

ES Instrucciones de uso y mantenimiento para encimeras
EN Operating and maintenance instructions for hobs
PT | Instruções de uso e manutenção para placas

I 3002 HVI BK

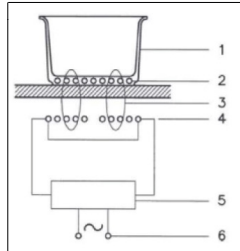


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Rys. 1 - Kuva 1.- 图 1 - 1. ábra - Erk. 1.

INTERFAZ DE USUARIO

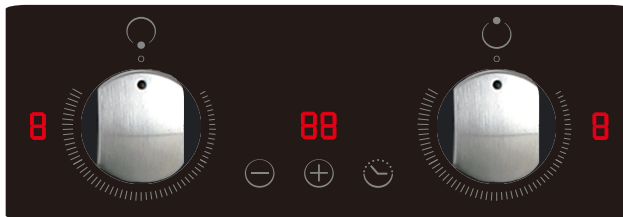


Fig.2 - Abb.2 - Afb. 2 - Рис. 2 - Rys. 2 - Kuva 2.- 图 2 - 2. ábra - Erk. 2.

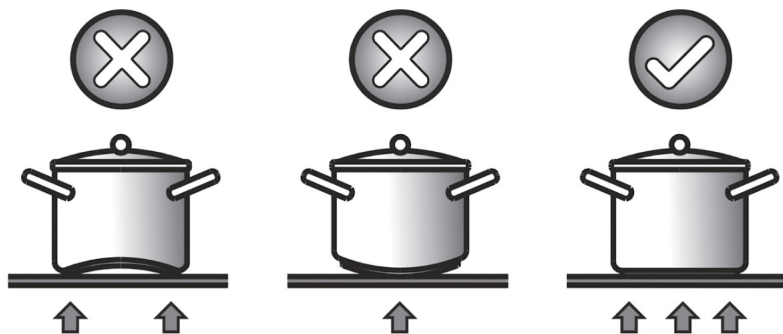


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3
Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Еик. 3.

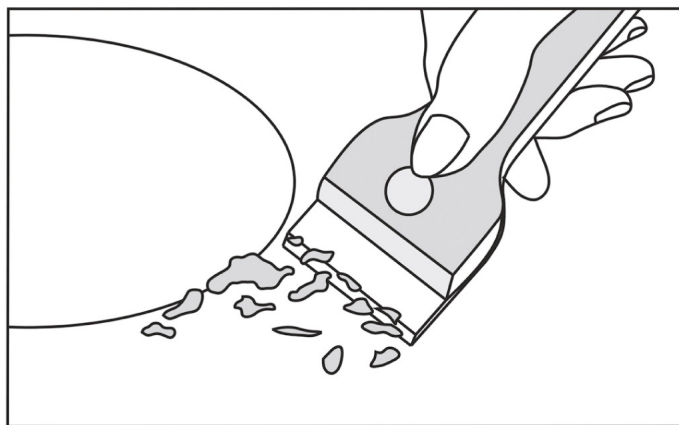
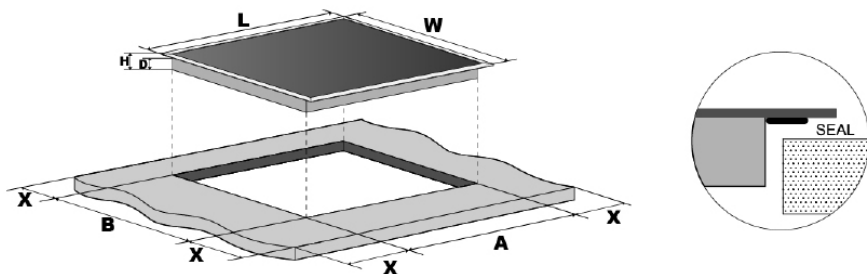


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Еик. 4.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	70	65	265	495	50 mini

Fig.5 - Abb.5 - Afb. 5 - Рис. 5 - Rys. 5 - Kuva 5.- 图 5 - 5. ábra - Erk. 5.

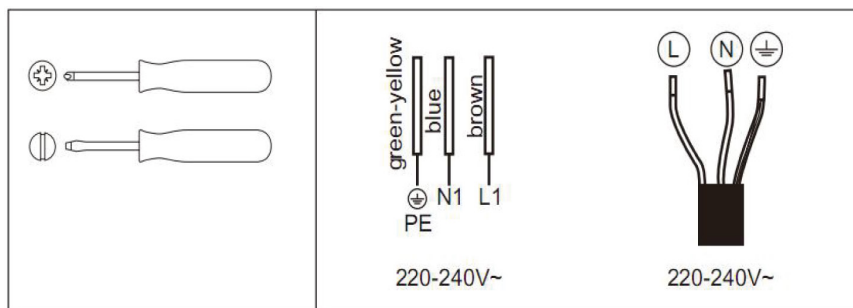


Fig.6 - Abb.6 - Afb. 6 - Рис. 6 - Rys. 6 - Kuva 6.- 图 6 - 6. ábra - Erk. 6.



ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.

El fabricante declara que este producto cumple todos los requisitos esenciales sobre el material eléctrico de baja tensión prescritos en la directiva 2014/35/EU y de compatibilidad electromagnética prescrita por la directiva 2014/30/EU.

PRECAUCIONES

- Durante el funcionamiento alejar el material que se pueda magnetizar como tarjetas de crédito, discos, calculadoras, etc.
- Nunca usar hojas de papel de aluminio o apoyar productos envueltos con aluminio directamente sobre el plano
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser puestos sobre la superficie del plano para evitar que se calienten
- Durante la cocción con recipientes de fondo antiadherente, sin condimentos agregados, limitar el tiempo de precalentamiento a uno o dos minutos
- La cocción de alimentos con tendencia a pegarse en el fondo, comenzar a potencia mínima para luego aumentar revolviendo frecuentemente.

- Después del uso, apague con el dispositivo correspondiente (disminución hasta "0") y no confíe en el detector de ollas.
- Si la superficie de la encimera se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un shock eléctrico.
- Para la limpieza de la encimera no debe usarse ningún limpiador a vapor.
- El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados a menos que estén bajo supervisión permanente.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Puede ser peligroso cocinar con grasa o aceite sin estar presente ya que pueden resultar en fuegos. NUNCA trate de extinguir un fuego con agua, desconecte sin embargo el aparato y entonces cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o con una sábana.

- El proceso de cocinado tiene que estar supervisado. Un proceso de cocinado de corta duración debe ser supervisado continuamente.

- Una cocción desatendida con grasa o aceite puede ser peligrosa y podría causar un incendio.

- Peligro de fuego: no almacenar elementos en las superficies de cocción.

- Utilizar sólo protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicado por el fabricante en las instrucciones para el uso como adecuado o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

- Instale en el cableado fijo un medio de desconexión de la red eléctrica con una separación de contacto en todos los polos que permita una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con la normativa de cableado.

- El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

- Este aparato no está previsto para hacerlo funcionar por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.

- El constructor declina cualquier responsabilidad en el caso de que lo dicho arriba y las usuales normas contra los infortunios no sean respetados.

Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO (Fig. 1)

Se basa en las propiedades electromagnéticas y funciona con la mayor parte de los recipientes de cocción.

El circuito electrónico gobierna el funcionamiento de la bobina (inductor) que crea un campo magnético.

El calor se transmite desde el mismo recipiente al alimento.





La cocción por inducción dispone de las siguientes características.

- Mínima dispersión (alto rendimiento)
- El retiro de la olla (o su elevación) provoca automáticamente el paro de la zona de cocción.
- El sistema electrónico permite flexibilidad y la fineza de regulación.

(Fig. 1)

- 1 Recipiente
- 2 Corriente inducida
- 3 Campo magnético
- 4 Inductor
- 5 Circuito electrónico
- 6 Suministro eléctrico

Instrucciones para el usuario (Fig. 2)

Referencia	Descripción
A 	Tecla de ajuste del temporizador(reducir)
B 	Tecla de ajuste del temporizador(aumentar)
C 	Tecla do temporizador
D 	Botón giratorio de ajuste de potencia

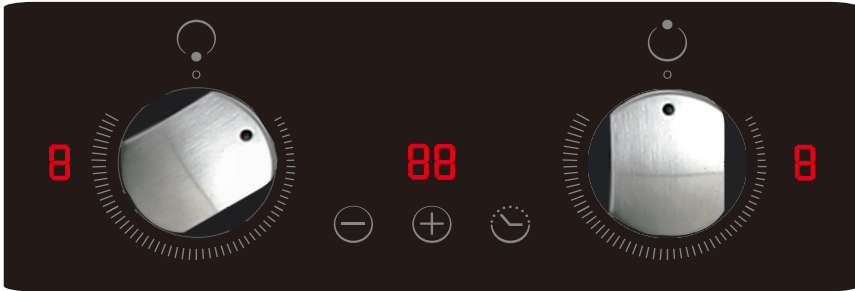
Instalación

Todos los trabajos de instalación (conexión eléctrica) debe llevarlos a cabo personal técnico cualificado de conformidad con la legislación vigente.

Consulte la documentación para el instalador para obtener instrucciones específicas.

