 9.
- A potência pode ser diminuída até ao nível desejado premindo a tecla (H).

Proteção contra sobreaquecimento

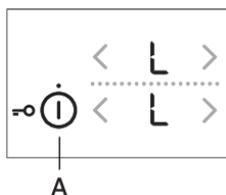
- A placa do fogão está equipada com uma ventoinha que arrefece os componentes eletrônicos durante a cozedura. A ventoinha pode continuar a funcionar depois de terminado o processo da cozedura.
- A placa de cozedura por indução também está equipada com uma proteção contra sobreaquecimento, que protege os componentes eletrônicos contra danos. Esta proteção funciona a vários níveis. Quando a temperatura da zona de cozedura fica demasiado alta, a potência de cozedura é automaticamente reduzida. Se isto não for suficiente, a potência da zona de cozedura continua a diminuir, ou os mecanismos de segurança desligam totalmente a zona de cozedura. Nesse caso, a unidade de visualização apresenta "F2". Quando a placa de cozinha arrefece, a potência total fica novamente disponível.

Bloqueio/bloqueio infantil

A placa de cozinha pode ser bloqueada contra ativação acidental.

INFORMAÇÃO

A placa de cozinha tem de estar desligada ou em modo de espera.



Bloqueio dos controlos da placa de cozinha

Toque na tecla ligar/desligar e continue a tocar durante 3 segundos. "L" aparecerá nos visores de potência da zona de cozedura. A placa de cozinha está agora bloqueada. Após 5 segundos, a placa de cozinha muda automaticamente para o modo de espera.

Desbloqueio dos controlos da placa de cozinha

Para desbloquear a placa de cozinha, proceda da mesma forma que para bloqueá-la. A placa deve estar desligada. Toque na tecla ligar/desligar e continue a tocar durante 3 segundos. "L" nos indicadores de potência da zona de cozedura mudará para "0". A placa de cozinha está agora desbloqueada e pronta a utilizar.

INFORMAÇÃO

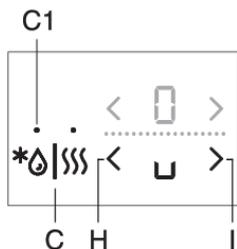
Se a Segurança crianças foi ativada em modo Ajustes personalizados (Ver o capítulo Ajustes personalizados), a placa de cozedura desbloquear-se-á automaticamente sempre que a desligar.

INFORMAÇÃO

Ative a função de bloqueio antes de limpar para evitar que a placa de cozinha seja inadvertidamente ligada.

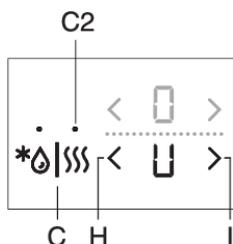
Descongelamento/reaquecimento

Prima a tecla (C) para ativar a função de descongelamento/reaquecimento. Em caso de descongelamento, a temperatura dos alimentos é mantida à volta de 42 °C; em caso de reaquecimento, é mantida à volta de 70 °C. A temperatura real pode depender do tipo de panela e da quantidade de alimentos.



Ativação da função de descongelamento

Prima a tecla (A) para ligar a placa de cozinha. Coloque a panela adequada na zona de cozedura selecionada. Toque na tecla (C) uma vez; o indicador luminoso (C1) acenderá. Toque na tecla (H) ou (I) da zona de cozedura selecionada. O símbolo "u" aparecerá no visor.



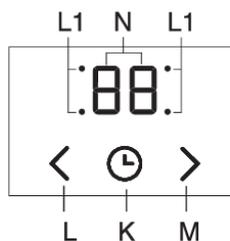
Ativação da função de reaquecimento

Prima a tecla (A) para ligar a placa de cozinha. Coloque a panela adequada na zona de cozedura selecionada. Toque na tecla (C) duas vezes; o indicador luminoso (C2) acenderá. Toque na tecla (H) ou (I) da zona de cozedura selecionada. O símbolo "U" aparecerá no visor.

Desativação da função de descongelamento/reaquecimento

- Toque na tecla (H) ou (I) da zona de cozedura selecionada.
- A zona de cozedura desliga-se e "0" aparece na unidade de visualização.

Funções do programador



Esta função permite dois modos de operação:

1. **A definição da função do contador de minutos (temporizador de contagem decrescente)** aplica-se a toda a placa de cozinha. Com esta função, a placa emite um sinal sonoro apenas quando termina o tempo definido.
2. **A definição do temporizador do programa** aplica-se à zona de cozedura selecionada. Um temporizador separado pode ser definido para cada zona de cozedura. Uma vez decorrido o tempo definido, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

1 Temporizador de contagem decrescente

O contador de minutos funciona de forma independente e não está relacionado com o funcionamento de nenhuma zona de cozedura. Quando o temporizador de contagem decrescente é ajustado, este continua a contagem decrescente mesmo que desligue a placa de cozinha. O contador de minutos só pode ser desligado com a placa de cozinha ligada.

- Toque na tecla (K) para ativar o temporizador. "00" aparecerá no visor do temporizador (O). Toque nas teclas (L) e (M) para definir o tempo no intervalo de 1 a 99 minutos.
- Após o tempo definido expirar, o alarme será ativado; contudo, a zona de cozedura não será desligada.
- Desligue o alarme tocando em qualquer tecla; em alternativa, desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

- A função do contador de minutos permanece ativa mesmo quando a placa de cozinha é desligada com a tecla (A).
- Durante o último minuto da contagem decrescente, o tempo restante será apresentado em segundos.

