

XTRA



XTRAVENT373F60

Instruções de utilização e montagem

Encontrará mais
informações e versões
linguísticas aqui:



CS| DA| ES| FI| HR| HU| IT| NO| PL| SK| SL| SV

ÍNDICE DE CONTEÚDOS

SEGURANÇA	4
medidas de precaução antes da colocação em funcionamento	4
INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA	5
PROTEÇÃO CONTRA DANOS	6
medidas de precaução em caso de avaria do equipamento	7
PROTEÇÃO CONTRA OUTROS RISCOS	7
DESCRIÇÃO DO APARELHO	8
DESCRIÇÃO TÉCNICA	8
PAINEL DE CONTROLO	8
FUNCIONAMENTO DA PLACA DE COZEDURA	8
O ECRÃ	9
VENTILAÇÃO	9
COLOCAÇÃO DA PLACA EM FUNCIONAMENTO	9
ANTES DE AQUECER PELA PRIMEIRA VEZ	9
PRINCÍPIO DA INDUÇÃO	9
FUNÇÃO DOS PAINÉIS DE CONTROLO DOS SENSORES	10
LIGAR E DESLIGAR A PLACA DE COZEDURA	10
DETEÇÃO DA PANELA	10
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	10
FUNÇÃO BOOSTER	11
TEMPORIZADOR	11
FECHO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS / BLOQUEIO DA PLACA DE COZEDURA	12
FUNCIONAMENTO DO EXAUSTOR	13
PAINEL DE CONTROLO DO EXAUSTOR	13
PRIMEIROS PASSOS	13
FUNÇÃO BOOSTER	13
FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR	13
VENTILAÇÃO AUTOMÁTICA NO FINAL DO PROCESSO DE COZEDURA (OVERRUN)	14
LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO EXAUSTOR	14
LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA PLACA DE COZEDURA	15
O QUE FAZER SE	15
RECOMENDAÇÕES DE COZEDURA	17
UTENSÍLIOS DE COZINHA	17
TAMANHO DO PRATO	17
DEFINIÇÃO DE GAMAS	18
PROTECÇÃO AMBIENTAL	18
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	18
LIGAÇÃO ELÉCTRICA	21

SEGURANÇA

Medidas de precaução antes da colocação em funcionamento

- Retirar todas as peças da embalagem.
- A instalação e a ligação do aparelho só podem ser efectuadas por um electricista qualificado. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por erros de instalação ou de ligação. Utilizar o aparelho apenas quando este estiver instalado.
- O aparelho só pode ser utilizado se for montado e instalado num móvel e se for utilizado um plano de trabalho confirmado e adaptado.
- Este aparelho só pode ser utilizado para cozinhar e assar alimentos no âmbito doméstico e não se destina a fins comerciais.
- Retirar todas as etiquetas e autocolantes do vidro.
- O aparelho não deve ser modificado.
- Não utilizar a placa de cozedura como superfície de trabalho ou de arrumação.
- A segurança só é garantida se o aparelho estiver ligado a um condutor de terra de proteção em conformidade com as normas em vigor.
- O aparelho não deve ser ligado à rede eléctrica através de um cabo de extensão.
- O aparelho não deve ser utilizado por cima de uma máquina de lavar louça ou de uma máquina de secar roupa: os vapores de água libertados podem danificar o sistema eletrónico.
- Não ligar o aparelho através de um temporizador externo ou de um controlo remoto separado.

Instruções gerais de segurança

- Desligar as zonas de cozedura após cada utilização.
- As gorduras e os óleos sobreaquecidos inflamam-se rapidamente. Se preparar alimentos em gordura ou óleo (por exemplo, batatas fritas), deve controlar o processo de cozedura.
- Ao cozinhar e fritar, as zonas de cozedura ficam quentes. Por conseguinte, tenha cuidado com as queimaduras durante e após a utilização do aparelho.
- Certifique-se de que nenhum cabo elétrico de um aparelho independente ou encastrado entra em contacto com o vidro ou com a zona de cozedura quente.
- Os objectos magnéticos, tais como cartões de crédito, disquetes, calculadoras de bolso, etc., não devem ser colocados nas imediações do aparelho quando este está ligado. O seu funcionamento pode ser afetado.
- Os objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas de panelas, não devem ser colocados sobre a placa de cozedura, pois podem ficar quentes.
- Em geral, não colocar objectos metálicos (colheres, tampas de panelas, etc.) sobre a superfície de indução, pois podem aquecer durante o funcionamento.
- Nunca cubra a superfície de cozedura com um pano ou uma película protetora, pois estes podem ficar muito quentes e incendiar-se.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

Proteção contra danos

- Não utilize tachos ou panelas com um fundo não polido ou danificado (por exemplo, ferro fundido). Estes podem riscar as placas de vitrocerâmica.
- Os grãos de areia também podem causar riscos.
- O vitrocerâmico é insensível aos choques térmicos e muito resistente, mas não é inquebrável. Os objectos particularmente afiados e duros que caem sobre a placa podem danificá-la.
- Não bater os recipientes e os aros contra o vidro.
- Não utilizar as zonas de cozedura com os utensílios de cozinha vazios.
- Evitar colocar açúcar, plástico ou folha de alumínio sobre as zonas de cozedura quentes. Estes materiais derretem, colam-se e podem provocar fissuras, rupturas ou outras alterações permanentes no disco quando este arrefece. Se, no entanto, entrar em contacto com as zonas de cozedura quentes, desligue o aparelho e retire esses materiais enquanto ainda está quente. Como as zonas de cozedura estão quentes, existe o risco de queimaduras.
- **ATENÇÃO:** Cozinhar sem vigilância numa placa de fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- **ATENÇÃO:** O processo de cozedura deve ser controlado. A cozedura de curta duração deve ser constantemente controlada.
- **ATENÇÃO:** Perigo de incêndio: Não colocar nenhum objeto sobre a placa de cozedura.
- Nunca colocar utensílios de cozinha quentes sobre a unidade de controlo. O sistema eletrónico sob o vidro pode ser danificado.
- Não é permitido guardar objectos inflamáveis (por exemplo, latas de aerossóis) nesta gaveta. Os tabuleiros de talheres existentes na gaveta devem ser de material resistente ao calor.
- Não aquecer recipientes fechados (por exemplo, latas) nas zonas de cozedura. A sobrepressão correspondente pode provocar o rebentamento dos recipientes ou das latas e existe o risco de ferimentos!