Cómo utilizar la placa de inducción

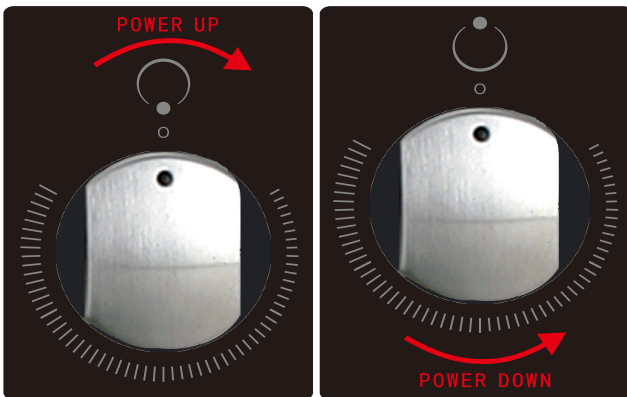
1. Gire los botones (D) para encender la fuente de alimentación. La vitrocerámica pitará una vez y en los indicadores se verá «-».



Nota: Si no selecciona una zona de cocción y un nivel de potencia al cabo de un minuto, la vitrocerámica se apagará automáticamente.

2. Coloque un recipiente apto para cocina de inducción en la zona de cocción; asegúrese de que la base del recipiente y la superficie de la placa estén limpias y secas.

3. Seleccione una potencia de 0 a 9 con los botones giratorios y empiece a cocinar. Durante la cocción, podrá modificarla en cualquier momento.



- Si al cabo de 1 minuto no ha ajustado la temperatura, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá volver al paso 1.
- Durante la cocción, podrá modificar la temperatura en cualquier momento.

Al terminar la cocción


Gire ambos botones hasta la posición de apagado «OFF».

Nota: En la placa aparecerá una «H» para indicarle que no debe tocar la zona de cocción porque está demasiado caliente.

Esto se debe a la convección del calor generado en el recipiente y que se devuelve a la superficie de cocción de la placa durante su uso. Es perfectamente normal.

Importante:

En la pantalla parpadearán

 y la potencia seleccionada cuando:

- no haya colocado ningún recipiente en la zona de cocción adecuada.
- el recipiente elegido no sea adecuado para la cocción por inducción.
- el recipiente sea demasiado pequeño o no esté correctamente centrado en la zona de cocción.

Como resultado, pasado un minuto la placa se apagará automáticamente.

Cuando la placa se apague sin haber girado el botón a la posición de apagado «OFF» o con cualquier otro apagado distinto al habitual, las zonas de cocción no se reactivarán ni siquiera cuando se enciendan mediante la fuente de alimentación. Debe girar el botón hasta la posición de apagado «OFF» y después girarlo para encender las zonas de cocción.

Utilizar el temporizador

Puede programar el temporizador de 1 a 99 minutos y puede utilizarlo de dos maneras:

1. Como alarma que no modifica ninguna de las zonas de cocción.
2. Como función de apagado automático para desactivar una de las zonas de cocción.

Nota: Esta función solo puede utilizarse en una zona cada vez; el resto de zonas seguirán funcionando con normalidad.

Utilizar el temporizador como alarma

Nota: Puede utilizar la función de temporizador independientemente de las zonas de cocción.

1. Asegúrese de que haya al menos una zona de cocción en marcha.

2. Toque la tecla del temporizador (C) y en el indicador del temporizador aparecerá y parpadeará un «10».

3. Toque las teclas «+» o «-» una vez para subir o bajar un minuto con cada pulsación.

4. O toque y mantenga pulsadas las teclas «+» o «-» para subir o bajar diez minutos de una vez. El temporizador iniciará la cuenta atrás y mostrará el tiempo restante.

El temporizador emitirá un pitido durante 30 segundos cuando haya terminado.

Utilizar el temporizador para apagar las zonas de cocción

1. Seleccione la zona de cocción con el botón giratorio y seleccione el nivel de potencia que necesite.

2. Toque la tecla del temporizador (C) hasta que parpadee el indicador de potencia que necesita programar.

3. Toque las teclas «+» o «-» una vez para subir o bajar un minuto con cada pulsación.

4. O toque y mantenga pulsadas las teclas «+» o «-» para subir o bajar diez minutos de una vez. El temporizador iniciará la cuenta atrás y mostrará el tiempo restante.

El temporizador emitirá un pitido durante 30 segundos cuando haya terminado.

Nota: El punto que aparece junto a la zona de cocción seleccionada y controlada por el temporizador parpadeará cuando este esté en marcha.



Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura controla la temperatura del interior de la placa de inducción. En caso de registrar un exceso de temperatura, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Detección de pequeños objetos


Si se dejan recipientes no magnéticos (p. ej., de aluminio) o de tamaño inapropiado u otros objetos pequeños (cuchillos, tenedores, llaves, etc.) sobre la placa de inducción, esta se pondrá en modo de espera de forma automática en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una protección de seguridad de la placa de inducción. Se apaga de forma automática en caso de que olvide apagarla después de cocinar. La tabla siguiente muestra los tiempos de funcionamiento preestablecidos para los diferentes niveles de potencia:

Nivel de potencia	1~3	4~6	7~8	9
Tiempo de funcionamiento preestablecido (min.)	240	180	120	90

Al retirar el recipiente, la placa de inducción deja de calentar inmediatamente y se apaga al cabo de 2 minutos.