2 Temporizador do programa

O temporizador de programa torna o processo de cozedura mais fácil ao permitir que veja e defina o tempo de cozedura para a zona de cozedura selecionada. Quando o tempo definido no temporizador expira, a zona de cozedura desliga automaticamente e emite um sinal acústico. Toque em qualquer tecla para desligar o sinal acústico; em alternativa, desliga-se automaticamente passado algum tempo. O temporizador de programa de desligamento pode ser definido de forma independente para todas as zonas de cozedura. O temporizador de programa apenas pode ser definido para uma zona de cozedura ativa.

- Toque na tecla (K) para ativar o temporizador. "00" aparecerá no visor do temporizador (O). Toque na tecla do sensor (K) novamente. O ponto (L1) da zona de cozedura relevante começará a piscar.
- Toque nas teclas (L) e (M) para definir o tempo no intervalo de 1 a 99 minutos.
- Quando o valor desejado é definido, a contagem decrescente começa. O ponto (L1) que indica a zona de cozedura para a qual está programada a função do temporizador continua a piscar.
- Decorrido o tempo programado, o sinal acústico é ativado e a zona de cozedura desligada. "00" piscará no visor do relógio.
- Desligue o alarme tocando em qualquer tecla; em alternativa, desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

Alteração do tempo de cozedura definido

O tempo de cozedura restante pode ser alterado a qualquer momento durante a cozedura. Toque na tecla do temporizador de desligamento (K) para selecionar o visor do temporizador para a zona de cozedura desejada. O indicador luminoso relevante (L1) piscará. Toque na tecla (L) ou (M) para definir o novo tempo de cozedura desejado.

Apresentação do tempo de cozedura restante

Se várias configurações do temporizador estiverem ativadas, o tempo de cozedura restante pode ser apresentado premindo a tecla (K).

Reinicialização do temporizador

Selecione o visor do temporizador desejado premindo a tecla (K) (consulte a secção Alteração do tempo de cozedura definido). O temporizador definido é apresentado e o indicador luminoso da zona de cozedura em questão acende. Toque na tecla (M) para definir o valor para "00" ou prima as teclas (L) e (M) simultaneamente para redefinir imediatamente o valor para "00".

Colocação do processo de cozedura em pausa – Parar e continuar (pausa)

A função Stop&Go pode ser utilizada para interromper o funcionamento de toda a placa de cozinha por até 10 minutos. Todas as zonas de cozedura são desligadas temporariamente de forma automática. Isto é conveniente quando, por exemplo, o conteúdo de uma das painéis transbordou e deseja limpar a placa de cozinha.

Ativação da função Stop&Go

Pelo menos uma zona de cozedura deve estar ativa. Toque na tecla de função Stop&Go (F). Será emitido um breve sinal sonoro. Todas as configurações nas unidades de visualização começam a piscar; a tecla de pausa acenderá e também piscará. Todas as configurações do temporizador de programa ou do contador de minutos são colocadas em pausa. Todas as teclas estão inativas, exceto a tecla de pausa (parar/continuar) e a tecla ligar/desligar. Se não premir nenhuma tecla no espaço de 10 minutos, todas as zonas de cozedura ativas serão desligadas automaticamente.

Desativação da função Stop&Go

Prima a tecla de pausa novamente no espaço de 10 minutos. A placa de cozinha continua a funcionar com as mesmas configurações de antes da pausa.

Função de memória

Esta função permite-lhe recuperar todas as configurações das zonas de cozedura, caso a placa de cozinha tenha sido desligada acidentalmente. Contudo, isto só pode ser feito no espaço de cinco segundos após o desligamento da placa.

Com a tecla ligar/desligar, volte a ligar a placa de cozinha 5 segundos após ter sido desligada. A tecla (F) piscará no visor durante 5 segundos. Durante esse período, toque nesta tecla e todas as configurações que estavam ativas imediatamente antes de a placa ser desligada serão restauradas.

Desligar automático

Se as teclas forem acionadas por demasiado tempo durante a confeção (por exemplo, devido a derramamento de líquido ou um objeto colocado sobre as teclas do sensor), todas as zonas de cozedura serão desligadas após 10 segundos. O símbolo  piscará no visor.

O objeto deve ser removido, ou o líquido derramado deve ser limpo, das teclas do sensor no espaço de 2 minutos; caso contrário, a placa de cozinha desliga-se automaticamente. As configurações mais recentes podem ser restauradas com a função de memória utilizando a tecla Stop&Go.

Desligar a zona de indução

Para desligar uma zona de cozedura, utilize a tecla (H) correspondente para definir o valor para "0". Para desligar rapidamente a zona de cozedura, toque nas teclas (H) e (I) correspondentes em simultâneo. Ouvirá um breve sinal sonoro e "0" será apresentado no visor.

INFORMAÇÃO

Se a potência de todas as zonas de cozedura for definida para "0", a zona de cozedura desliga-se automaticamente após 10 segundos.

