

XTRA



XTRAVNT373C80X

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	3
medidas de precaução antes da colocação em funcionamento	3
INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA	4
PROTEÇÃO CONTRA DANOS	5
medidas de precaução em caso de avaria do equipamento	6
PROTEÇÃO CONTRA OUTROS RISCOS	6
DESCRIÇÃO DO APARELHO	7
DESCRIÇÃO TÉCNICA	7
PAINEL DE CONTROLO	8
FUNCIONAMENTO DA PLACA DE COZEDURA	8
O ECRÃ	8
VENTILAÇÃO	8
COLOCAÇÃO DA PLACA EM FUNCIONAMENTO	9
ANTES DE AQUECER PELA PRIMEIRA VEZ	9
PRINCÍPIO DA INDUÇÃO	9
FUNÇÃO DOS PAINÉIS DE CONTROLO DOS SENSORES	9
"ZONA DE SELECÇÃO "SLIDER	9
LIGAR E DESLIGAR A PLACA DE COZEDURA	10
DETEÇÃO DA PANELA	10
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	10
FUNÇÃO BOOSTER E BOOSTER DUPLO	11
TEMPORIZADOR	12
FUNÇÃO DE EBULIÇÃO AUTOMÁTICA	13
FUNÇÃO DE PAUSA	13
FUNÇÃO DE MEMÓRIA	13
FUNÇÃO MANTER QUENTE	14
FUNÇÃO DE PONTE E PONTE AUTOMÁTICA	14
BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS/ BLOQUEIO DA PLACA DE COZEDURA	15
FUNÇÃO DE CHEFE DE COZINHA	15
FUNÇÃO GRILL	15
FUNCIONAMENTO DO EXAUSTOR	16
PRIMEIROS PASSOS	16
FUNÇÃO BOOSTER	16
FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR	16
VENTILAÇÃO AUTOMÁTICA NO FINAL DO PROCESSO DE COZEDURA (OVERRUN)	17
FUNÇÃO AUTOMÁTICA	17
LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO EXAUSTOR	18
INDICADOR DE LIMPEZA DO FILTRO	18
LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA PLACA DE COZEDURA	19
O QUE FAZER SE	20
RECOMENDAÇÕES DE COZEDURA	22
UTENSÍLIOS DE COZINHA	22
TAMANHO DO PRATO	22
DEFINIÇÃO DE GAMAS	23
PROTECÇÃO AMBIENTAL	23
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	23
LIGAÇÃO ELÉCTRICA	25
SERVIÇO AO CLIENTE	27

SEGURANÇA

Medidas de precaução antes da colocação em funcionamento

- Retirar todas as peças da embalagem.
- O aparelho só pode ser instalado e ligado 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 a nível 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.

Geral Instruções 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.
- Quando cozinha e frita, 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 provocar 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 utensílios de cozinha vazios.
- Evitar colocar açúcar, plástico ou papel 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 com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- **ATENÇÃO:** O processo de cozedura deve ser monitorizado. Um processo de cozedura de curta duração deve ser constantemente controlado.
- **ATENÇÃO:** Perigo de incêndio: Não colocar objectos 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 rupturas, 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 as 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 RESCISÃO ANTECIPADA DA GARANTIA. O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA PELOS DANOS QUE POSSAM OCORRER NA PLACA DE COZEDURA OU NO SEU AMBIENTE.