 Las personas con marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar este aparato.

Ollas (Fig. 3)

- Si acercando un imán al fondo de un recipiente permanece atraído, esta olla puede ser apta para la cocción por inducción.
- preferir ollas declaradas idóneas para la cocción por inducción.
- ollas con fondo plano y espeso.
- una olla de igual diámetro que la zona permite aprovechar la máxima potencia.
- una olla más pequeña reduce la potencia pero no causará dispersión de energía. De todas maneras no es aconsejable el uso de recipientes con diámetro inferior a 10 cm.
- recipientes inox con el fondo a capas múltiples o inox ferrítico si sobre el fondo indica: para inducción.
- en el caso de usar recipientes de hierro fundido, mejor si tienen el fondo esmaltado para evitar rayas en plano de la vitriocerámica.
- no son adecuados los siguientes recipientes: vidrio, cerámica, barro cocido, recipientes de aluminio, cobre o inox no magnético (austenítico).

Mantenimiento (Fig. 4)

Restos de hojas de aluminio, residuos de alimentos, salpicaduras de grasa,

azúcar o alimentos fuertemente sacaríficos deben ser inmediatamente removidos del plano de cocción con un raspador para evitar daños posibles a la superficie del plano.

Sucesivamente limpiar con un producto adecuado y papel de cocina, luego enjuagar con agua y secar con un paño limpio. De ninguna manera usar esponjas o estropajos abrasivos; evitar también el uso de detergentes químicos agresivos o quitamanchas.

Instrucciones para el instalador Instalación

Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normas vigentes. Las intervenciones tienen que ser efectuadas siempre con el aparato desenchufado.

Colocación (Fig. 5)

El aparato está previsto para ser encajado en un plano como se ilustra en la figura. Predisponer sobre todo el perímetro del plano el sellador en dotación. No se aconseja la instalación sobre un horno, o por el contrario verificar que:

- el horno tenga un eficaz sistema de enfriamiento.
- que no se produzca de ningún modo el pasaje de aire caliente desde el horno hacia el plano.
- preveer pasajes de aire como se indica en la figura.

Conexión eléctrica (Fig. 6)

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

- las características de la instalación satisfagan lo indicado en la placa de características colocada sobre el fondo de la superficie de cocción;
- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley. En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o enchufe utilizar material apto para la corriente indicada en la placa de características y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C sobre la temperatura ambiente.

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.

PRECAUTIONS

- Y @ } A @ A Q a h A A . A A ^ } A A { } ^ c a a A a b & o A e e A A a a a a a a E A - []] A a \ . E B e d & | a e | . A e a A [A @ - O [A [d A ^ A e A e | { a a { A A A A | a e A a A [a . c . A | a e | ^ a A A e | { a a { A - [a a a d A } A @ A Q a E A [A [d | a e A a e A ^ c A a b & o A . & o A A } a . E A | . E A . [[] . A e a A a A } A @ A Q a A ^ i a e A e A c @ A A a | A @ a e A] E
- When cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes pre-heating time.
- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- Ce e | A [| a * / a A a @ a E a e o A A A . a * A @ A | } d [A [| c a a A c } | A [. } A A A A A a a [A [d A ^ A } A @ A a e A ^ . [| E

- E A @ A ^ i a e A e A c @ A A a h A A e e a a E A a { ^ a e e | A a a e | } ^ a o k @ A e | a e & A A - [| A @ A e e A | A | ^ c ^ } o @ A [. . a a a A [. A | ^ d c A A Q & | E
- E A ^ c ^ | A . A ^ a c a e A | a e | A | A | a e | A @ A @ a E
- E V @ A e | | a e & A e a a e e . . a | A e o A e a a A Q o a | a * A | ^ | a e } E
- E V a e A e a A A e | a A | ^ & o * A @ A @ a e * A ^ | { ^ } o E
- E O @ a | ^ } A . . A c e A A A a e A A e A A Q ^ | a A a A A] o a a a e A a e e & A } | . . A e | d [^ . | A ^] ^ | c a a a .
- E V @ A e | | a e & A e e A A . a a A ^ & o a | ^ } A e a a A | A c ^ | A e a a A ^ | .] . A a o A | a a & a A @ . e a e A | . [| A | A ^ } e A e e a a a . A | A e A A - d | ^ | a } & A e a A \ } [| a * A E A @ A e A A ^] ^ | c a a a a A a A e A A e a a A a e a | A . d & d } . A } A . e A . A A A @ A e | | a e & A e a A } a ^ | . e e a A c @ A e e * ^ | . A c | | c a a E O @ a | ^ } A ^ . o | [d] | e A a o k @ A e | | a e & E V ^ | A { a e c } e e & A e a | A | a e | a * A Q ^ | a A [o a A e e | a A . o a A e o a | ^ } A c &] d } a ^ | A e | . e e o ^] ^ | c a a } E
- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or sheet, for example.
- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
- Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.