Indicador de calor residual

A placa de vitrocerâmica também está equipada com um indicador de calor residual, "H". A zona de cozedura de vitrocerâmica não é aquecida diretamente, mas apenas indiretamente pelo calor irradiado de volta pela panela. Enquanto o símbolo "H" estiver aceso depois de desligada a placa, existe calor residual na zona de cozedura, que pode ser utilizado para manter os alimentos quentes ou para os descongelar. Quando o sinal "H" desaparece, a zona de cozedura ainda pode estar quente. Tenha cuidado, pois há perigo de queimaduras!

Tempo máximo de cozedura

Por motivos de segurança, o tempo de cozedura de cada zona de cozedura é limitado a uma duração máxima.

O tempo máximo de cozedura depende do nível de potência definido mais recentemente. Se o nível de potência não for alterado, a zona de cozedura desliga-se automaticamente depois de atingida a duração máxima de cozedura.

Nível de potência de cozedura	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Tempo máximo de operação (horas)	2	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5

* Passado 5 minutos, a intensidade de aquecimento passa automaticamente ao ajuste 9; passado 1h30, o elemento aquecedor apaga-se.

Desligamento da zona de cozedura completa

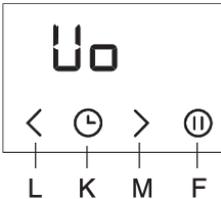
A placa de cozinha pode ser desligada a qualquer momento premindo a tecla ligar/desligar.

Configurações do utilizador

Definir o sinal acústico, recursos automáticos e parâmetros de bloqueio

Podemos ajustar o volume do sinal acústico, a duração do alarme acústico, a potência máxima total do eletrodoméstico e as configurações de bloqueio automático. Para ativar o menu de configuração dos parâmetros, prima a tecla de pausa (F) com o eletrodoméstico desligado e mantenha-a premida durante 3 segundos.

O primeiro parâmetro "Uo" aparecerá no visor do temporizador, indicando o volume (sonoridade) dos sinais acústicos. Utilize a tecla do temporizador (K) para seleccionar o tipo de parâmetro. Prima as teclas de configuração do temporizador (L) e (M) para ajustar a configuração.



Uo: Volume do sinal acústico e do alarme (sonoridade)

So: Duração do alarme acústico

Lo: Bloqueio automático

Au: Reconhecimento automático da panela

Po: Potência máxima total



O valor do parâmetro atualmente definido aparecerá nos visores do nível de potência da zona de cozedura do lado direito. O valor pode ser ajustado premindo a tecla (H) ou (I) da zona de cozedura. Todos os parâmetros podem ser confirmados e armazenados premindo a tecla de pausa (F) e mantendo-a premida durante 2 segundos. Em seguida, será emitido um breve sinal sonoro. Se não deseja armazenar as novas configurações de parâmetros, feche o modo de configuração do utilizador premindo a tecla ligar/desligar.

Volume do sinal sonoro e do alarme (sonoridade) "Uo"

Os seguintes valores podem ser definidos:

00 no visor = desligado (não se aplica ao alarme e ao sinal acústico de erro)

01 no visor = volume mínimo

02 no visor = volume médio

03 no visor = volume máximo (predefinição)

Um breve sinal acústico será emitido a cada alteração, com o volume recém-ajustado.

Duração do alarme acústico "So"

Os seguintes valores podem ser definidos:

05 no visor = 5 segundos

1,0 no visor = 1 segundo

2,0 no visor = 2 minutos (predefinição)

Bloqueio infantil "Lo"

Se a função de bloqueio automático for ativada no modo de configurações do utilizador, a placa de cozinha será bloqueada automaticamente sempre que for desligada.

00 no visor = desligado (predefinição)

01 no visor = ligado

Reconhecimento da posição da panela com união automática das zonas de cozedura "Au"

Se a função de reconhecimento da posição da panela com união automática das zonas de cozedura estiver desativada no modo de configurações do utilizador, o eletrodoméstico será sempre operado manualmente (não haverá reconhecimento automático da panela durante 10 segundos sempre que o eletrodoméstico for ligado).

0 no visor = desligado

1 no visor = ligado (predefinição)

Potência máxima total "Po"

Se a instalação elétrica da sua habitação não puder ultrapassar alguns limites de corrente, pode reduzir a potência máxima total da sua placa de cozedura:

2.3 no mostrador = 2,3 kW = 10 A

2.8 no mostrador = 2,8 kW = 12 A

3.0 no mostrador = 3,0 kW = 13 A

3.7 no mostrador = 3,7 kW = 16 A

7.4 no mostrador = 7,4 kW = 2 x 16 A (por defeito)

INFORMAÇÃO

Se o nível de potência for limitado, as configurações e a potência de cozimento resultante também podem ser limitadas. O eletrodoméstico está equipado com um sistema de gestão de potência que garante que o efeito da limitação de potência é mínimo.

Manutenção & limpeza

Depois de cada uso, aguarde que a superfície vitrocerâmica arrefeça antes de a limpar. Caso contrário, todos os restos de impuridades ficam queimados na superfície na próxima vez que usar o queimador.

Para a manutenção periódica da sua placa de cozedura, utilize produtos de limpeza destinados à vitrocerâmica. Formam uma camada protetora na superfície e impedem a formação de sujidades tenazes.

Antes de cada uso da superfície vitrocerâmica, limpar poeiras ou outras impuridades que possam riscar a superfície, dos queimadores e no fundo do tabuleiro.

INFORMAÇÃO

Os esfregões metálicos, as esponjas de esfregar e os pós abrasivos podem danificar a superfície. A utilização dos produtos agressivos em aerossol e de detergentes líquidos não apropriados podem igualmente danificar a vitrocerâmica.