Medidas de precaução em caso de avaria do aparelho

- Se for detectada uma avaria, o aparelho deve ser desligado e desconectado da rede eléctrica.
- Se o vidro apresentar ruturas, fendas ou fissuras: Desligue imediatamente a placa, desaperte ou retire o fusível da placa e contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou o seu revendedor especializado.
- As reparações do aparelho só podem ser efectuadas por pessoal qualificado.
- **ATENÇÃO:** Se a superfície de vidro estiver rachada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque eléctrico.

Proteção contra outros riscos

- Assegurar que os utensílios de cozinha estão sempre centrados na zona de cozedura. O fundo do recipiente deve cobrir a maior parte possível da zona de cozedura.
- Para pessoas com pacemaker: quando o aparelho é ligado, é gerado um campo eletromagnético perto do aparelho, que pode afetar o pacemaker. Em caso de dúvida, contacte o fabricante do pacemaker ou o seu médico.
- Não utilizar recipientes de alumínio ou de plástico: estes podem derreter na placa de cozedura quente.
- Não tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.

A UTILIZAÇÃO DE RECIPIENTES DE INDUÇÃO NÃO ADAPTADOS OU DE DISCOS ADAPTADORES PARA A INDUÇÃO IMPLICA A CESSAÇÃO PREMATURA DA GARANTIA. O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA PELOS DANOS QUE POSSAM OCORRER NA PLACA OU NO SEU AMBIENTE.



DESCRIÇÃO DO APARELHO

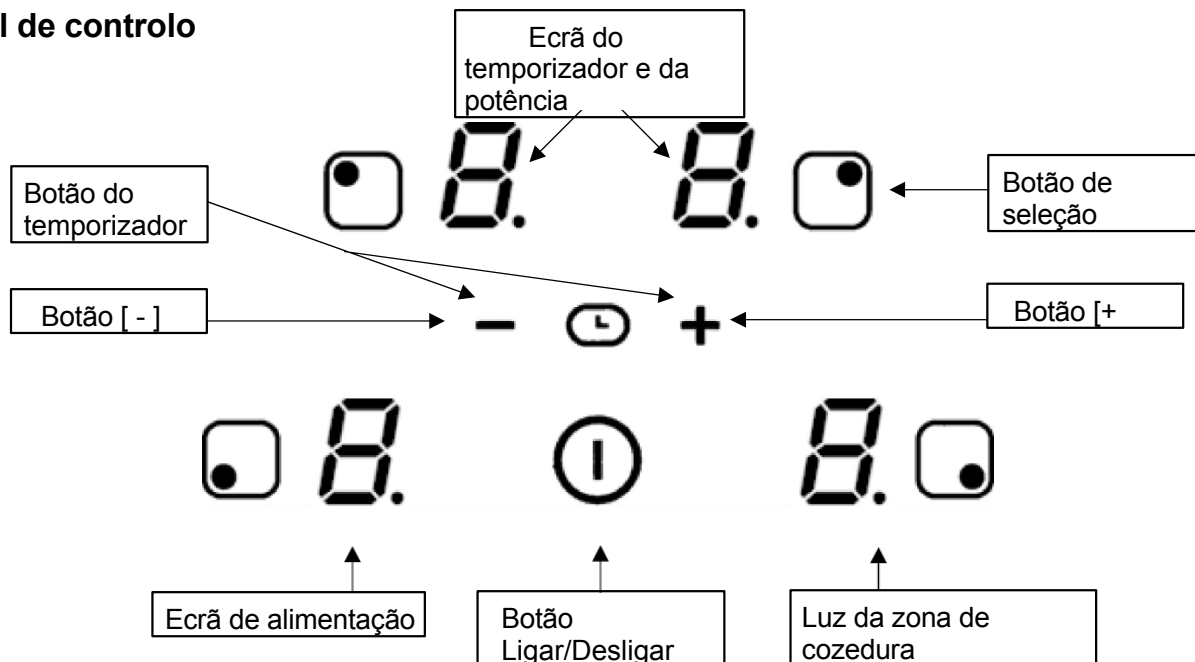
Técnica Descrição

Tipo de aparelho	XTRAVENT373F60
Potência total	6970 W
Consumo de energia da placa de cozedura EChob**	179,4 Wh/kg
Zona de cozedura frontal esquerda	Ø 175 mm
Diâmetro mínimo do fundo da panela	Ø 90 mm
Potência nominal*	1400 W
Potência de reforço*	2000 W
Categoria de utensílios de cozinha normalizados**	B
Consumo de energia ECcw**	181 Wh/kg
Zona de cozedura traseira esquerda	Ø 175 mm
Diâmetro mínimo do fundo do tabuleiro	Ø 90 mm
Potência nominal*	1400 W
Potência de reforço*	-
Categoria de utensílios de cozinha normalizados**	C
Consumo de energia ECcw**	177,3 Wh/kg
Zona de cozedura traseira direita	Ø 175 mm
Diâmetro mínimo do fundo do tabuleiro	Ø 90 mm
Potência nominal*	1400 W
Potência de reforço*	2000 W
Categoria de utensílios de cozinha normalizados**	A
Consumo de energia ECcw**	177,3 Wh/kg
Zona de cozedura frente direita	Ø 175 mm
Diâmetro mínimo do fundo da panela	Ø 90 mm
Potência nominal*	1400 W
Potência de reforço*	-
Categoria de utensílios de cozinha normalizados**	B
Consumo de energia ECcw**	181 Wh/kg

* Estes desempenhos podem variar consoante a forma, o tamanho e a qualidade dos recipientes.

** Calculado de acordo com o método de medição das características de desempenho (EN 60350-2).

Painel de controlo



FUNCIONAMENTO DA PLACA DE COZEDURA

Visor

Visor	Designação	Descrição
0	Zero	A zona de cozedura está activada
1...9	Nível de potência	Regulação do nível de potência
U	Não deteção da panela	A panela não está no sítio ou não é adequada
E / Er	Indicação de erro	Erro no sistema eletrónico
H	Calor residual	A zona de cozedura está quente
P	Reforço	A potência de reforço está activada
L	Bloqueio	O painel de controlo da placa está bloqueado

Ventilação

O ventilador funciona automaticamente. Começa a funcionar a baixa velocidade assim que os valores libertados pela eletrónica ultrapassam um determinado limiar.

A velocidade mais elevada é utilizada quando a placa de indução é utilizada de forma intensiva. O ventilador reduz a sua velocidade e desliga-se automaticamente logo que a eletrónica tenha arrefecido o suficiente.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DA PLACA DE COZEDURA

Antes de aquecer pela primeira vez

Limpe primeiro o seu aparelho com um pano húmido e depois seque-o com um pano seco. Não utilize produtos de limpeza que possam provocar uma coloração azulada na superfície vidrada.