- **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.

Insert in the fixed wiring a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment. This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system. The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

OPERATING PRINCIPLE (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

The coil (inductor) which produces the electromagnetic field is operated and controlled by the electronic circuit.

The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself.





The cooking process takes place as described below.

- loss of heat is minimum (high efficiency)
- the system stops automatically when the vessel is removed or even just lifted from the hob
- the electronic circuit guarantees maximum flexibility and fine adjustments.

(Fig.1)

- 1 Vessel
- 2 Induced current
- 3 Magnetic field
- 4 Inductor
- 5 Electronic circuit
- 6 Power supply

Instruções para o utilizador (Fig. 2)

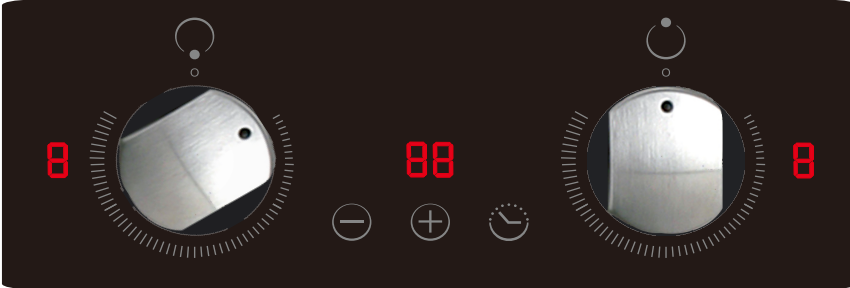
Reference	Description
A 	Timer regulating key(reduced)
B 	Timer regulating key(increase)
C 	Timer key
D 	Power regulating knob

Installation

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force. As for the specific instructions see part pertaining to installer.

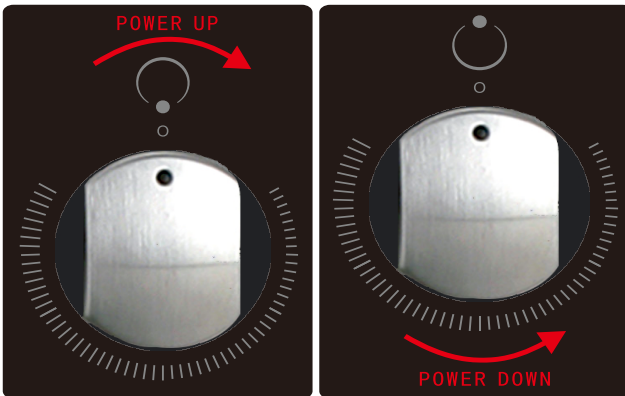
Using your Induction Hob

1. Turn one of the knobs(D) to switch on the power supply. The hob will beep once and the indicators will show “-” to indicate.



Note: If you do not select a cooking zone and power level within one minute, the hob will switch off automatically.

2. Place a pan suitable for induction cooking on a cooking zone; ensure that the base of the pan and the cooking surface is clean and dry.
3. Select the output using the knobs from 0-9 and cooking commences. You can modify this at any time during cooking.




- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

When you have finished cooking

Turn both knobs to the "OFF" position.

Note: The hob will display "H" to show the cooking zone is too hot to touch. This is due to the convection of heat generated in the pan transferring back to the cooking surface of the hob during use and is perfectly normal.

Important : The display will flash with  and the selected power output if:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone.
- the chosen pan is not suitable for induction cooking.
- the pan is too small or not correctly centred on the zone. As a result the hob will automatically switch off after one minute.

When the knob is turned off in a non-"OFF" mode or any other abnormal shutdown, the cooking zones would not be restarted even re-switch on by power supply. You need to turn the knob to the "OFF" position, and then turn the knob to switch on the cooking zones.

Using the timer

You can set the timer from 1-99 minutes and this can be used in two ways:

1. As an alarm that does not alter any of the cooking zones.
2. As an automatic switch off function to turn off one cooking zone.

Note: This function only operates on one zone at a time; the other zone will continue to operate as normal.

Using the timer as an alarm

Note: You can use the timer function independently of the cooking zones.

1. Make sure that at least one cooking zone is working.
2. Touch the timer key(C) and the timer indicator will flash"10."
3. Touch the "+" or "-" keys once to increase or decrease one minute at a time.
4. Or touch and hold the "+" or "-" keys to increase or decrease ten minutes at a time. The timer will commence countdown and show the remaining time. The timer will beep for 30 seconds once completed.