Os pictogramas serigrafados podem eliminar-se se utilizar detergentes demasiados potentes ou se o fundo dos seus recipientes for rugoso ou estiver danificado.

Utilize uma esponja macia e húmida para retirar as sujidades leves. Limpe depois a superfície com um pano seco.

As manchas de água tirem-se com vinagre diluído em água. No entanto, não utilize esta solução para limpar o enquadramento da placa de cozedura (presente em apenas alguns modelos), pois pode perder o seu brilho. Também não utilize detergentes agressivos em aerossol nem produtos anticalcares.

As manchas secas eliminam-se com detergentes destinados à vitrocerâmica. Siga as instruções fornecidas pelo fabricante. Limpe cuidadosamente a sua placa de cozedura porque, ao aquecer, as marcas de detergentes podem danificar a vitrocerâmica.

Remova as manchas tenazes e carbonizadas com um raspador. Tenha o cuidado de não ferir-se!

INFORMAÇÃO

O raspador não está incluído no equipamento do eletrodoméstico.



INFORMAÇÃO

Apenas utilize o raspador se não conseguir eliminar as sujidades com um pano húmido ou os produtos de limpeza previstos para a vitrocerâmica.

Tenha o cuidado de manter sempre o raspador num ângulo correto em relação à superfície (45° a 60°). Exercendo uma pressão moderada, aplique o raspador na vitrocerâmica e faça-a deslizar nas zonas serigrafadas para remover as sujidades. Se a pega do seu raspador for de plástico, verifique que esta não toque na superfície quente de um elemento aquecedor.

INFORMAÇÃO

Não pressionar o raspador na perpendicular contra o vidro e não riscar a superfície da placa com a ponta ou lâmina.

É necessário remover imediatamente com um raspador o açúcar e as preparações doces derramadas na placa de cozedura, mesmo se o elemento aquecedor estiver ainda quente, porque o açúcar pode danificar irremediavelmente a vitrocerâmica.

Tabela de reparações

Durante o período de garantia, as reparações devem ser efetuadas exclusivamente pelos profissionais autorizados pelo fabricante.

Antes de fazer reparações, assegure que o aparelho está desligado da corrente, removendo o fusível ou desligar a ficha da tomada de parede.

Quaisquer reparações não autorizadas do aparelho podem resultar em choque elétrico e risco de curto-circuito; como tal, não as execute. Deixe esse trabalho para um especialista ou um técnico de assistência técnica.

Em caso de pequenos problemas com o funcionamento do aparelho, consulte este manual para ver se consegue resolver o problema.

Se o aparelho não estiver a funcionar corretamente ou devido a um funcionamento ou manuseamento inadequados, a visita de um técnico de assistência técnica não será gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Guarde as instruções para consulta futura e transmita-as a quaisquer proprietários ou utilizadores posteriores do aparelho.

Seguem-se alguns conselhos sobre a retificação de vários problemas comuns.

Problema/erro	Causa
O disjuntor da instalação desarma-se frequentemente.	Contacte um técnico de manutenção.
Sinal sonoro contínuo e indicação 	Água derramada sobre a superfície do sensor ou objeto colocado sobre os sensores. Limpe a superfície do sensor.
F2 no visor	A zona de cozedura sobreaqueceu. Espere que a zona de cozedura arrefeça.
F no visor	Isto indica que ocorreu um erro durante a operação.

Se os problemas persistirem apesar de cumprir os conselhos acima, chame um técnico de assistência autorizado. A reparação ou qualquer reclamação de garantia resultante de uma ligação ou utilização incorretas do aparelho não serão cobertas pela garantia. Neste caso, o utilizador cobrirá os custos de reparação.

CUIDADO!

Antes da reparação, desligue o eletrodoméstico da rede elétrica (removendo o fusível ou retirando a ficha da tomada de parede).

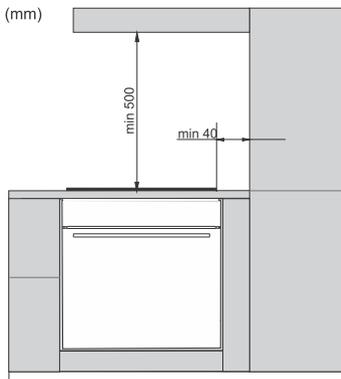
Ruídos durante a cozedura por indução

Ruídos e sons	Causa	Solução
Ruído operacional gerado por indução	A tecnologia de indução é baseada nas propriedades de alguns metais sob efeito eletromagnético. Isto resulta nas chamadas correntes parasitas que forçam as moléculas a oscilar. Essas oscilações (vibrações) são transformadas em calor. Dependendo do tipo de metal, isto pode resultar em ruídos baixos.	Isto é normal e não é resultado de qualquer avaria.
Campainha semelhante a transformador	Ocorre ao cozinhar em alta potência. O motivo é a quantidade de energia transferida da placa de cozinha para a panela ou frigideira.	Este ruído irá desaparecer ou enfraquecer quando reduzir o nível de potência.
Vibração e crepitação da panela	Este ruído aparece em utensílios de cozinha (panelas ou frigideiras) feitos de materiais diferentes.	Resulta de vibrações ao longo das superfícies adjacentes de diferentes camadas de materiais. Este ruído depende do utensílio de cozinha. Pode variar dependendo da quantidade e do tipo de alimento que está a ser cozinhado.
Ruído do ventilador	A operação correta dos componentes eletrónicos de indução requer controlo de temperatura. Como tal, a placa de cozinha está equipada com um ventilador que arrefece os componentes eletrónicos de acordo com a temperatura detetada.	O ventilador pode funcionar mesmo depois de desligar a placa de cozinha, se a temperatura permanecer muito elevada.