Princípio da indução

Cada zona de cozedura possui uma bobina de indução. Quando a zona de cozedura é ligada, esta bobina gera um campo magnético. O campo magnético induz correntes de Foucault no fundo do recipiente, que deve ser magnético. Isto provoca o aquecimento do fundo do recipiente. A zona de cozedura só aquece indiretamente através do calor emitido pela panela.

As zonas de cozedura por indução só funcionam com utensílios de cozinha magnéticos:

- Utensílios de cozinha de indução adequados com base magnética, por exemplo, ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável com base magnética: Ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável com base magnética.
- Utensílios de cozinha para indução inadequados: cobre, alumínio, vidro, madeira, grés, cerâmica, aço inoxidável não magnético.

A zona de cozedura por indução é automaticamente adaptada ao tamanho dos utensílios de cozinha. Os utensílios de cozinha não devem ser inferiores a um determinado diâmetro de base, caso contrário, a indução não se liga. Cada diâmetro de base de panela deve ter um tamanho mínimo em função do tamanho da zona de cozedura.

Se o utensílio de cozinha não for adequado para a indução, aparece a indicação [U].

Função dos botões sensores

A placa de cozedura é comandada por botões de sensor. Estes reagem a um ligeiro toque do dedo no vidro. Se tocar nos botões durante cerca de um segundo, os comandos de controlo são executados. Cada reacção dos painéis de comando é reconhecida por um sinal acústico e/ou visual.

Em caso de utilização geral, premir apenas um botão de cada vez.

Ligar e desligar a placa de cozedura

Ligar primeiro a placa de cozinhar e depois a zona de cozedura.

- **Cooktop: ligar/desligar:**

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Ecrã</u>
Ligar	Premir [ⓘ] durante 2 segundos	[ⓘ]
Desligar	Premir [ⓘ] durante 2 segundos	O ecrã é desligado ou mostra [H]

- **Zona de cozedura: ligar/desligar:**

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Ecrã</u>
Seleção da zona de cozedura	Premir [Ⓚ] botão [] botão	[Ⓚ]
Aumentar a potência	Prima [+]	[I] para [9]
Diminuir a potência	Prima [-]	[9] para [I]
Desligar	Prima [-] até [Ⓚ] Ou prima simultaneamente em [-] e [Ⓚ]	[Ⓚ] ou [H]

Dicas: Depois de ter seleccionado a zona de cozedura e o visor mostrar [Ⓚ]. Premir [-] para passar directamente ao nível [9].

Se não for efectuada mais nenhuma introdução, a placa de cozedura desliga-se após cerca de 20 segundos por razões de segurança e os zeros apagam-se.

Deteção de panelas

A função de deteção de panelas garante uma segurança total. A indução não funciona:

- Se não houver utensílios de cozinha na zona de cozedura ou se estiver a ser utilizado um recipiente que não seja adequado para a indução. Neste caso, o nível de potência não pode ser aumentado e o símbolo [U] aparece no ecrã. O símbolo [U] desaparece quando um recipiente é colocado na zona de cozedura.
- Se a panela for retirada da zona de cozedura durante a cozedura, a zona de cozedura desliga-se imediatamente e o símbolo [U] aparece no ecrã. O símbolo [U] desaparece quando se volta a colocar um tacho na zona de cozedura. A zona de cozedura continua a funcionar com o nível de potência previamente definido.

Após a utilização, desligar a zona de cozedura: para que o reconhecimento da panela [U] deixe de aparecer.

Indicador de calor residual


Após ter desligado as zonas de cozedura ou a placa de cozedura, o calor residual das zonas de cozedura ainda quentes é indicado com um [H]. O [H] apaga-se quando as zonas de cozedura podem ser tocadas sem perigo. Enquanto o indicador de calor residual estiver aceso, as zonas de cozedura não devem ser tocadas e não devem ser colocados objectos sensíveis ao calor sobre elas: **Risco de queimaduras!**

Função Booster

As zonas de cozedura dianteira esquerda e traseira direita estão equipadas com uma função booster. A função booster é indicada com [P].

Quando esta função é activada, estas zonas de cozedura funcionam à potência máxima durante 5 minutos. Com esta potência elevada, pode aquecer rapidamente grandes quantidades de água, por exemplo, para cozer massa.


- **Ligar/desligar o booster:**

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Ecrã</u>
Seleção da zona de cozedura	Premi  botão [] botão	[0]
Aumentar a potência	Prima [+]	[1] a [9]
Ligar o booster	Prima [+] para ligar	[P]
Desligar o booster	Prima [-] para desligar	[9]

Temporizador

O temporizador integrado permite definir um tempo de cozedura de 1 minuto a 99 minutos em todas as zonas de cozedura. Cada zona de cozedura pode ter uma configuração diferente.

- **Ligar ou alterar a duração:**


<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Ecrã</u>
Seleção da zona de cozedura	Premi  botão [] botão	[0]
Aumentar a potência	Prima [+]	[1] a [9]
Selecionar o temporizador	Prima [-] e [+] em simultâneo	[00] os minutos são apresentados nos visores das zonas traseiras e nos botões de controlo A luz da zona de cozedura pisca
Prolongar o tempo	Prima [+]	O tempo em minutos aumenta
Diminuir o tempo	Premir [-]	O tempo em minutos diminui

Sugestões: Depois de ter ativado a função de temporizador e [00] minutos são apresentados no visor. Prima [-] para ir diretamente para [30] minutos.

Após alguns segundos, o tempo do temporizador é aceite, o visor desaparece e a contagem do tempo começa.

O indicador luminoso da zona de cozedura acende-se para indicar que o temporizador está a funcionar.

- **Desligar o temporizador:**

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Ecrã</u>
Seleção da zona de cozedura	Premi  botão [] botão	[1] a [9]
Selecionar o temporizador	Pressione [-] e [+] ao mesmo tempo	O [Tempo restante] em minutos é mostrado nos visores das zonas traseiras e a luz indicadora da zona de cozedura pisca. o indicador luminoso da zona de cozedura pisca
Desligar o temporizador	Pressione [-] até que [00]	[00] e o temporizador desliga-se

Se estiverem a funcionar vários temporizadores, repita o procedimento.

- **Temporizador como temporizador de ovos:**

O temporizador pode funcionar independentemente das zonas de cozedura. É então designado por temporizador de ovos. Se o temporizador de ovos estiver a funcionar e a placa de cozedura for desligada, o temporizador de ovos continua a funcionar.

Esta função desliga-se automaticamente assim que uma zona de cozedura é ligada.

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Ecrã</u>
Ligar a placa	Premir [⏻] durante 2 segundos	[00]
Selecionar o temporizador	Prima [-] e [+] ao mesmo tempo	[00] os minutos são visualizados no ecrã apresentados nos ecrãs da zona traseira
Prolongar o tempo	Prima [+] ao mesmo tempo	O tempo em minutos aumenta
Diminuir o tempo	Prima [-] para diminuir o tempo	O tempo em minutos diminui

- **Desligamento automático:**

Quando o tempo definido tiver decorrido, é emitido um sinal sonoro e o ecrã [00] fica intermitente. Para interromper o sinal acústico e a intermitência, basta premir qualquer botão.

Bloqueio de segurança para crianças / bloqueio da placa de cozinhar

Para evitar que a placa de cozedura seja ligada involuntariamente, por exemplo por uma criança, o painel de comando (exceto a tecla [⏻]) pode ser bloqueado.

Esta função só pode ser activada nos 10 segundos seguintes à ligação do aparelho e nenhuma zona de cozedura deve estar ligada.

- **Ativar o bloqueio:**

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Ecrã</u>
Ligar a placa de cozinhar	Premir [⏻] durante 2 segundos	[L]
nos 10 segundos seguintes à ligação da placa de cozinhar:		
Bloquear a placa de cozedura	Premir simultaneamente [-] e [⏻] Tecla de seleção na frente à direita Premir	Sem alteração
	Em seguida, premir novamente em [⏻] Botão de seleção na frente à direita	[L]

Os passos de bloqueio devem ser efectuados um após o outro com um intervalo de menos de 5 segundos entre cada passo.

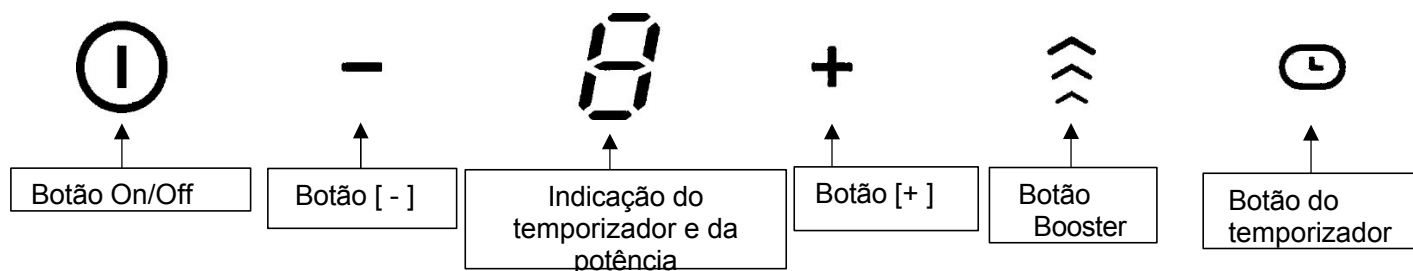
Se não se ouvir nenhum som após o primeiro passo, é necessário desligar a placa e recomeçar o processo de bloqueio desde o início.

- **Desligar o bloqueio:**

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Ecrã</u>
Ligar a placa de cozinhar	Premir [⏻] durante 2 segundos	[L]
nos 5 segundos seguintes à ligação da placa de cozedura:		
Desligar o cadeado	Prima simultaneamente [-] e [⏻] Botão de seleção na frente à direita Premir	Sem alterações
	Em seguida, prima novamente [-]	Sem ecrã

FUNCIONAMENTO DO EXAUSTOR

Painel de controlo do exaustor



Primeiros passos

- **Ligar/desligar a tampa do compartimento do motor**

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Ligar a tampa do compartimento do motor	Premir botão [] botão	[0]
Aumentar a potência	Prima [+]	[1] a [9]
Diminuir a potência	Prima [-]	[9] a [1]
Desligar	Prima botão [] botão	Sem ecrã

A função "Overrun" é activada automaticamente quando se desliga a capota do motor.

Booster Função

Quando esta função é activada, a capota funciona à potência máxima durante 10 minutos.

- **Ligar e desligar a função booster**

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Ligar a tampa do compartimento do motor	Premir botão [] botão	[0]
Ligar o booster	Prima botão [] botão	[P]
Desligar o booster	Prima [-]	[9] a [1]

Temporizador Função

Esta função permite-lhe definir um tempo predefinido de 15, 30 ou 45 minutos, premindo o botão 1, 2 ou 3 vezes.

- **Ligar/desligar o temporizador**

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Ligar a capota do motor	Premir botão [] botão	[0]
Aumentar a potência	Prima [+]	[1] a [9]
Ligar o temporizador	Prima botão [] botão	[-] (15 minutos)
Aumentar o temporizador	Prima botão [] botão	[=] (30 minutos)
Aumentar o temporizador	Prima botão [] botão	[=] (45 minutos)
Desligar o temporizador	Prima botão [] botão	[0]

Se a potência for alterada (premindo os botões [-] ou [+]), a função do temporizador é desactivada.

Ventilação automática no final do processo de cozedura (Overrun)

Esta função inicia-se automaticamente assim que o exaustor é desligado.

A ventilação é ligada durante 20 minutos para secar os filtros e eliminar os últimos vapores de cozedura da sua cozinha. De seguida, o sistema de ventilação desliga-se automaticamente.

Quando esta função está ativa, a tampa do compartimento do motor funciona com energia [!], mas nada é indicado no ecrã.

Para cancelar este processo, prima o botão [ⓘ]. A campânula desliga-se após 3 segundos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA CAMPÂNULA DO EXTRACTOR

A limpeza regular do extrator garante um funcionamento correto e sem falhas e prolonga a vida útil do extrator. Certifique-se de que limpa os filtros de gordura de acordo com as recomendações do fabricante.

Limpeza dos filtros de gordura na máquina de lavar louça

Após 30 horas de funcionamento do castelo, o símbolo "F" aparece no ecrã do castelo.

Este símbolo indica que o filtro de gordura deve ser limpo.

Durante o funcionamento, o símbolo "F" pisca no ecrã alternadamente com o nível de velocidade do exaustor. nível de velocidade da tampa do compartimento do motor.

Para limpar o filtro de gorduras, desligar o capot e, em seguida, retirar a grelha superior e o filtro de gorduras do seu compartimento.

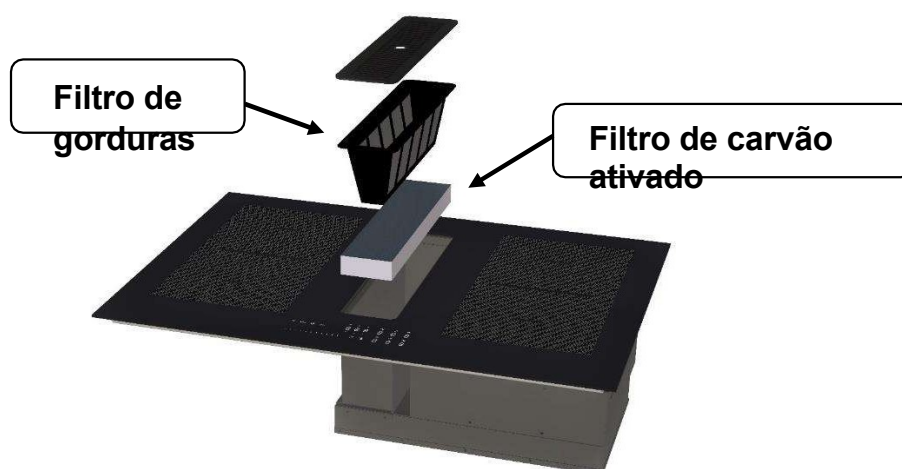
O filtro de gorduras deve ser colocado verticalmente no cesto inferior da máquina de lavar louça e lavado a uma temperatura máxima de 60°C com um detergente suave. O filtro também pode ser lavado à mão em água quente. Após a limpeza e a secagem, voltar a colocar o filtro de gorduras e a grelha no compartimento do capot.

Para repor o "contador de tempo do filtro", ligar a tampa do compartimento do motor (aparece "F") e, em seguida, manter premido o botão "-" até aparecer "E" no ecrã.

Isto indica que a reposição foi efectuada com êxito.

Substituição do filtro de carvão ativado

O filtro de carvão ativado, utilizado para a recirculação e para reter os odores, deve ser substituído após 6 meses de utilização normal.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA PLACA

Deixar arrefecer o aparelho, pois existe o risco de queimaduras.

Limpar regularmente a placa de cozinhar suja. Utilizar um pano húmido e um pouco de produto de limpeza.

- Para limpar o aparelho, este deve estar desligado.
- Por razões de segurança, não é permitido limpar o aparelho com uma máquina de limpeza a vapor ou com uma máquina de limpeza a alta pressão.
- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, tais como sprays para grelhadores e fornos, tira-nódoas ou ferrugem, areia para esfregar ou esponjas com superfícies abrasivas
- Em seguida, secar a placa com um pano limpo.
- Retire o açúcar, o plástico ou a folha de alumínio imediatamente após ter desligado as zonas de cozedura.

O QUE FAZER SE...

O ecrã mostra [E 4]:

I) A placa deve ser reconfigurada. Siga as instruções abaixo: Antes de iniciar o procedimento:

- Importante: retirar todos os tachos da placa
- Utilizar um recipiente com fundo magnético (diâmetro > 16 cm)
- A placa deve ser desligada da rede eléctrica
- Ou desligar o fusível no painel de controlo.
- Iniciar a programação o mais tardar 2 minutos após a ligação
- Não utilizar o interruptor geral

II) Apagar a configuração existente

1) Após a colocação em funcionamento, prima o botão [-] no espaço de 2 segundos e mantenha-o premido.

Prima o botão [-] durante 2 segundos e mantenha-o premido.

2) Com o outro dedo, prima o botão [O] (a -> b -> c -> d), um após o outro, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Um duplo "bip" significa que ocorreu um erro.

Neste caso, recomeçar a partir do ponto 1).

3) Soltar o botão. Em seguida, prima simultaneamente os botões [-] e [+] até que o símbolo [E] a piscar.

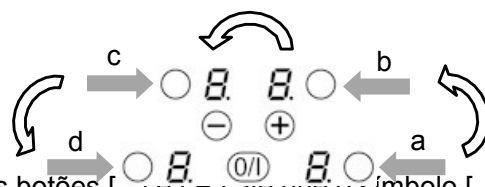
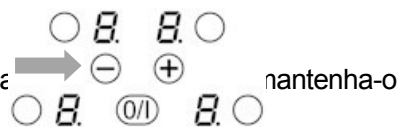
4) Aguarde até que [E] permaneça fixo.

5) Os símbolos [E] tornam-se automaticamente símbolos [L]. O processo de eliminação está concluído.

III) Reconfigurar a placa de cozedura

- 1) Pegar numa panela com fundo magnético (diâmetro > 16 cm)
- 2) Selecionar uma operação de zona de cozedura premindo a tecla [O].
- 3) Colocar o recipiente na zona de cozedura correspondente.
- 4) Aguardar até que [L] passe a [-]. A zona de cozedura está configurada.
- 5) Repetir este processo para cada zona de cozedura.
- 6) As zonas de cozedura são configuradas a partir do momento em que nada é indicado. Utilizar a mesma panela para efetuar toda a configuração. Durante a configuração, não deve haver outras panelas na placa de cozedura.

- Se o ecrã [E 4] continuar a aparecer, contacte o seu serviço de apoio ao cliente.



A placa de cozedura ou as zonas de cozedura não podem ser ligadas:

- A placa de cozedura está incorretamente ligada à rede eléctrica.
- O fusível da instalação doméstica não está corretamente colocado ou está defeituoso.
- A placa de cozedura está bloqueada.
- Os botões sensores estão cobertos de água ou de sujidade.
- Uma panela ou objectos cobrem os botões.

O ecrã indica [E1]:

- A panela não está colocada na zona de cozedura.
- A panela não é adequada para a indução.
- O diâmetro do fundo da panela é demasiado pequeno para esta zona de cozedura.

Uma zona de cozedura ou a totalidade da placa de cozedura desliga-se:

- O desligamento de segurança foi acionado.
- Esqueceu-se de desligar uma zona de cozedura.
- Vários botões sensores estão tapados.
- A panela está vazia e sobreaquecida.
- O sistema eletrónico reduziu automaticamente a potência ou desligou-se automaticamente devido a um sobreaquecimento.

A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar depois de ter sido desligada:

- Não se trata de uma avaria. O ventilador funciona até o aparelho arrefecer.
- O ventilador desliga-se automaticamente.

No ecrã aparece [E2]:

- Ver o capítulo "Proteção contra crianças/ bloqueio da placa de cozedura".

O ecrã mostra [E3] ou [E4]:

- Um objeto ou um líquido está a cobrir os botões. A indicação desaparece logo que os botões são soltos ou limpos.

O visor mostra [E5] ou [E6]:

- A placa de cozedura sobreaqueceu, deixe-a arrefecer e volte a ligá-la.

O ecrã mostra [E7]:

- A frigideira não cabe, mudar a frigideira.

O ecrã mostra [E8]:

- Defeito na rede eléctrica. Verificar a frequência e a tensão da alimentação eléctrica.

O ecrã mostra [E9]:

- A entrada de ar do ventilador está bloqueada, desbloquear.

O ecrã apresenta [E10] ou [E11]:

- Erro na configuração.
- Proceda a uma nova inicialização da placa de cozedura, ver capítulo "O visor mostra [E12]".

Se um dos sinais acima referidos persistir, contacte o serviço de apoio ao cliente.

RECOMENDAÇÕES DE COZEDURA

Utensílios de cozinha

Materiais adequados: aço, aço esmaltado, ferro fundido, aço inoxidável com base magnética, alumínio com base magnética

Materiais não adequados: alumínio e aço inoxidável sem base magnética, cobre, latão, vidro, faiança, porcelana

Os fabricantes de panelas especificam se os seus produtos são adequados para a indução. Como verificar a compatibilidade das panelas com a indução:

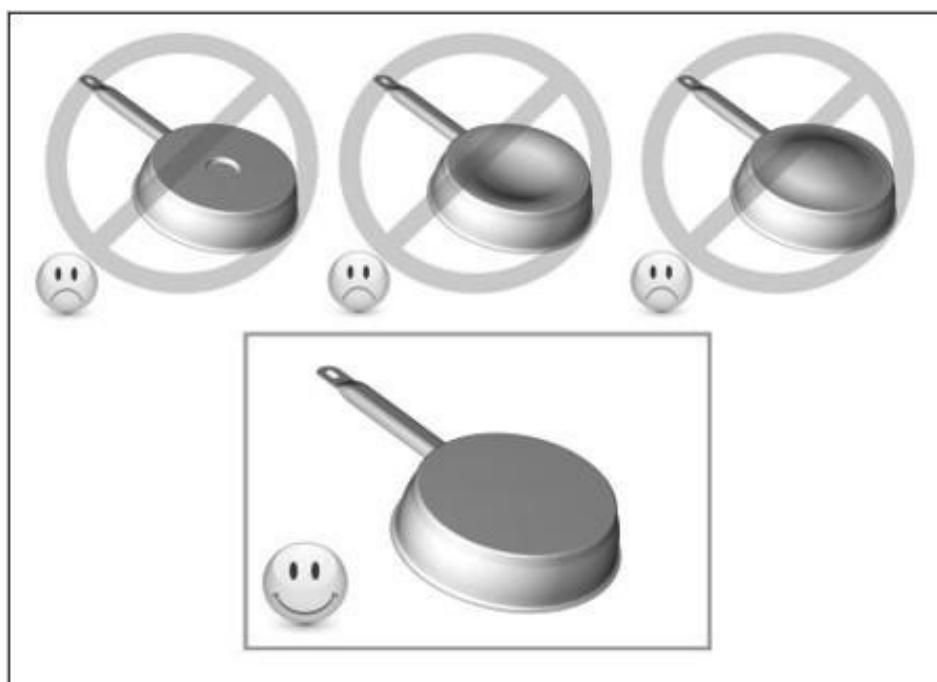
- Encha a loiça com um pouco de água e coloque-a na zona de cozedura por indução. Ligar a zona de cozedura no nível de potência [5]. A água deve aquecer em alguns segundos.
- Colocar um íman no fundo da loiça. Se o íman se colar, a loiça é adequada.

Algumas panelas podem produzir ruídos quando colocadas numa zona de cozedura por indução. Este ruído não indica de modo algum uma avaria do aparelho e não afecta de modo algum o seu funcionamento.

A natureza da base da loiça pode influenciar a regularidade dos resultados de cozedura.

Utilize apenas tachos e panelas com um fundo liso. As bases rugosas dos tachos e panelas riscam o disco vitrocerâmico.

Se possível, utilize panelas com bordos rectos. Nas panelas com bordos inclinados, a indução actua também na zona dos bordos da panela. Isto pode descolorar o bordo da frigideira.



Tamanho da loiça

As zonas de cozedura adaptam-se automaticamente ao tamanho do fundo do recipiente até um certo limite. Os utensílios de cozinha não podem ser mais pequenos do que um determinado diâmetro de base, caso contrário a indução não liga.

Centrar sempre a panela no meio da zona de cozedura para obter o melhor rendimento.

Definição dos intervalos

(estes são valores aproximados)

1 - 2	Derreter, dissolver, preparar	Molhos, manteiga, chocolate, gelatina, iogurte ,
2 - 3	Inchar, descongelar, manter quente	Arroz, pratos congelados, peixe, legumes
3 - 4	Cozedura a vapor, cozedura a vapor	Peixe, legumes, fruta
4 - 5	Cozedura a vapor, inchaço, descongelação	Peixe, legumes, massas, cereais, leguminosas, alimentos congelados
6 - 7	Cozinhar, ferver	Carne, fígado, ovos, salsichas Goulash, roulades
7 - 8	Assar suavemente	Peixe, schnitzel, salsichas, ovos estrelados
9	Cozer, ferver	Bifes, omeletas Panquecas, lentilhas
P	Cozedura	Grandes quantidades de água

PROTECÇÃO DO AMBIENTE

- Os materiais de embalagem são amigos do ambiente e recicláveis.
- Os aparelhos eléctricos e electrónicos continuam a conter materiais valiosos. No entanto, também contêm substâncias nocivas que são necessárias para o seu funcionamento e segurança

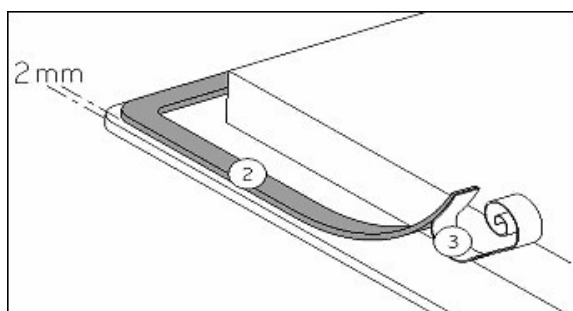
- Por conseguinte, nunca deite o seu aparelho usado no lixo residual.
- Em vez disso, utilize o ponto de recolha criado pela sua autarquia local para a devolução e reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

A instalação e a ligação só podem ser efectuadas por um técnico autorizado. O utilizador deve **assegurar-se de** que as normas aplicáveis no seu local de residência são respeitadas.

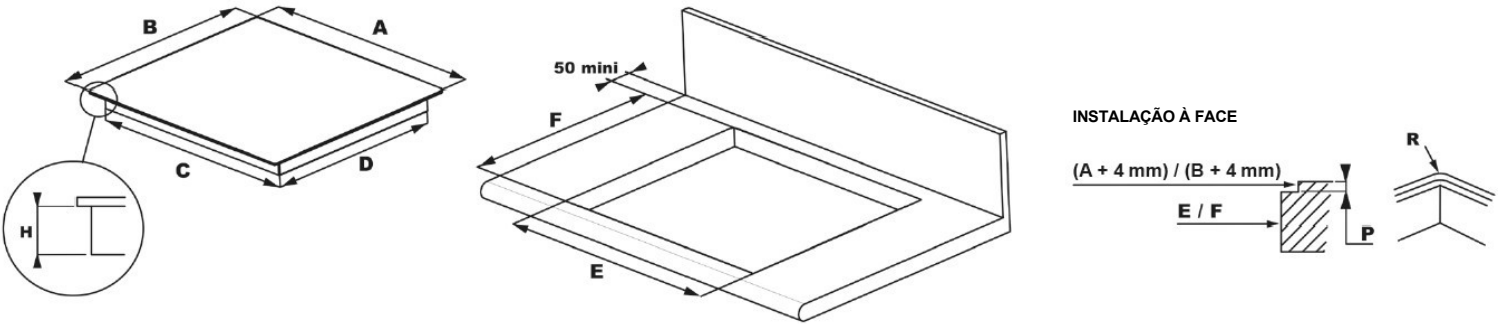
Instalação do selo:



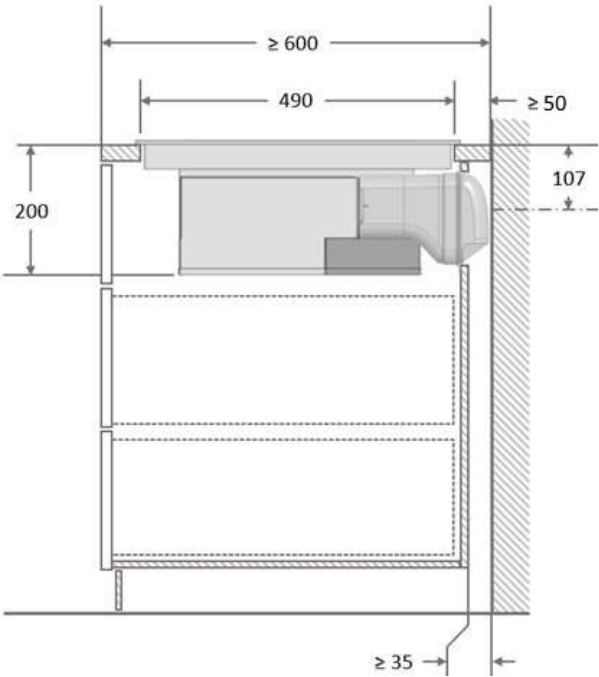
Depois de retirar a película de proteção (3), colar o vedante (2) a uma distância de 2 mm do bordo exterior do vidro.

Instalação :

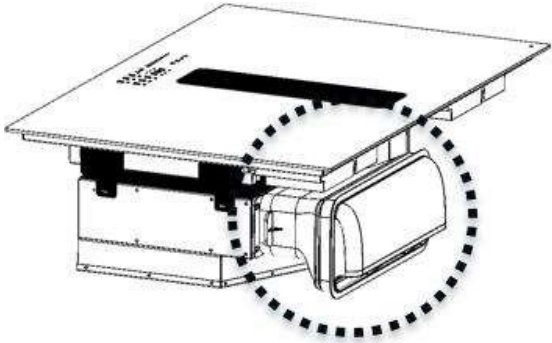
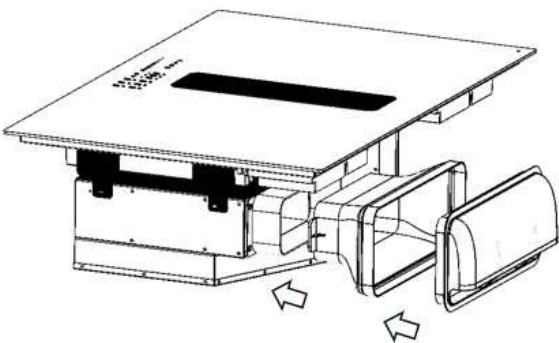
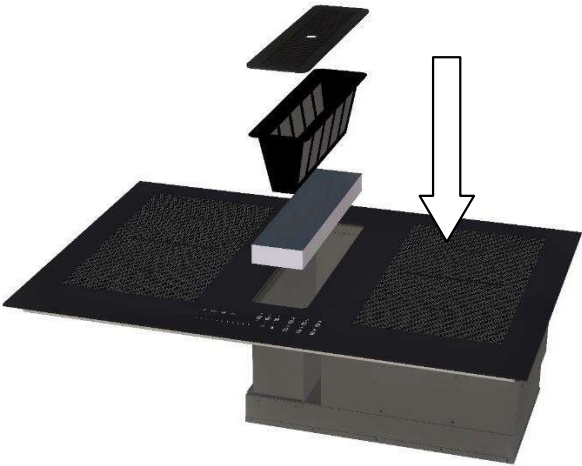
- Dimensões de inserção:



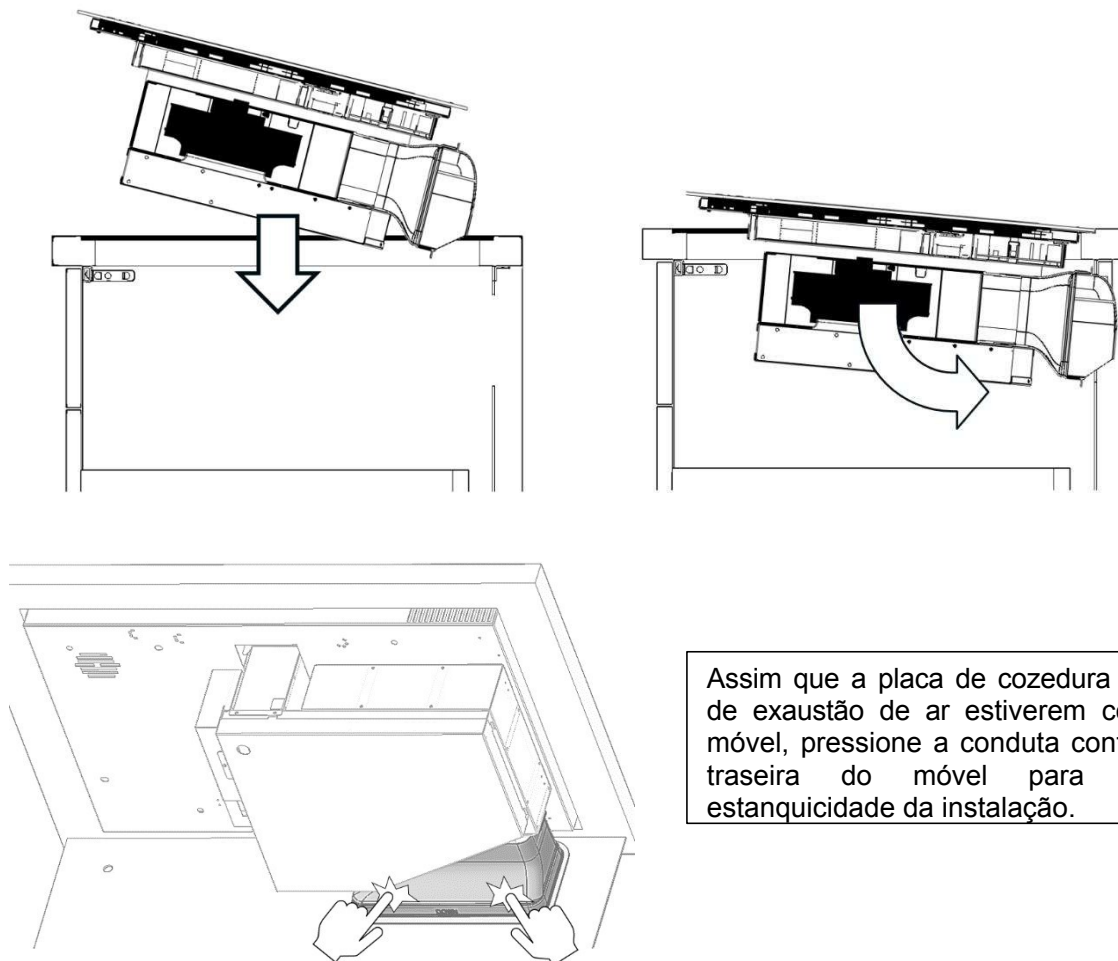
XTRAVENT373F60												
A	A montagem embutida	B	B embutido	C	D	E	F	H	Vidro	P	R	R descarga
590	594	520	524	550	480	560	490	200	4	5	5	7



Colocação dos filtros



Para cortar a abertura da conduta de evacuação de ar através do móvel, consulte o modelo fornecido.



Assim que a placa de cozedura e a conduta de exaustão de ar estiverem colocadas no móvel, pressione a conduta contra a parede traseira do móvel para garantir a estanquicidade da instalação.

- **A distância entre o recorte e uma parede e/ou um móvel deve ser de pelo menos 50 mm.**
- Este aparelho corresponde ao tipo Y no que diz respeito à proteção contra o risco de incêndio. Apenas os aparelhos deste tipo podem ser instalados num dos lados de móveis altos ou paredes adjacentes. **No entanto, nenhum móvel ou aparelho pode ser mais alto do que a placa do outro lado.**
- O acabamento do tampo deve ser efectuado com uma cola resistente ao calor (100 °C).
- Os revestimentos de parede devem ser resistentes ao calor
- A placa de cozedura não deve ser instalada por cima de fogões sem ventilador, máquinas de lavar louça, aparelhos de lavar ou de secar.
- Se houver uma gaveta por baixo da placa de cozedura, não devem ser guardados objectos inflamáveis, como por exemplo latas de aerossóis.
- É necessário garantir que o cabo de ligação da placa de cozedura não seja exposto a tensões mecânicas, por exemplo, da gaveta, após a instalação.
- As superfícies cortadas devem ser seladas com um verniz especial, borracha de silicone ou resina de fundição para evitar que inchem devido à humidade. A fita de vedação fornecida deve ser aplicada com cuidado.
- **ATENÇÃO:** Utilize apenas os dispositivos de proteção da placa de cozinhar desenvolvidos pelo fabricante da placa de cozinhar ou indicados pelo fabricante da placa de cozinhar nas instruções de utilização. A utilização de dispositivos de proteção inadequados pode provocar acidentes.
- Para garantir uma boa ventilação, instale uma grelha de rodapé ou corte ligeiramente a parte superior do rodapé ao longo do seu comprimento. Para que o sistema de ventilação funcione corretamente, é necessária uma abertura de pelo menos 460 cm².

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- Para ligar o aparelho à rede eléctrica, encarregue um eletricista qualificado que conheça e respeite cuidadosamente as regulamentações nacionais das companhias de eletricidade locais.
- A proteção dos contactos das partes isoladas de funcionamento deve ser assegurada após a instalação.
- **Verificar** na placa de características se os dados de ligação necessários correspondem aos da rede eléctrica.
- Deve ser possível desligar todos os pólos do aparelho da rede eléctrica através de dispositivos de isolamento. Quando desligado, deve existir um espaço de contacto de 3 mm. Os dispositivos de desconexão adequados são os disjuntores, os fusíveis e os contactores.
- A instalação deve ser protegida por fusíveis. Os cabos eléctricos devem estar perfeitamente cobertos pela instalação.
- Se o aparelho não estiver equipado com uma ficha acessível, devem ser considerados outros meios de desconexão para uma instalação permanente, em conformidade com as instruções de instalação.
- O cabo de alimentação deve ser colocado de modo a não tocar nas partes quentes da placa.

Atenção!

Este aparelho foi concebido apenas para uma alimentação eléctrica de 220-240 V~ 50/60 Hz. Ligar sempre o condutor de terra de proteção.

Observar o esquema de ligação.

A caixa de ligação está situada na parte inferior do aparelho. Para abrir a caixa, utilize uma chave de fendas e empurre-a nas ranhuras previstas para o efeito.

Rede	Ligação	Diâmetro do cabo	Diâmetro do cabo	Calibre de proteção
220-240 V~ 50/60Hz	1 fase+ N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fases+ N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) de acordo com a norma EN 60 335-2-6

Ligação da placa de cozedura :

Para as diferentes possibilidades de ligação, utilizar os conectores de latão situados na caixa.

Ligação monofásica 220-240V~ 1P+N

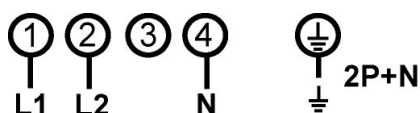
Colocar uma ponte de pólos entre os terminais 1 e 2.

Ligar a ligação à terra ao terminal "Terra", o condutor neutro ao terminal 4 e a fase L ao terminal 1 ou 2.



Ligação bifásica 400V~2P+N

Ligar a terra ao terminal "terra", o condutor neutro ao terminal 4, a fase L1 ao terminal 1 e a fase L2 ao terminal 2.



Atenção: Desaparafusar os parafusos da caixa mais do que o necessário pode danificar a caixa, depois rodar os parafusos em vazio.

Certifique-se de que os cabos estão corretamente inseridos e bem aparafusados.

Não podemos ser responsabilizados por quaisquer incidentes resultantes de uma ligação incorrecta ou que possam surgir da utilização de um dispositivo que não esteja ligado à terra ou que tenha uma ligação à terra defeituosa.