Using the timer to switch off the zones

1. Select the cooking zone using the knob and select the power level required.
2. Touch the timer key(C) until the power level indicator flashing which needs to be timed.
3. Touch the "+" or "-" keys once to increase or decrease one minute at a time.
4. Or touch and hold the "+" or "-" keys to increase or decrease ten minutes at a time. The timer will commence countdown and show the remaining time. The timer will beep for 30 seconds once completed.

Note: The dot next to the selected timer controlled cooking zone will flash when the timer is operative.



Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (min)	240	180	120	90

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minute.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Cooking vessels (Fig. 3)

- a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking
- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking
- flat- and thickbottomed vessels
- a vessel with the same diameter as zones ensures the maximum exploitation of power
- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 10 cm.
- stainless-steel vessels with multi-layer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking
- cast-iron preferably enamel-bottomed vessels to avoid scratchmg the pyroceram surface
- we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, alluminium, copper Or non-magnetic (austenitic) stainlesssteel vessels

Maintenance (Fig. 4)

By means of a scraper immediately remove any alluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugarcontent food from the surface in order to avoid damaging the hob.

Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

Installer's Instructions

Installation

These Instructions are for the qualified technician, as a guide to installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force. These operations must always be carried out when the appliance has been disconnected from the electric system

Positioning (Fig. 5)

The fixture is especially designed for fitting into a work-top as shown in the corresponding figure.

Place the supplied sealing agent along the hob perimeter

Do not install the hob over an oven; in case you do, make sure of the following:

- the oven is equipped with an appropriate cooling system
- there is no warm-air leakage from the oven towards the hob suitable air-inlets are provided as shown in the figure.

Electrical connection (Fig. 6)

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that: the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;

that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force.

The earth connection is compulsory in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÔNEO OU ABSURDO.

O fabricante declara que este produto cumpre todos os requisitos essenciais sobre material eléctrico de baixa tensão estabelecidos na Directiva 2014/35/EU e de compatibilidade electromagnética estabelecidos na Directiva 2014/30/EU.

PRECAUÇÕES

- Durante o funcionamento afastar material magnetizável como cartões de crédito- disquetascalcoladoras- etc.
- Não usar nunca folhas de papel em alumínio ou apoiar produtos envolvidos em alumínio directamente no plano -os objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e têtos não devem ser colocados na superfície do plano para evitar que se esquentem
- Na cozedura com recipientes com a base antiaderência, sem a contribuição de tempo, limitar o eventual tempo de preaquecimento a um ou dois minutos
- A cozedura de alimentos com tendência a incrustações no fundo começar com a potência mínima para depois aumentar mexendo frequentemente.
- Após o uso, utilize o dispositivo apropriado

para desligar (decrescimento até “0”); não confie no detector de painelas.

- Em caso de rotura na superfície da placa, desligue imediatamente o aparelho da tomada para evitar o risco de choque eléctrico.
- O aparelho e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o seu funcionamento.
- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes.
- As crianças menores de 8 anos devem permanecer afastadas, a menos que estejam sob supervisão permanente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por adultos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou recebam instruções adequadas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos relacionados. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção devem ser realizadas pelo utilizador e não por crianças sem supervisão.
- Pode ser perigoso cozinhar com gorduras ou óleo sem supervisão, uma vez que pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água; deve desligar o aparelho e, de seguida, cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um lençol.
- O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração deve ser supervisionado continuamente.

- Um cozimento descuidado com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode causar um incêndio.

- Perigo de incêndio: não armazenar elementos nas superfícies de cozedura.

- Utilizar apenas protectores de placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozedura, ou que sejam recomendados pelo mesmo nas instruções de utilização, ou protectores de placa já incorporados no aparelho. A utilização de protectores inadequados pode provocar acidentes.

Introduzir na cablagem fixa uma forma de desligar da fonte de alimentação com uma separação de contacto em todos os pólos que permitem desligar totalmente conforme as condições de categoria III de sobretensão, de acordo com as regras de ligação. A tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

- Este aparelho não está preparado para poder funcionar por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

- O construtor declina qualquer responsabilidade no caso que não tenham sido respeitadas todas as disposições aqui em cima, assim como as normas para a prevenção de acidentes.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO (Fig. 1)

É baseado nas propriedades electromagnéticas da maior parte dos recipientes para a cozedura.

O circuito electrónico administra o funcionamento da bobina (indutor) que cria um campo magnético.

O calor é transmitido pelo próprio recipiente ao alimento.

A cozedura acontece com descrito abaixo:

- mínima dispersão (alto rendimento)





- o retiro da panela (basta só a elevação) provoca automaticamente a paragem do sistema

- o sistema electrónico permite a máxima flexibilidade e delicadeza de regulação.