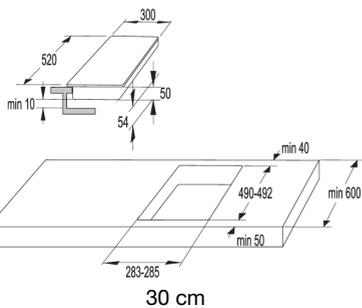
Como instalar uma placa de fogão embutida

Procedimento de instalação

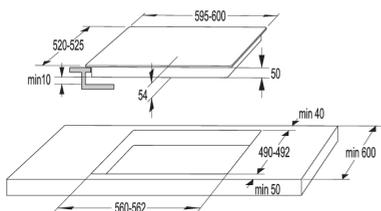
- A banca deve estar completamente nivelada.
- Proteja adequadamente as extremidades da abertura cortada.
- Ligue a placa de cozinha à rede elétrica (consulte as instruções para a ligação da placa de cozinha à rede elétrica).
- Insira a placa na abertura cortada.



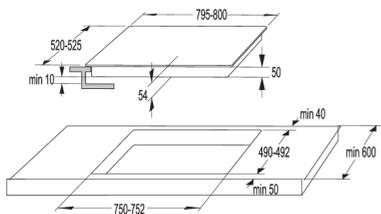
- A instalação do eletrodoméstico na bancada de uma cozinha e a sua ligação à rede elétrica só podem ser efetuadas por um técnico devidamente qualificado.
 - As lâminas ou outros acabamentos dos móveis de cozinha em que vai ser encastrada a placa devem ser tratados com cola resistente ao calor (100 °C); caso contrário, o acabamento da bancada pode ficar descolorido ou deformado.
 - O uso de decorações de madeira maciça nas bancadas por trás da zona de cozedura só é permitido se o espaço entre a decoração e a placa de cozinha não for menor do que indicado nos desenhos da instalação.
 - A placa de cozinha está dimensionada para ser encastrada na bancada sobre um móvel de cozinha, com largura igual ou superior a 600 mm.
-
- Elementos de cozinha suspensos ou montados na parede devem ser instalados em altura suficiente para não interferir no processo de trabalho.
 - A distância entre a placa de cozinha e o exaustor não deve ser inferior à indicada nas instruções de instalação do exaustor. A distância mínima é de 500 mm.
 - A distância entre a extremidade do eletrodoméstico e o móvel de cozinha alto adjacente não deve ser inferior a 40 mm.
 - O uso de decorações de madeira maciça nas bancadas por trás da zona de cozedura só é permitido se o espaço entre a decoração e a placa de cozinha não for menor do que indicado nos desenhos da instalação.
 - A distância mínima entre a placa de cozinha encastrada e a parede traseira está indicada no desenho de instalação.



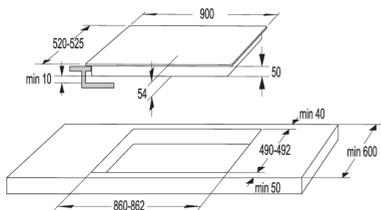
30 cm



60 cm



80 cm



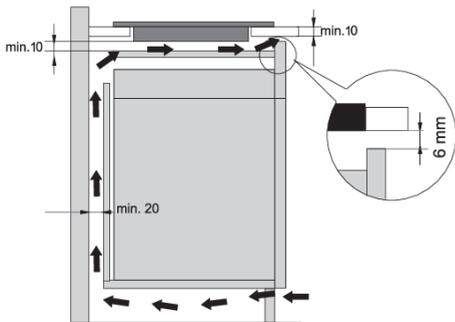
90 cm

Saídas de ar no armário inferior da cozinha



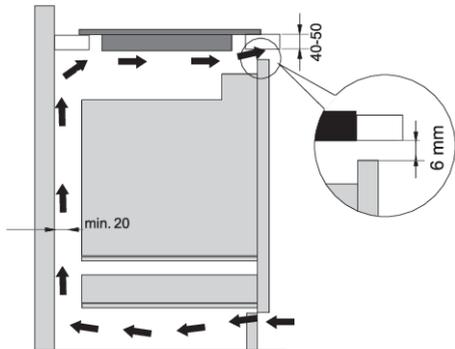
INFORMAÇÃO

É necessário haver uma circulação de ar suficiente para a operação normal dos componentes eletrónicos da placa de fogão por indução.



Armário inferior com gaveta

- Deve haver uma abertura com uma abertura no mínimo de 140 mm ao longo de toda a largura do armário na parede traseira. Para além disso, deve haver uma abertura de pelo menos 6 mm na parte da frente, ao longo de toda a largura do armário.
 - Será necessário instalar um painel de separação horizontal debaixo da placa de cozedura, em todo o seu comprimento. Este painel deve ficar situado a 10 mm pelo menos da face inferior do aparelho. Deve ser permitida ventilação adequada na parte traseira.
- A placa está equipada com um ventilador, que está localizado na parte inferior. Se houver uma gaveta por baixo do armário da cozinha, não a utilize para arrumar objetos pequenos ou papel, uma vez que podem ser sugados pelo ventilador e danificar o ventilador e o sistema de arrefecimento. Além disso, a gaveta não deve ser utilizada para guardar película de alumínio ou substâncias inflamáveis ou líquidos (como sprays). Mantenha essas substâncias afastadas da placa de cozinha. Perigo de explosão!
 - Deve haver pelo menos 20 mm de folga entre o conteúdo da gaveta e as aberturas de entrada do ventilador.