DESCRIÇÃO DO APARELHO

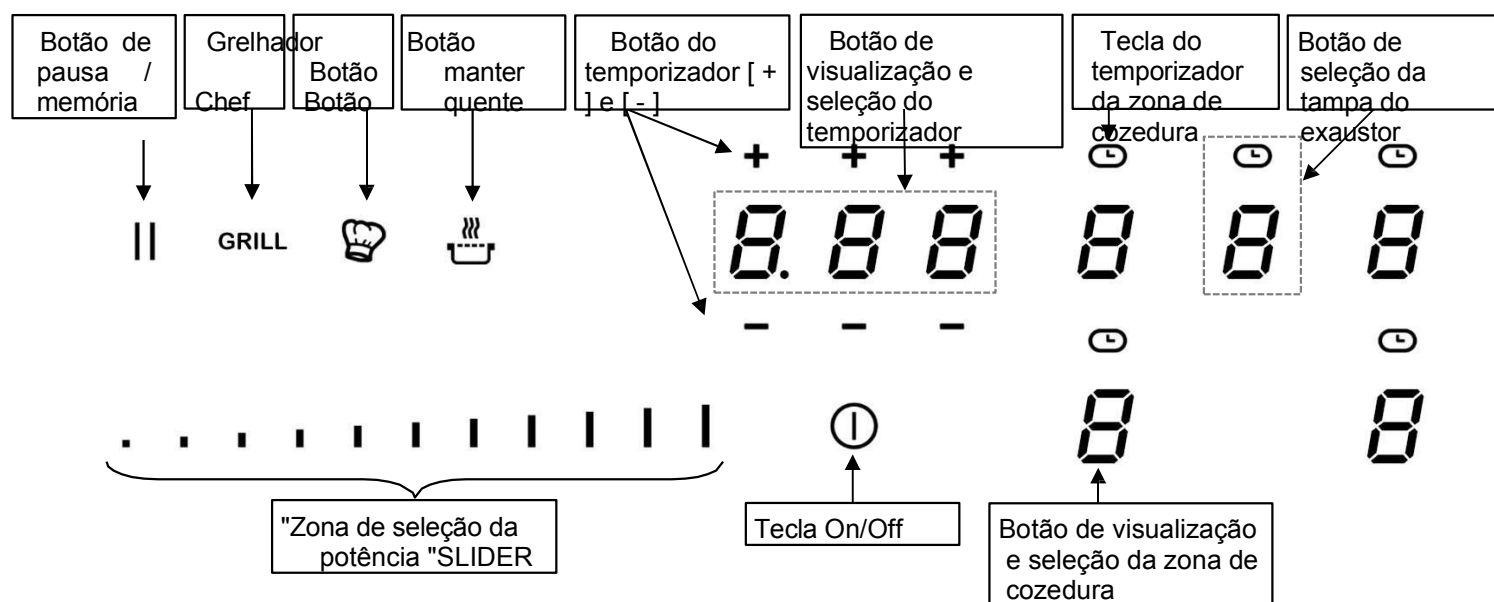
Técnica Descrição

Tipo de aparelho	XTRAVNT373C80X
Potência total	7570 W
Consumo de energia da placa de cozedura EChob**	180,5 Wh/kg
Zona de cozedura frontal esquerda	210x190 mm
Diâmetro mínimo do fundo do tabuleiro	Ø 110 mm
Potência nominal*	2100 W
Potência de reforço*	2500 / 3000 W
Categoria de utensílios de cozinha normalizados**	A
Consumo de energia ECcw**	186,4 Wh/kg
Zona de cozedura traseira esquerda	210x190 mm
Diâmetro mínimo do fundo do tabuleiro	Ø 110 mm
Potência nominal*	2100 W
Potência de reforço*	2500 / 3000 W
Categoria de utensílios de cozinha normalizados**	B
Consumo de energia ECcw**	188 Wh/kg
Zona de cozedura traseira direita	210x190 mm
Diâmetro mínimo do fundo do tabuleiro	Ø 110 mm
Potência nominal*	2100 W
Potência de reforço*	2500 / 3000 W
Categoria de utensílios de cozinha normalizados**	B
Consumo de energia ECcw**	188 Wh/kg
Zona de cozedura frente direita	210x190 mm
Diâmetro mínimo do fundo do tabuleiro	Ø 110 mm
Potência nominal*	2100 W
Potência de reforço*	2500 / 3000 W
Categoria de utensílios de cozinha normalizados**	C
Consumo de energia ECcw**	159,5 Wh/kg

* Estas potências podem variar consoante a forma, o tamanho e a qualidade das painéis.

** 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	Nome do ecrã	Descrição do ecrã
0	Zero	A zona de cozedura está activada
1...9	Nível de potência	Regulação do nível de potência
u	Pote não reconhecido	A panela não está no sítio ou não é adequada
A	Ebulição automática	Potência mais elevada+ Ferver
E / Er	Indicação de erro	Erro no sistema eletrónico
H	Calor residual	A zona de cozedura está quente
P	Reforço	A potência booster está activada
///	Reforço duplo	A potência de reforço duplo está activada
u	Função manter quente	A função mantém os alimentos quentes a cerca de 70°C
	Pausa	A placa está em pausa
	Ponte	2 zonas de cozedura são interligadas
L	Bloqueado	O painel de controlo da placa está bloqueado
≡	Função grill	A função grill está activada

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 activada 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 INDUÇÃO

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

Existe uma bobina de indução por baixo de cada zona de cozedura. 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:

- Os utensílios de cozinha de indução adequados com uma base magnética, tais como: Ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável com base magnética.
- Utensílios de cozinha por indução não adequados: 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 [E].

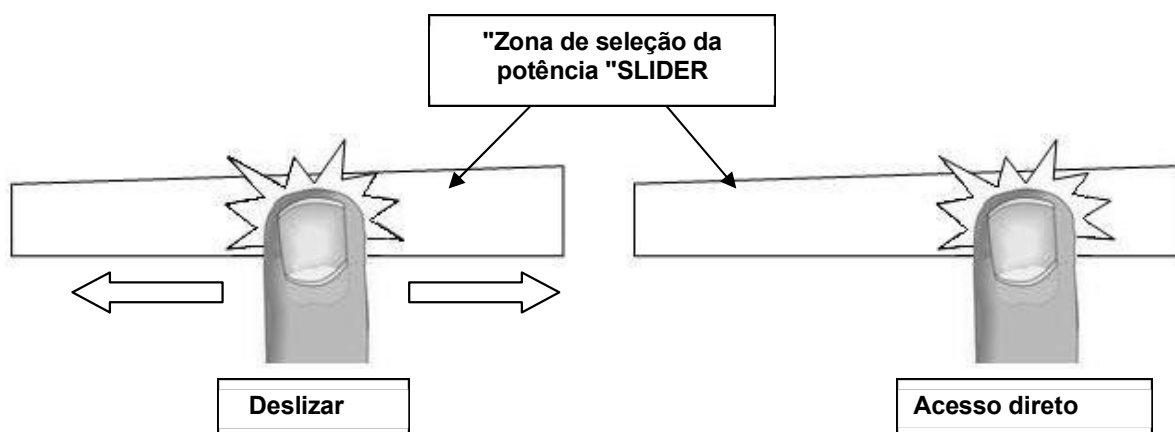
Função dos botões sensores

A placa de cozedura é comandada por teclas 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 reação 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.

"SLIDER" Zona de seleção

Para selecionar a potência através da "SLIDER", passe o dedo sobre a "SLIDERZONE". Também pode ter acesso direto tocando com o dedo na potência desejada (botão).



Ligar e desligar a placa de cozinhar

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

- **Cooktop: ligar/desligar:**

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

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

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Seleção da zona de cozedura	Premir [ⓘ] num dos botões da zona de cozedura	[ⓘ]
Aumentar a potência	Deslizar para a direita no botão "SLIDER"	['] para [9]/[P]
Reduzir a potência	Deslizar para a esquerda no "SLIDER"	[9] para [']
Desligar	Deslize para a esquerda no "SLIDER" para cima até [ⓘ]	[ⓘ] ou [H]

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.

Reconhecimento da panela

A barra de controlo desta placa de indução torna a sua utilização muito intuitiva. Ligar a placa e colocar uma panela numa das zonas de cozedura.

A placa reconhece a posição da panela, a indicação da zona de cozedura é automaticamente seleccionada e o "SLIDER" acende-se.

Pode agora definir o nível de cozedura desejado.

O reconhecimento da panela 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 [ⓘ] aparece no ecrã. O símbolo [ⓘ] 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 [ⓘ] aparece no ecrã. O símbolo [ⓘ] 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 [ⓘ] 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 e duplo booster

Todas as zonas de cozedura estão equipadas com uma função booster e uma função booster dupla.

A função booster é indicada com [P].

A função de reforço duplo é indicada por [P] intermitente [P!!!].

Quando ligadas, estas zonas de cozedura funcionam durante um período de 5 minutos. Esta potência elevada destina-se a permitir-lhe aquecer rapidamente grandes quantidades de água, por exemplo, para ferver água para massas.

- **Ligar/desligar o booster:**

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Seleção da zona de cozedura	Premir [0] num dos botões da zona de cozedura	[0]
Ligar o booster	Deslizar para o fim no "SLIDER" ou premir o botão direito no final	[P]
Desligar o booster	Deslizar para a esquerda na "SLIDER"	[9] a [!]

- **Ligar/desligar o reforço duplo:**

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Ligar o booster	Deslizar para a extremidade no "SLIDER". fim ou premir para a direita no fim	[P]
Ligar o reforço duplo	Premir uma segunda vez no final	[P] pisca com [P!!!]
Desligar o duplo amplificador	Deslizar para a esquerda no botão "SLIDER"	[P] a [!]

- **Gestão da potência máxima:**

A placa de cozedura está equipada com um nível de potência máxima. Para não ultrapassar esta potência máxima, a eletrónica reduz automaticamente o nível de cozedura de uma outra zona de cozedura quando a função booster é activada. Esta zona de cozedura indica, de forma intermitente, a potência reduzida [9].

Zona de cozedura selecionada	Outra zona de cozedura (por exemplo: nível 9)
[P] acende-se	[9] está definido para [6] ou [] e pisca

Temporizador

O temporizador integrado permite definir um tempo de cozedura entre 1 minuto e 1 hora para as quatro zonas de cozedura.

1 hora e 59 minutos (ecrã [159]). Cada zona de cozedura pode ter uma definição diferente.

- **Ligar ou alterar a duração:**

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Selecionar a zona de cozedura	Premir [0] num dos botões da zona de cozedura	[0]
Selecionar a potência	Deslizar para a direita no botão "SLIDER"	[1] a [9]
Selecionar o temporizador	Prima [⏻]	Ecrã [000]
Prolongar o tempo	Prima [+] do temporizador	O tempo em minutos aumenta Por ex: [050]
Reduzir o tempo	Prima [-] no temporizador	O tempo em minutos diminui

Após alguns segundos, a intermitência pára. A duração é activada e o temporizador começa a funcionar.

- **Desligar o temporizador:**

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Selecionar o temporizador	Prima [⏻]	Ecrã [050]
Desligar o temporizador	Prima [-] para [000]	[000]

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.

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Ligar a placa de cozedura	Premir [] durante 2 segundos. Prima [] durante 2 segundos	[0]
Selecionar o temporizador	Premir [000] acima da indicação da zona de cozedura	[000]
Prolongar o tempo	Premir [+] no temporizador	O tempo em minutos aumenta Por ex: [050]
Diminuir o tempo	Premir [-] no temporizador	O tempo em minutos diminui

A intermitência pára após alguns segundos. A duração é activada e o tempo decorre.




- **Desligamento automático:**

Quando o tempo definido tiver decorrido, é emitido um sinal sonoro e o ecrã [000] pisca. Para parar o sinal acústico e a intermitência, premir [000].


Função de cozedura automática

Todas as zonas de cozedura estão equipadas com uma função de evaporação automática. Quando a função de ebulição automática é activada, a zona de cozedura aquece automaticamente à potência máxima e volta a passar para o nível de cozedura seleccionado. O tempo de ebulição depende do nível de ebulição seleccionado.

- **Ativação da função de ebulição automática:**

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Seleção da zona de cozedura	Premir [] num dos botões da zona de cozedura	[]
Selecionar a potência (por exemplo, nível 7)	Deslize o botão "SLIDER" para [7] e permanecer durante 3 segundos	[7] pisca com []




- **Desligar a função de ebulição automática:**

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Seleção da zona de cozedura	No botão da zona de cozedura Pressionar	[7] pisca com []
Mudar a potência	Deslize o botão "SLIDER"	[1] a [9]

Pausa Função

Esta função permite interromper temporariamente ou reativar a cozedura com as mesmas definições de potência.

- **Ligar/desligar a função de pausa:**


Ação	Painel de controlo	Ecrã
Seleção da zona de cozedura	Premir [] num dos botões da zona de cozedura	[]
Selecionar a potência	Deslizar para a direita no botão "SLIDER"	[1] para [9] / []
Ligar a pausa	Premir o botão [II] durante 2 segundos	[II] aparece no ecrã
Desligar a pausa	Premir o botão [II] durante 2 segundos	As definições anteriores são novamente visualizadas

Memória

Quando a placa de cozedura é desligada, os últimos ajustes são guardados. É possível reativar estes valores com a função de memória. As configurações seguintes podem ser reactivadas com a função de memória:

- Níveis de potência das zonas de cozedura.
- Regulações do temporizador para as zonas de cozedura.
- Configurações para a função de ebulição

automática. Chamar a função de memória:

- Ligar a placa de cozedura (premir [] durante 2 segundos).
- Premir o botão [II] no espaço de 6 segundos. Os valores

das últimas regulações são reactivados.












Esta função só pode ser activada nos 10 segundos seguintes a desligar a placa de cozedura. Passado este tempo, a função de memória já não pode ser activada.

Função manter quente

Esta função mantém os alimentos quentes a cerca de 70°C e foi concebida para evitar transbordamentos e queimaduras.











O tempo máximo de conservação do calor é de 2 horas.

- **Ligar e desligar a função manter quente:**

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Selecionar a zona de cozedura	Premir [] num dos botões da zona de cozedura	[]
Ligar o aquecimento	Prima  botão [] botão	[]
Desligar manter quente	Prima  botão [] botão ou altere a potência	[] ou [] para [] / []

Pontes e automático Função ponte

Esta função permite ligar duas zonas de cozedura para um único processo de cozedura.

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Ligar a placa de cozedura	Premir [] durante 2 seg.] durante 2 segundos	[]
Ligar a ponte "Manual"	Colocar um recipiente numa das duas zonas de cozedura a ligar em ponte e premir simultaneamente os botões das zonas de cozedura correspondentes. os botões das zonas de cozedura correspondentes	[] e []
"Automático"	Ou colocar uma panela grande em ambas as zonas a ligar	[] pisca e, em seguida, aparecem [] e []
Aumentar a potência	Deslizar para a direita no "SLIDER"	[] a []
Desligar a ponte	Premir os dois botões da zona de cozedura em causa	[]

Fecho de segurança para crianças / bloqueio da placa de cozedura

Para evitar que a placa de cozedura seja ligada involuntariamente, por exemplo, por uma criança, é possível bloquear o painel de comando (exceto o botão [⏻]).

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

- **Ativar e desativar o bloqueio:**

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Ligar a placa de cozedura	Prima [] durante 2 segundos. Prima [] durante 2 segundos	[]
Ligar a fechadura	Ligar uma zona de cozedura Premir e manter premido o botão [] durante 3 segundos	O "SLIDER" acende-se e desloca-se da esquerda para a direita
	Em seguida, deslizar o dedo da esquerda para a direita sobre a SLIDER deslizar	[L] aparece no ecrã
Desligar o bloqueio	Pressionar qualquer zona de cozedura Premir e manter premido o botão [L] durante 3 segundos	O "SLIDER" acende-se e desloca-se da direita para a esquerda
	Em seguida, deslizar o dedo da direita para a esquerda sobre a SLIDER	[] aparece no ecrã

Chefe Função

Esta função transforma a placa em 2 grandes zonas.

O nível de potência pode ser alterado pelo utilizador e é guardado para a utilização seguinte.

- **Ligar e desligar a função Chef:**

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Ligar a placa de cozedura	Premir [⏻] durante 2 segundos	[]
Ligar o chefe de cozinha	Prima [] para ligar	[3]* e [7] no lado esquerdo [9]* e [7] do lado direito
Desligar o chefe de cozinha	Premir []	[]

* Os valores especificados referem-se à primeira utilização. Podem ser diferentes se já tiver utilizado esta função.

Função Grill

Esta função permite uma utilização óptima da placa de grelhar, unindo duas zonas e utilizando níveis de potência adequados.





- **Ligar e desligar a função grill:**

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Seleção da zona de cozedura	Premir [] num dos botões da zona de cozedura	[]
Ligar a função grill	Premir o botão [GRILL]	[3] e [7]
Ajustar a potência	Deslize para a direita no ecrã "SLIDER"	Nível [1] a [9] indicado no "SLIDER"
Desligar a função grill	Prima [GRILL].	[]

FUNCIONAMENTO DO EXAUSTOR

Primeiros passos






- Ligar e desligar o exaustor

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Ligar a tampa do compartimento do motor	Premir o botão de seleção da tampa do compartimento do motor	[]
Regular a potência de aspiração	Deslizar o botão "SLIDER"	[] a []
Desligar a tampa do compartimento do motor	Deslizar a "SLIDER" para a esquerda	[]

Função Booster

Quando esta função está activada, a tampa do compartimento do motor funciona com a potência máxima durante 10 minutos.







- Função Booster Ligar/desligar

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Definir a potência de aspiração	Deslizar o "SLIDER" para a para a direita	[] para []
Ligar o amplificador	Deslizar para a extremidade da "SLIDER" ou diretamente para a extremidade da "SLIDER". da "SLIDER"	[]
Desligar o booster	Deslizar para a esquerda na "SLIDER"	[] a []


Temporizador função

Esta função permite acionar a tampa do extrator durante 15 minutos durante a cozedura.

- Ligar o temporizador

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Ligar a tampa do compartimento do motor	Premir o botão de seleção da tampa do compartimento do motor	[]
Definir a potência de aspiração	Deslizar sobre o "SLIDER"	[] a []
Ligar o temporizador	Premir [] acima do botão de seleção da tampa do compartimento do motor	[] O temporizador acende-se [ 15] no ecrã do temporizador
A capota desliga-se automaticamente quando o temporizador tiver decorrido (15 minutos).		

- Desligar o temporizador

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Desligar o temporizador	Prima [] acima do botão de seleção da tampa do compartimento do motor	Sem indicação do temporizador

Ventilação automática no final do processo de cozedura (Overrun)

Esta função inicia-se automaticamente assim que a placa de cozedura é desligada.

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, o temporizador indica [020] e o exaustor indica [!].

Para cancelar este processo, prima a indicação do temporizador [020] durante 6 segundos. O castelo do fogão desliga-se.

Função automática

Esta função adapta automaticamente a potência do castelo à potência das zonas de cozedura.

- **Ativação/desativação da função automática**

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Função automática Ativar	Premir o botão de seleção da capota e mantenha-o premido durante 3 segundos	[R]
Desativar a função automática	Premir e manter premido o botão de seleção da capota durante 3 segundos	[0]

Sugestões: Quando a função automática está activada, pode alterar rapidamente o poder de sucção da tampa do compartimento do motor deslizando o dedo sobre o "SLIDER".

Isto interrompe temporariamente a função automática.

A função automática será reactivada na próxima vez que ligar a placa.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO EXAUSTOR

A limpeza regular do exaustor garante um funcionamento correto e sem falhas e prolonga a vida útil do exaustor. Limpe os filtros de gordura de acordo com as recomendações do fabricante.

Indicador de limpeza do filtro

Quando o castelo está ligado e a potência de aspiração está definida para [0], o tempo restante até à limpeza do filtro é apresentado no ecrã do temporizador.

A predefinição é de 31 horas, mas pode alterar esta definição se desejar.

- **Apresentação do tempo restante:**

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Ligar a tampa do compartimento do motor	Premir a tecla de seleção da tampa do compartimento do motor botão de seleção	[Tempo restante] no ecrã do temporizador ecrã

- **Indicador de limpeza dos filtros**

Se os filtros de gordura tiverem de ser limpos, o visor do temporizador mostra [00h] e um ponto a piscar no botão de seleção.

- **Repor o tempo restante até à limpeza do filtro do exaustor**

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Ligar a placa de cozedura	Premir durante 2 segundos a tecla [0]	[0] e um ponto intermitente intermitente sobre a tecla de seleção
Selecionar a tampa do compartimento do motor	Premir o botão de seleção	[0] e [00h] no ecrã do temporizador
Repor o contador a zero	Premir o ecrã do temporizador durante 3 segundos.	A última configuração definida pelo utilizador é reactivada.
Confirmar a definição	Premir novamente o ecrã do temporizador.	-

- **Alterar o tempo restante até o filtro do castelo ser limpo**

Ação	Painel de controlo	Ecrã
Desligar a placa de cozedura	Premir durante 2 segundos a tecla [0]	[0] na tecla de seleção
Selecionar a tampa do compartimento do motor	Premir o botão de seleção	[Tempo restante] no ecrã do temporizador
Alterar o temporizador do contador	Premir a indicação do temporizador durante 3 segundos. Ajustar com [+] e [-].	[Tempo restante] no ecrã do temporizador
Confirmar a definição	Premir novamente a indicação do temporizador	-

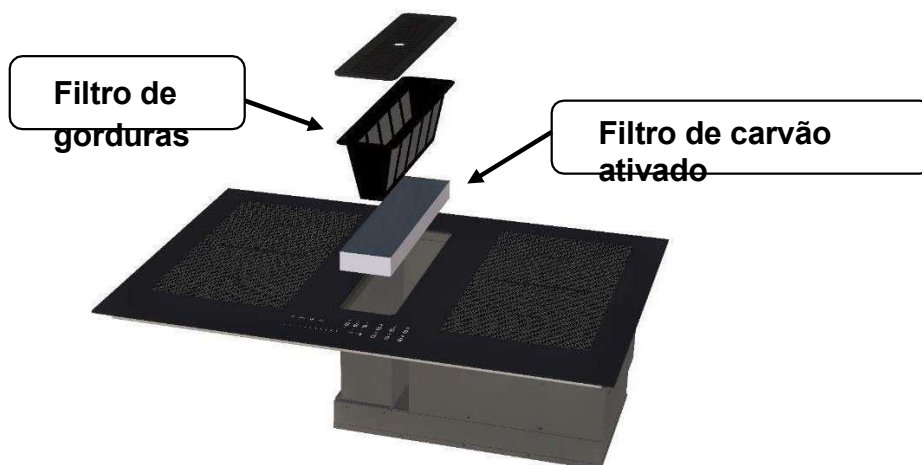
Limpeza dos filtros de gordura na máquina de lavar louça

Os filtros de gordura devem ser colocados verticalmente no cesto inferior e lavados a uma temperatura máxima de 60°C com um detergente suave.

Após a limpeza, voltar a colocar os filtros de gordura na tampa.

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.

Limpe sempre regularmente a placa suja. Para isso, utilize 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 ásperas
- Em seguida, seque 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]:

- A placa de cozedura deve ser reconfigurada. Para o efeito, siga os passos seguintes:
 - Importante: Antes de começar, certifique-se de que não há nenhum tacho na placa de cozedura.
 - Desligue o aparelho da rede eléctrica retirando o fusível ou desligando o disjuntor.
 - Voltar a ligar a placa à rede eléctrica.
 - Procedimento: Pegue numa panela com fundo ferromagnético e um diâmetro mínimo de 16 cm
 - * Iniciar o processo nos 2 minutos seguintes à ligação da placa à rede eléctrica.
 - * Não utilizar a tecla [1].

V) Primeira etapa: anular a configuração existente

1) Prima o botão [] e mantenha-o premido.

manter premido.

2) O símbolo [] aparece em cada ecrã

3) Com a outra mão, prima rapidamente (menos de 2 segundos) cada ecrã []

em cada ecrã [].

Comece pelo lado frontal esquerdo e rode no sentido dos ponteiros do relógio no sentido dos ponteiros do relógio, como descrito na ilustração (de A a D).

Um duplo "bip" significa que ocorreu um erro. Neste caso, recomeçar no ponto 1).

4) Retirar os dedos do comando tátil e premir novamente o botão tátil [1] durante alguns segundos até aparecerem os símbolos intermitentes [E].

5) Aguarde até que os símbolos [E] deixem de piscar.

6) Após alguns segundos, os símbolos [E] são automaticamente alterados para []. A configuração existente foi eliminada.

VI) Segundo passo: Nova configuração

1) Pegue numa panela ferromagnética com um diâmetro mínimo de 16 cm.

2) Selecione uma zona de cozedura premindo o visor correspondente [].

3) Colocar o recipiente sobre a zona a definir.

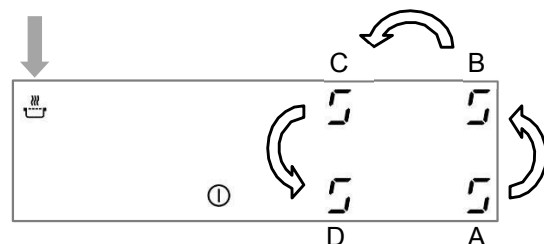
4) Aguardar até que o ecrã [] mude para [-]. A zona de cozedura seleccionada está agora configurada.

5) Proceder da mesma forma para cada zona de cozedura com um ecrã [].

6) Logo que todos os ecrãs se desliguem, todas as zonas de cozedura estão configuradas. Utilizar o mesmo recipiente durante todo o processo.

Nunca colocar vários recipientes juntos nas zonas durante o processo de configuração.

Se [E 4] continuar a ser exibido, contacte o 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 alimentação 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 mostra [E¹]:

- O utensílio de cozinha não está na zona de cozedura.
- O utensílio de cozinha não é adequado para a cozedura por indução
- O diâmetro do fundo do recipiente 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, a ventoinha continua a funcionar até o aparelho arrefecer.
- A ventoinha desliga-se automaticamente.

A função de cozedura automática não se liga:

- A zona de cozedura ainda está quente [E^H].
- O nível de potência mais elevado está ativado [E⁹].

O ecrã mostra [E^U]:

- Ver a secção "Função manter quente".

O ecrã indica [E¹¹]:

- Pode encontrar esta indicação no capítulo "Função de pausa".

O visor mostra [E^L]:

- Ver o capítulo "Bloqueio de segurança para crianças / Bloqueio da placa de cozedura".

O visor mostra [E¹] ou [E⁰³]:

- Um objeto ou um líquido está a cobrir as teclas. O visor desaparece assim que os botões são soltos ou limpos.

O visor mostra [E²] ou [E^H]:

- A placa de cozedura está sobreaquecida, deixe-a arrefecer primeiro e depois ligue-a novamente.

O ecrã mostra [E³]:

- A frigideira não cabe, mudar a frigideira.

O ecrã mostra [E⁶]:

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

O ecrã apresenta [E⁸]:

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

O ecrã apresenta [E¹] ou [E¹]:

- Erro na configuração.
- Inicializar novamente a placa de cozinhar, ver capítulo "O ecrã mostra [E⁴]".

Se não for indicado nenhum código de erro e a interface de utilizador não responder a qualquer pressão de botão, verificar a tensão de alimentação quanto a fios em falta, pontes em falta e ligação incorrecta a 400 V.

Se algum dos sinais acima referidos persistir, contactar 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, louça de barro, porcelana

Os fabricantes de panelas especificam se os seus produtos são adequados para cozinhar por indução. Como verificar a compatibilidade dos tachos e panelas com a indução:

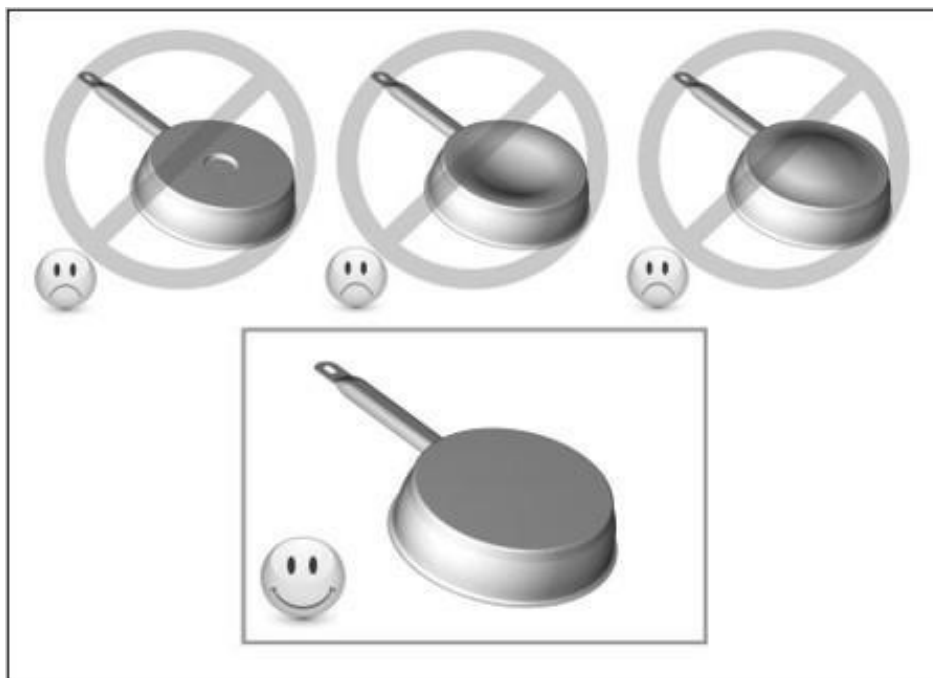
- Encher a loiça com um pouco de água e colocá-la na zona de cozedura por indução. Ligar a zona de cozedura no nível de potência [5]. A água deve aquecer em alguns segundos.
- Colocar um íman na base da loiça. Se o íman se colar, a loiça é adequada.

Alguns tachos e panelas podem produzir ruídos quando são colocados 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 uniformidade 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 frigideiras com bordos rectos. Nas frigideiras com bordos inclinados, a indução também actua na área do bordo da frigideira. Este facto pode provocar a descoloração do 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 devem ser mais pequenos do que um determinado diâmetro de base, caso contrário a indução não se liga.

Para obter o melhor rendimento, centrar sempre o recipiente no centro da zona de cozedura.

Intervalos de regulação

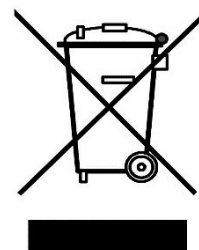
(estes são valores aproximados)

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	Cozinhar a vapor, inchar, descongelar	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
Pull	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

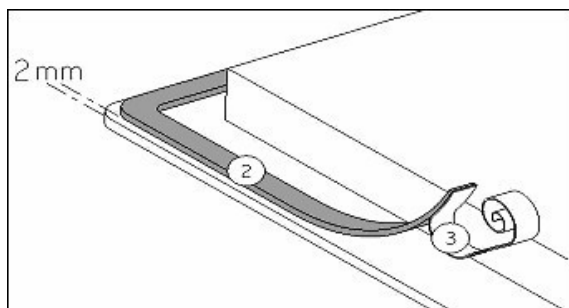
- Por isso, nunca deite o seu aparelho usado no lixo residual.
- Em vez disso, utilize o centro de recolha criado pela sua autarquia local para a devolução e reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

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

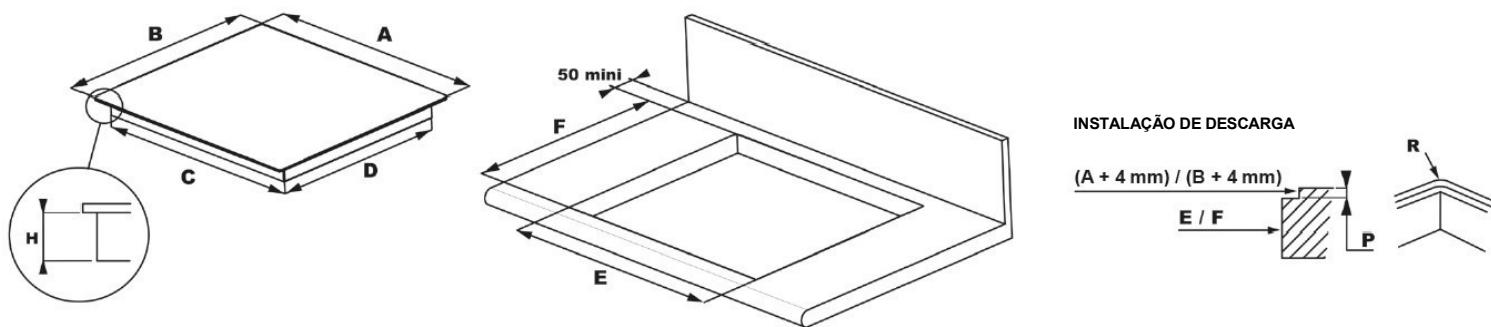
Instalação do vedante:



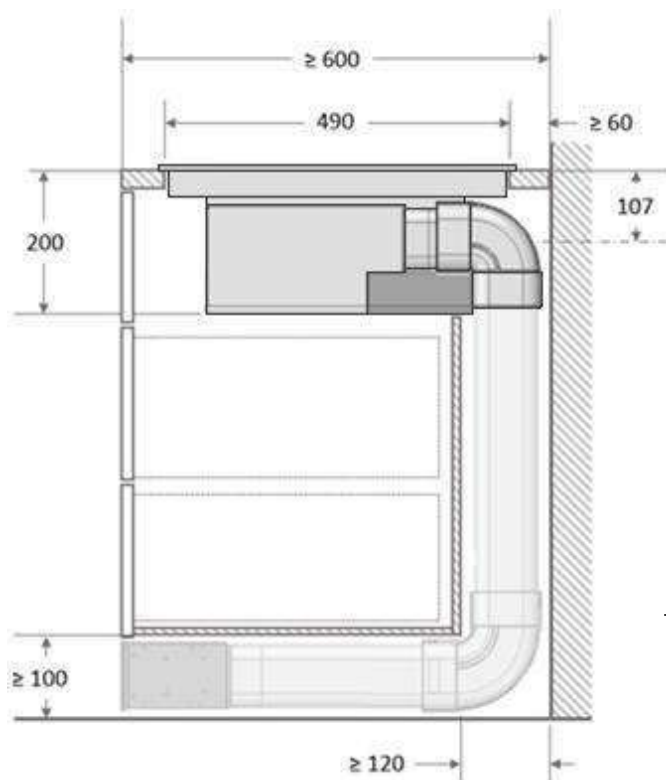
Depois de retirar a película de proteção (3), colar o vedante (2) a uma distância de 2 mm do bordo exterior do vidro.

Instalação :

- Dimensões de inserção:

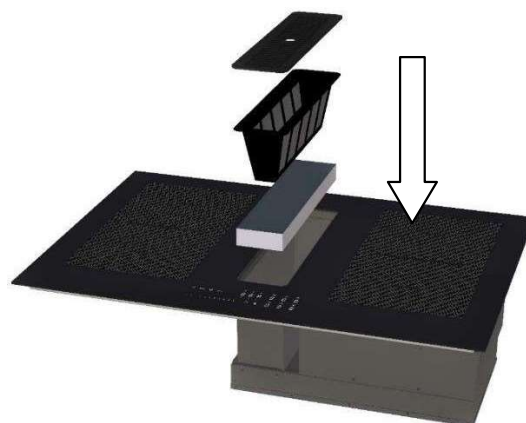


XTRAVNT373C80X												
A	A montagem embutida	B	B embutido	C	D	E	F	H	Vidro	P	R	R descarga
780	784	520	524	740	480	750	490	200	4	5	5	7



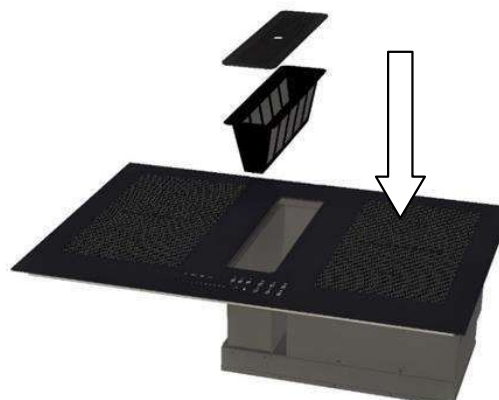
Instalação dos filtros

Sistema de circulação de ar



Instalação de filtros

Sistema de ar de



- **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 os riscos de incêndio. Apenas os aparelhos deste tipo podem ser instalados num dos lados de armários 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 de trabalho deve ser efectuado com uma cola resistente ao calor (100 °C).
- As molduras das paredes 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 secar roupa.
- Se existir uma gaveta por baixo da placa de cozedura, não é permitido guardar objectos inflamáveis, por exemplo, latas de aerossóis.
- É necessário garantir que o cabo de ligação da placa de fogão não seja submetido a nenhuma tensão mecânica após a instalação, por exemplo, por uma gaveta.
- As superfícies cortadas devem ser seladas com um verniz especial, borracha de silicone ou resina de fundição para evitar que inchem devido à humidade. Assegurar que a fita de vedação fornecida é aplicada cuidadosamente.
- **CUIDADO:** Utilize apenas os dispositivos de proteção da placa de cozinhar que foram desenvolvidos pelo fabricante da placa de cozinhar ou especificados pelo fabricante da placa de cozinhar nas instruções de utilização. A utilização de dispositivos de proteção inadequados pode provocar acidentes.
- O cotovelo de exaustão de ar é fornecido com a placa de cozedura. Este sistema foi concebido para ser ligado a um tubo de extração de 222x89 mm, que não é fornecido.
- Para uma boa exaustão do ar, é necessário instalar uma grelha de rodapé ou cortar 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 os regulamentos nacionais das companhias de eletricidade locais.
- A proteção de contacto das peças isoladas operacionalmente deve ser assegurada após a instalação.
- A placa de características **indica** se os dados de ligação necessários correspondem aos da rede eléctrica.
- Todos os pólos do aparelho devem poder ser desligados da rede eléctrica através de dispositivos de isolamento. Quando desligado, deve existir um espaço de contacto de 3 mm. Os dispositivos de corte 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 220-240V / 400V~ 50/60 Hz. Ligar sempre o condutor de terra de protecção.

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 protecção
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

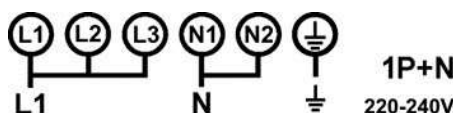
Ligação da placa de cozedura:

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 o terminal de ligação L1 e L2, depois entre o terminal de ligação L2 e L3, depois entre o terminal de ligação N1 e N2.

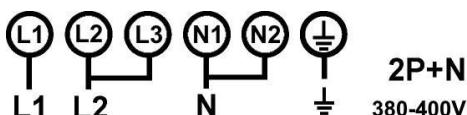
Ligar a terra ao terminal "Terra", o condutor neutro ao terminal N1 ou N2, a fase L ao terminal L1, L2 ou L3.



Ligação bifásica 400V~ 2P+N

Colocar uma ponte de pólos entre o terminal de ligação L2 e L3, depois entre o terminal de ligação N1 e N2.

Ligar a terra ao terminal "Terra", o condutor neutro ao terminal N1 ou N2, a fase L1 ao terminal L1 e a fase L2 ao terminal L2 ou L3.



Atenção: Verificar se os cabos estão corretamente inseridos e bem aparafusados.

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

SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

Contacto :
EGS GmbH

Tel: +49 2944-9716730

Correio eletrónico: nobilia@egs-gmbh.de

Para entrar em contacto com o serviço de apoio ao cliente, é favor ter em mãos o número de série completo e a fatura.

O número de série do aparelho encontra-se no verso do manual de instruções.