(Fig. 1)

- 1 Recipiente
- 2 Corrente induzida
- 3 Campo magnético
- 4 Indutor
- 5 Circuito electrónico
- 6 Alimentação eléctrica

Instruções para o utilizador (Fig. 2)

Referência	Descrição
A 	Tecla de regulação do temporizador(reduzir)
B 	Tecla de regulação do temporizador(aumentar)
C 	Tecla do temporizador
D 	Botão giratório de regulação de potência

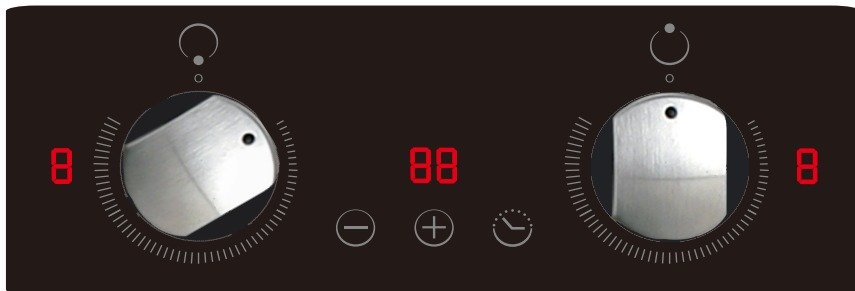
Instalação

Todas as operações relativas à instalação (ligação eléctrica) devem ser realizadas por um profissional qualificado, em conformidade com as regras em vigor.

Relativamente às instruções específicas, consulte a parte que diz respeito ao instalador.

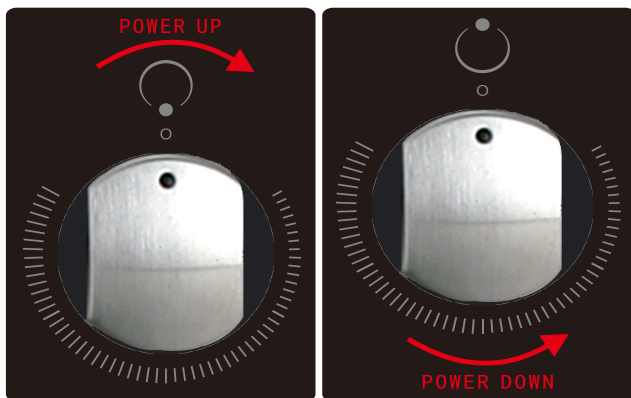
Utilizar a sua Placa de Indução

1. Rode um dos botões giratórios (D) para ligar a alimentação elétrica. A placa irá apitar uma vez e os indicadores irão exibir “-” para indicar.



Nota: Se não selecionar uma zona de cozedura e o nível de potência dentro de um minuto, a placa desligar-se-á automaticamente.

2. Coloque uma panela adequada para cozinhar em indução numa zona de cozedura; certifique-se de que a base da panela e a superfície de cozedura estão limpas e secas.
3. Selecione a potência utilizando os botões giratórios de 0 a 9 e a cozedura começa. Isto pode ser modificado em qualquer momento durante a cozedura.



- Se não escolher uma configuração de aquecimento dentro de 1 minuto, a placa de indução desligar-se-á automaticamente. Precisar-á de começar novamente no passo 1.

- Pode modificar a configuração de aquecimento em qualquer momento durante a cozedura.

Quando tiver terminado de cozinhar

Rode os botões giratórios para a posição “OFF”.

Nota: A placa irá exibir “H” para mostrar que a zona de cozedura está muito quente para tocar.

Isto deve-se ao facto de a convecção do calor gerado na panela ser transferida de volta para a superfície de cozedura da placa durante a utilização e isto é perfeitamente normal.

Importante: O visor irá piscar



com a potência selecionada se:

- não tiver colocado uma panela na zona de cozedura correta.
- a panela escolhida não for adequada para cozedura de indução.
- a panela for muito pequena ou não estiver bem centrada na zona.

Em resultado disso, a placa desligar-se-á automaticamente após um minuto.

Quando o botão giratório é desligado num modo não-“OFF” ou qualquer outro encerramento anómalo, as zonas de cozedura não serão reiniciadas, mesmo que volte a ligar a alimentação elétrica. Deve rodar o botão giratório para a posição “OFF”, e depois rodar o botão giratório para ligar as zonas de cozedura.

Utilizar o temporizador

Pode configurar o temporizador entre 1 e 99 minutos e isto pode ser utilizado de duas formas:

1. Como um alarme que não altera qualquer uma das zonas de cozedura.
2. Como função de desconexão automática para desligar uma zona de cozedura.

Nota: Esta função só funciona numa zona de cada vez; a outra zona irá continuar a funcionar normalmente.

Utilizar o temporizador como alarme

Nota: Pode utilizar a função de temporizador independentemente das zonas de cozedura.