Armário inferior com forno

- É possível embutir debaixo da placa de indução todos os fornos de tipo equipados de um ventilador de arrefecimento.
- Antes de instalar o forno, a parede traseira do armário da cozinha tem de ser removida na área da abertura para instalação.
- Além disso, deve haver uma abertura de pelo menos 6 mm na parte frontal, em toda a largura do armário.
- Se houver outros aparelhos instalados por baixo da placa de cozedura por indução, não é possível garantir a sua operação correta.

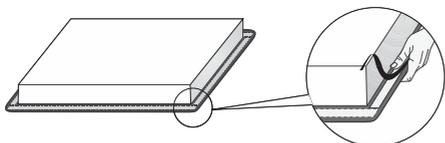
Instalação nivelada à superfície da bancada

Eletrodomésticos sem cantos facetados ou molduras decorativas são adequadas para encastramento.

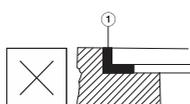
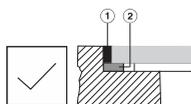


Como instalar o eletrodoméstico

O aparelho pode ser instalado apenas numa banca que seja resistente a temperaturas e água, como bancas de pedra (natural) (mármore, granito), ou madeira maciça (as bordas ao longo do recorte devem ser vedadas). Usar uma sub-estrutura de madeira em instalações em bancas feitas de cerâmica, madeira ou vidro. Esta estrutura não faz parte da entrega do aparelho. Instalar o aparelho em bancas de outros materiais apenas depois de controlar com o fabricante da banca e obter a sua aprovação expressa. As dimensões internas da unidade básica devem ser no mínimo iguais ao recorte interno feito para o aparelho, o que vai permitir remover o aparelho da banca com facilidade. Fixar a fita vedante em todo o perímetro do fundo do fundo do painel de vidro.



Primeiro, passar o fio elétrico através do recorte. Colocar o eletrodoméstico por cima do centro do recorte. Ligar o aparelho à corrente (ver as instruções para ligar o aparelho). Testar a operação antes de vedar o aparelho. Vedar a abertura entre o aparelho e a banca com silicone. O vedante de silicone usado deve ser resistente a temperaturas altas (pelo menos 160 °C). Alisar o vedante de silicone com uma ferramenta adequada. Cumprir as instruções sobre o uso de vedante de silicone. Não ligar o aparelho até a silicone estar completamente seca.



1. Vedante de silicone
2. Fita vedante



CUIDADO!

Com bancas de pedra (natural), é necessário ter particular atenção às dimensões embutidas. Na escolha do vedante de silicone, deve ter em consideração o material da banca e consultar o seu fabricante. O uso de vedantes de silicone não adequados pode resultar em descoloração permanente de algumas peças.

Como remover um aparelho embutido

Desligue o eletrodoméstico da corrente. Utilize uma ferramenta adequada para remover a junta de silicone do perímetro. Remova o eletrodoméstico puxando para cima pelo fundo.



CUIDADO!

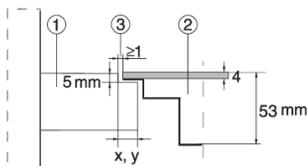
Não tente remover o eletrodoméstico pela parte superior da bancada.



CUIDADO!

O departamento de assistência técnica é responsável apenas por reparações e manutenções da placa de cozinha. Consulte um revendedor especializado em equipamentos de cozinha quanto à reinstalação da placa de cozinha (encastrada).

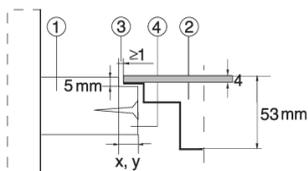
Banca de pedra



1. Banca
2. Eletrodoméstico
3. Abertura

Tendo em consideração a margem de erro (tolerância) da placa de vitrocerâmica do eletrodoméstico, e o recorte na bancada, a ranhura é ajustável (mín. 2 mm).

Bancadas de cerâmica, madeira ou vidro

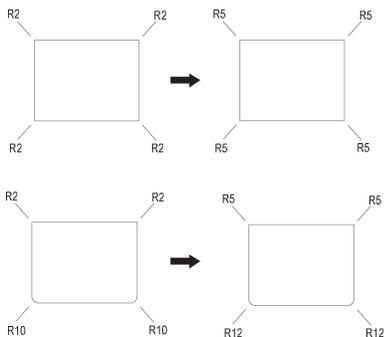


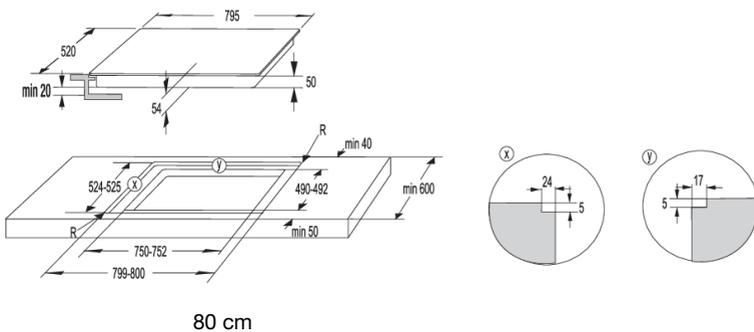
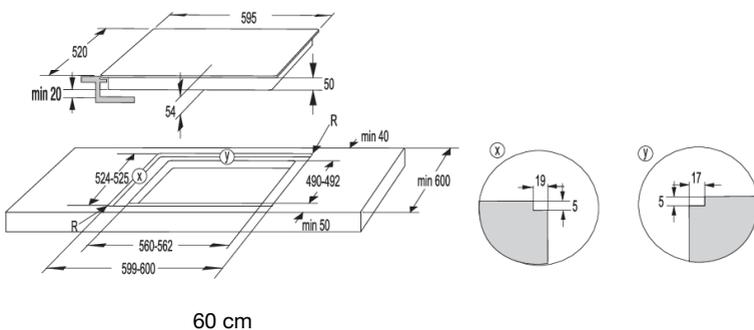
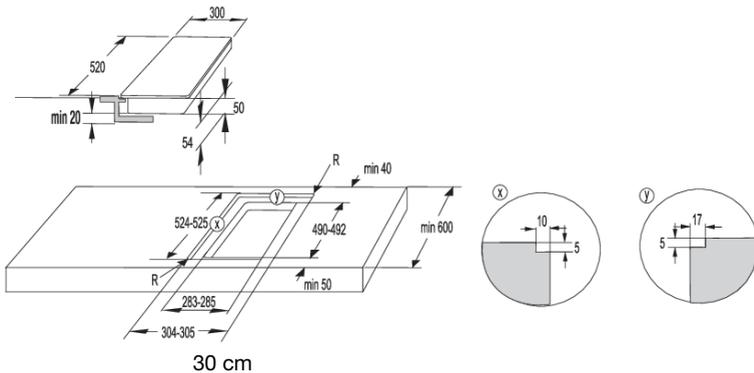
1. Banca
2. Eletrodoméstico
3. Abertura
4. Moldura de madeira, espessura de 16 mm

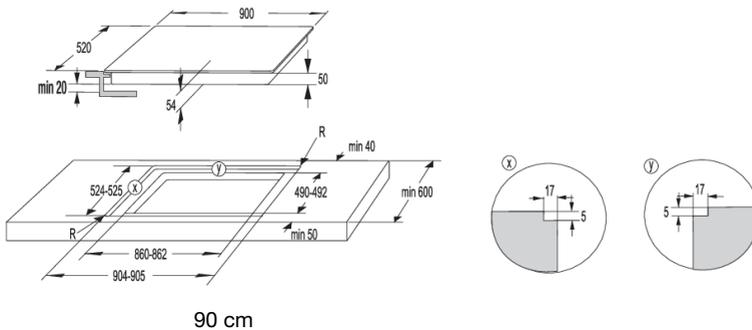
Dada a margem de erro (tolerância) da placa vitrocerâmica do eletrodoméstico, e o recorte na bancada, a ranhura é ajustável (mín. 2 mm). Instale a moldura de madeira 5,5 mm abaixo da borda superior da bancada (consulte a figura).

Observe os raios das bordas de vidro (R10, R2) ao fazer o recorte.

RECORTE DE VIDRO







⚠ CUIDADO!

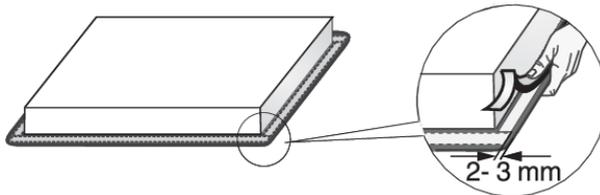
Se o forno for instalado por baixo de uma placa de cozinha encastrada, a espessura da bancada deve ser no mínimo de 40 mm.

Montar a junta de espuma

💡- INFORMAÇÃO

Alguns eletrodomésticos são entregues com a junta já montada.

Antes de instalar o eletrodoméstico numa bancada de cozinha, fixe a junta de espuma fornecida com o eletrodoméstico na parte inferior da placa de vitrocerâmica. Remova a película protetora da junta. Prenda a junta na parte inferior do vidro (2–3 mm de distância da borda). A junta deve ser aplicada ao longo de toda a borda do vidro. A junta não pode ficar sobreposta aos cantos. Ao instalar a junta, certifique-se de que não é danificada por objetos pontiagudos ou entra em contacto com os mesmos.



⚠ CUIDADO!

Não instale o eletrodoméstico sem a junta!

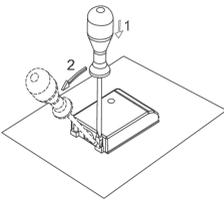
Ligar a placa do fogão por indução à corrente

- A proteção da corrente elétrica deve estar em conformidade com os regulamentos relevantes.
- Antes de ligar o eletrodoméstico, certifique-se de que a tensão especificada na placa de características está de acordo com a tensão da rede elétrica.
- Deve haver um comutador na instalação elétrica que possa desligar todos os polos do eletrodoméstico da corrente, com um espaço mínimo entre as fichas de 3 mm quando aberto. Dispositivos adequados são fusíveis, interruptores de proteção, etc.
- A ligação deve ser ajustada à corrente e fusíveis.
- Depois da instalação, as peças com corrente elétrica e as peças isoladas devem ser protegidas contra o contacto.

⚠ CUIDADO!

Apenas um técnico autorizado pode ligar o eletrodoméstico. Uma ligação falsa pode destruir peças do eletrodoméstico. Neste caso, a garantia perde a validade! Desligue o eletrodoméstico da rede elétrica antes de efetuar reparações ou operações de manutenção.

Diagrama de ligações

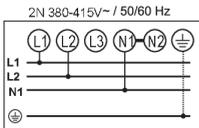


Os shunts já foram instalados no seu respetivo lugar na caixa de ligação.

Para a ligação, pode ser usado o seguinte:

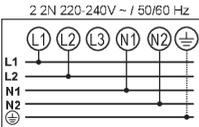
- Cabos de conexão isolados de PVC tipo H05 VV-F ou H05V2V2-F com condutor de proteção amarelo e verde ou outros cabos equivalentes ou superiores.
- O diâmetro externo do cabo deve ser de pelo menos 8,00 mm.

Ligação standard:



2 fases, 1 condutor neutro (2 1N, 380-415 V~/ 50/60 Hz):

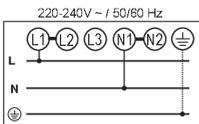
- A tensão entre as fases e o condutor neutro é de 220-240 V~.
- A tensão entre as duas fases é de 380-415 V~. Coloque um shunt entre os pontos de ligação 4 e 5. O grupo deve ser protegido por 2 fusíveis de pelo menos 16 Amperes. O cabo de ligação deve ter uma secção de pelo menos 2,5 mm².



2 fases, 2 condutores neutros (2 2N, 220-240V~/ 50/60 Hz):

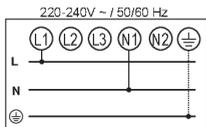
- A tensão entre as fases e os condutores neutros é de 220-240 V~.
- O grupo (instalação) deve estar protegido por 2 fusíveis de pelos menos 16 Amperes. O cabo de ligação deve ter uma secção de pelo menos 2,5 mm².

Ligação especial:



Ligação monofásica (1 1N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):

A tensão entre a fase e o condutor neutro é de 220-240 V~. Coloque um shunt entre os pontos de ligação 1-2 e 4 e 5. O grupo deve ser protegido por 1 fusível de pelo menos 32 A. O cabo de ligação deve ter uma secção de pelo menos 4 mm².



Passo o cabo de alimentação por um aliviador de tensão (grampo) que

Uma ligação incorreta pode destruir alguns componentes do aparelho. Estes danos não estão cobertos pela garantia!

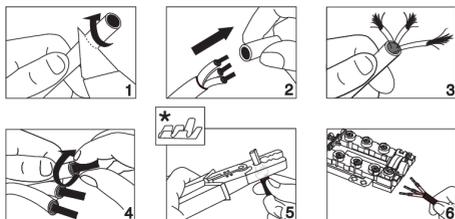
CUIDADO!

Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão indicada na placa das características corresponde à tensão do setor na habitação. Um electricista deve verificar esta tensão (220-240 V com Neutro) com ajuda do instrumento de medida apropriado!

Os eletrodomésticos com 30 centímetros de largura (duas zonas de cozedura) permitem apenas a ligação monofásica. A área da secção transversal do núcleo do cabo de alimentação deve ser de pelo menos 1,5 mm²!

Fio elétrico

(eletrodoméstico sem cabo de alimentação)



- Para a ligação, pode ser usado o seguinte:
- Cabos de conexão isolados de PVC tipo H05 VV-F ou H05V2V2-F com condutor de proteção amarelo e verde ou outros cabos equivalentes ou superiores.
- O diâmetro externo do cabo deve ser de pelo menos 8,00 mm.
- Passo o cabo de alimentação por um aliviador de tensão (grampo) que

* As virolas não são fornecidas

INFORMAÇÃO

Recomendamos o uso de virolas de fio elétrico (terminais finais).

Eliminação



Os nossos produtos estão embalados com materiais ecológicos que podem ser reciclados, colocados numa unidade de triagem dos resíduos ou destruídos sem prejudicar o ambiente. Para isso, os nossos materiais de embalagem têm rótulos apropriados.

Este símbolo aparece no produto ou na sua embalagem em aplicação da diretiva europeia 2002/96/CE sobre os Resíduos de Equipamento Elétrico e Eletrónico (DEEE). Esta diretiva serve de regulamento quadro à retoma, reciclagem e valorização dos aparelhos usados em toda a Europa.

Este produto deve, portanto, ser sujeito a uma recolha seletiva. Quando já não o utilize, entregue-o a um serviço de recolha especializado ou a uma unidade de triagem dos resíduos que trata dos DEEE. Contribuirá assim para evitar consequências nefastas para a saúde e o ambiente. Para qualquer informação sobre a eliminação dos resíduos e a reciclagem deste produto, é favor contactar a câmara ou o serviço da limpeza do seu município, ou ainda a loja onde o comprou.

Reservamo-nos o direito de proceder a qualquer modificação ou correção do presente manual sem aviso prévio, pedimos desculpas para o incómodo.

gorenje



726637-a2