1. Certifique-se de que pelo menos uma zona de cozedura está a funcionar.
2. Toque na tecla do temporizador (C) e o indicador do temporizador irá piscar “10”.
3. Toque nas teclas “+” ou “-” uma vez para aumentar um minuto de cada vez.
4. Ou toque e mantenha as teclas “+” ou “-” premidas para aumentar ou diminuir dez minutos de cada vez. O temporizador irá começar a contagem decrescente e mostrar o tempo restante.

O temporizador irá piscar durante 30 segundos assim que estiver concluído.

Utilizar o temporizador para desligar zonas

1. Selecione a zona de cozedura utilizando o botão giratório e selecione o nível de potência desejado.
2. Toque na tecla do temporizador (C) até que o indicador do nível de potência pisque e indique o que necessita de ser temporizado.
3. Toque nas teclas “+” ou “-” uma vez para aumentar um minuto de cada vez.
4. Ou toque e mantenha as teclas “+” ou “-” premidas para aumentar ou diminuir dez minutos de cada vez. O temporizador irá começar a contagem decrescente e mostrar o tempo restante.

O temporizador irá piscar durante 30 segundos assim que estiver concluído.

Nota: O ponto ao lado da zona de cozedura controlada pelo temporizador selecionado irá piscar quando o temporizador estiver a funcionar.



Proteção contra temperatura excessiva

Um sensor de temperatura equipado pode monitorizar a temperatura no interior da placa de indução. Quando uma temperatura excessiva é monitorizada, a placa de indução deixa automaticamente de funcionar.

Deteção de pequenos itens


Quando uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, alumínio), ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) tiver sido deixado em cima na placa, a placa passa automaticamente para o modo de espera em 1 minuto. A ventoinha continuará a funcionar na placa de indução por mais 1 minuto.

Proteção por desligamento automático

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução. Ela desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de a desligar. Os tempos de funcionamento predefinidos para vários níveis de potência são indicados na tabela abaixo:

Nível de potência	1~3	4~6	7~8	9
Temporizador de funcionamento predefinido (min)	240	180	120	90

Quando o tacho/panela é removido, a placa de indução pode parar imediatamente o aquecimento e desliga-se automaticamente ao fim de 2 minutos.

 As pessoas com pacemaker cardíaco devem consultar o seu médico antes de utilizarem este eletrodoméstico.

Panelas (Fig. 3)

- se um íman aproximado ao fundo de um recipiente fica atraído, esta já pode ser uma panela adequada à cozedura a indução.
- preferir também panelas declaradas para a cozedura a indução.
- panelas com o fundo liso e grosso.
- um recipiente do mesmo diâmetro que a zona permite aproveitar a máxima potência.
- uma panela mais pequena reduz a potência mas não causará dispersão de energia. No entanto é desaconselhável a utilização de recipientes com diâmetro inferior a 10 cm.
- recipientes inox com fundo de diversos camadas ou inox ferrífero se evidenciado no fundo: para indução.
- recipientes em ferro coado, melhor se com o fundo esmaltado para evitar arranhaduras ao plano de vidro-cerâmica.
- são desaconselhadas e não convêm recipientes em vidro, cerâmica, barro, recipientes em alumínio, cobre ou inox não magnético (austenítico).

Manutenção (Fig. 4)

Marcas de papeis de alumínio, resíduos de alimentação salpicadelas de gordura, açúcar ou alimentos fortemente sacaríferos devem ser tirados imediatamente do plano de cozedura com um raspador para evitar possíveis danos à superfície do plano. Realize a limpeza com um produto adequado e papel de cozinha, depois enxagúe com água e seque com um pano limpo. Não utilize nunca esponjas ou esfregões abrasivos; evite também o uso de detergentes químicos agressivos, como produtos de limpeza para fornos ou tira-nódoas.

Instruções para o instalador Instalação

Estas instruções são dedicadas particularmente para o instalador qualificado, para serem utilizadas como guia à instalação, regulação e manutenção, segundo as leis e normas em vigor. As intervenções terão de ser sempre efectuadas quando o aparelho estiver desligado da corrente eléctrica.

Posicionamento (Fig. 5)

O aparelho está previsto para ser encaixado num plano como ilustrado na figura apropriada. Predispor sobre todo o perímetro do plano o produto para lacrar em dotação. É desaconselhável a instalação por cima de um forno, caso contrário, certificar-se que:

- o forno esteja dotado de um sistema de arrefecimento eficaz.
- que não se verifique em nenhum caso passagem de ar quente do forno para o plano.
- prover a passagens de ar como indicado na figura.

Conexão eléctrica (Fig. 6)

Antes de efectuar a conexão eléctrica, será preciso assegurar que:

- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.
- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.

No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente.



CNA
group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

Oficinas: c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt