

# gorenje

BR

PLACA DE COZEDURA INDUTIVA EMBUTÍVEL

PT

## MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

Estimado cliente,  
comprou um aparelho da nossa nova linha de aparelhos eléctricos embutidos. É nosso desejo que o produto lhe sirva bem. Recomendamos estudar o manual e usar o aparelho segundo as instruções.

### INFORMAÇÕES IMPORTANTES, NORMAS E RECOMENDAÇÕES

#### Medidas de seugurança

- Recomenda-se veementemente que todos os menores a partir de 8 anos de idade, pessoas com capacidade físico-mental reduzida ou ainda com movimentos limitados, adultos sem experiência ou sem conhecimentos suficientes, que sejam auxiliados por peritos ou alguém com conhecimentos de como utilizar o aparelho. Caso queira fazer o uso do aparelho sem vigilância de uma pessoa competente e conhecedora do aparelho, recomenda-se que seja instruído ou siga rigorosamente as instruções sobre o uso do aparelho, tendo consciência do possível risco de vida. Não deixe as crianças brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não pôde ser feita por menores de 8 anos, ou crianças sem vigilância.
- Atenção: Perigo de incêndio: Não coloque objectos sobre as superfícies para cozinhar.
- Atenção: Cozinhar na placa cerâmica ou placa de indução com banha, óleo ou qualquer tipo de gordura pode ser perigoso e pode causar incêndio. Nunca apague o fogo com água, desligue primeiro o aparelho e em seguida abafe as chamas com uma tampa ou um pano molhado.
- Aviso: Ao cozinhar deve estar sempre em alerta. Deve prestar sempre a máxima atenção quando estiver a cozinhar rápido ou com pressa.
- Após o uso do aparelho, desligue-o completamente e não espere que o dispositivo de controle ou detector de alerta do recipiente se active.
- Não coloque sobre a placa de indução ou placa cerâmica quaisquer objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas, porque eles podem se aquecer e causar danos.
- ATENÇÃO: Se a superfície da placa para cozinhar ou de uma das bocas do fogão estiver rachada, desligue o aparelho e o disjuntor, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

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

### **Chamada de atenção**

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

derretimento, incêndio ou danos a placa do fogão.

- Quando não está utilizando a placa de cozedura, verifique que todos os elementos de comando foram desligados.
- Antes de proceder a intervenção no espaço onde fica instalada a placa de cozedura (usando materiais tipo tinta, cola, etc.) desligue completamente a ficha do aparelho da tomada.
- Em caso de qualquer manipulação com o aparelho, ou se pretender deixar o aparelho fora de uso durante longo tempo, desligue o interruptor principal do aparelho.
- É recomendável em cada dois anos contactar uma empresa de serviço e manutenção, para que verifique o bom funcionamento da placa de cozedura. É uma forma de precaução contra os eventuais defeitos, que podem reduzir o tempo de vida útil do aparelho.



O símbolo ou etiqueta do produto colado na sua embalagem, indicam que este produto não pode ser tratado como lixo ou resíduo doméstico. Deve ser levado para um sítio de recolha de lixo, especialmente para a reciclagem de equipamentos eléctricos e eletrónicos. Ao garantir o descarte correto deste produto ajuda a proteger potenciais consequências negativas para o meio ambiente e saúde humana, que poderiam resultar do tratamento incorrecto do produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contato com a câmara municipal local, ou com o serviço de recolha de lixo doméstico, ou ainda com a loja onde adquiriu o produto.

### **Finalidade ou propósito do eletrodoméstico**

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

### **ATENÇÃO!**

Se detectar alguma falha na superfície, desligue o aparelho.

## ATENÇÃO!

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

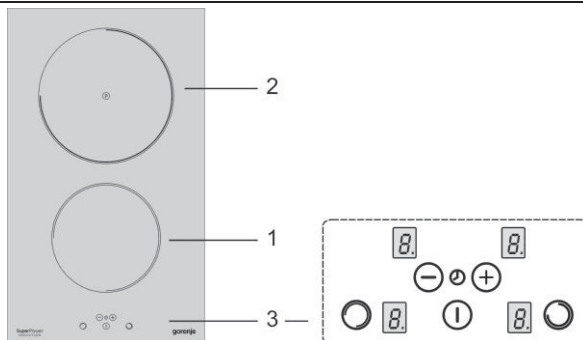
## RUIDO CAUSADO DURANTE O FUNCIONAMENTO DO ELETRODOMÉSTICO COM AQUECIMENTO POR INDUÇÃO

Ligando o aquecimento à potência máxima, ou de repente do tipo de recipientes a usar, o eletrodoméstico pode fazer sons tais como, por exemplo, zumbidos, assobios ou estalos. Os sons moderam-se ou desaparecem com a redução do nível de aquecimento. A quantidade de comida e o método de cozedura podem ter influência sobre a intensidade de sons.

O eletrodoméstico está equipado com um ventilador de refrigeração que é acionado no caso de temperaturas mais elevadas. O ventilador pode estar em funcionamento igualmente após o desligamento das zonas de cozedura, desde que persista a temperatura elevada.

Os sons mencionados são resultado do aquecimento por indução e não é defeito algum.

## FUNCIONAMENTO



1. Área dianteira
2. Área posterior
3. Painel de comando – CONTROLE DE TOQUE (TOUCH CONTROL)

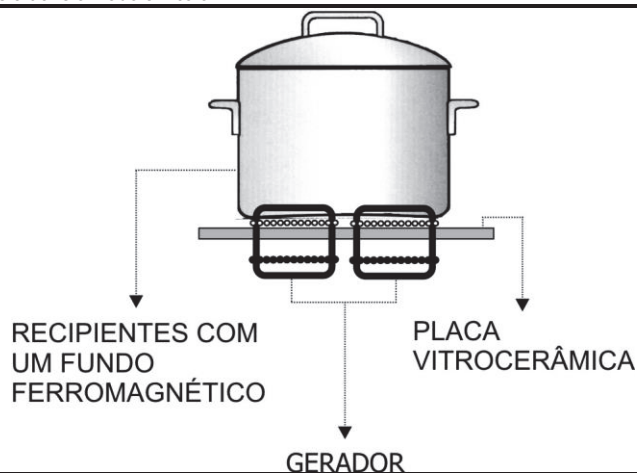
- O aparelho está determinado para ser embutido na placa superior do móvel de cozinha.
- O empanque de borracha nas bordas da placa de cozinha evita que os líquidos penetrem para o interior do móvel.
- A parte principal do aparelho é a placa de vitrocerâmica ligada a outras partes importantes do aparelho.
- Na placa de aquecimento estão indicados círculos que determinam as áreas para cozinhar.
- Os diâmetros dos círculos desenhados na placa dimencionam o diâmetro máximo do fundo da panela ou recipiente a utilizar.
- Aconselhamos a não utilizar recipientes com diâmetros de fundo maiores do que os círculos desenhados na placa.
- O sensor de limite de temperatura controla e limita o nível de aquecimento máximo das áreas de cozedura.
- As luzes de sinalização de calor residual apagam-se quando a temperatura da superfície está baixa, não havendo risco de queimadura.

## SISTEMA DE INDUÇÃO

O sistema de aquecimento por indução é um método baseado na indução magnética. A funcionalidade do sistema consiste em transmitir directamente a energia magnética produzida por um gerador para a base do recipiente.

## VANTAGENS DO SISTEMA DE INDUÇÃO

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



## RECIPIENTES RECOMENDADOS PARA O USO NAS BOCAS DE COZEDURA INDUTIVAS

O sistema de indução aproveita o magnetismo para gerar ou produzir calor. Por isso as bases de fundo dos recipientes devem conter ferro. Para testar os recipientes, coloque um ímã na base, e se ficar colado, significa que o recipiente suporta um campo magnético. O diâmetro da base do recipiente pode ser inferior ou igual ao tamanho da boca de cozedura indicada na placa, obedecendo os parâmetros da tabela seguinte:

- Ø 160 – 110 mm – área dianteira,
- Ø 200 – 150 mm – área posterior

Para mais requisitos sobre os recipientes de cozinhar veja „Regras de utilização de placa vitrocerâmica“

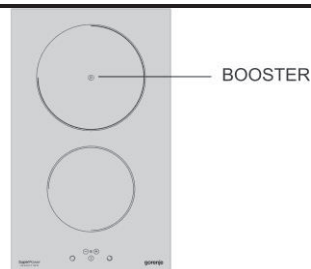
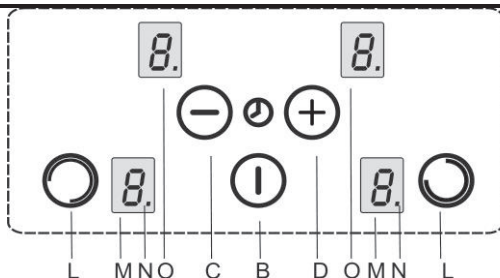
## OPERAÇÃO DO APARELHO

### CUIDADO!

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

## PAINEL DE COMANDOS

- B – sensor do interruptor da tensão
- C – sensor de selecção da potência -menos (-)
- D – sensor de selecção da potência - mais (+)
- L – sensor de zona de cozedura
- M – indicador de grau de potência
- N – símbolo de activação de zona de cozedura
- O – símbolo do temporizador



### AVISO

- As teclas são ativadas por dedos, tocando o respetivo símbolo na placa vitrocerâmica. Mantenha o painel de comando limpo e seco.
- Não coloque objetos no painel de comando da vitrocerâmica.
- Evite que a vitrocerâmica seja utilizada ou limpa por crianças.
- EVITE uma ativação inadvertida do aparelho, por exemplo pelos animais de estimação!
- Ao desligar a placa de cozedura da rede elétrica, anulam-se os parâmetros pre-ajustados.
- Nunca ponha alimentos em folhas de alumínio, talheres, tampas de recipientes e outros objetos metálicos sobre as bocas de cozedura indutivas. Eventualmente se o aparelho for activado por erro, deileixo ou inadvertidamente, o sobreaquecimento rápido desses objetos poderia causar queimaduras ou danificar o aparelho
- A placa de cozedura depois de 10 minutos da retirada do recipiente da boca indutiva desliga-se automaticamente.
- Depois de terminar a cozedura, desligue as bocas indutivas do aparelho através do comando, não confie em desativação automática (em função da ausência do recipiente).

As potências das zonas de cozedura são reguladas numa escala de 9 graus seleccionáveis mediante os símbolos tácteis indicados no controle de sensores. As zonas de cozedura activam-se e desactivam-se num curto espaço de tempo diferente, de acordo com o grau de intensidade definido ou por nos escolhido. A reacção dos botões (símbolos) é de 1 segundo, durante este tempo é necessário manter o dedo no símbolo correspondente.

### LIGAR A PLACA DE COZEDURA

Toque a tecla A (ligar/desligar). Acendem-se os símbolos de „O“, „H“ no painel de comando. A partir deste momento tem 10 segundos para tocar outra tecla, caso contrário a placa de cozedura desliga-se automaticamente.

### ZONA DE COZEDURA DA PLACA

- Depois de ter ligada a placa de cozedura carregamos no símbolo „L“.
- A partir deste momento tem 10 segundos para proceder o ajuste da potência da boca seleccionada, de 1 a 9, carregando nos símbolos „+“ ou „-“ de acordo com as suas preferências.

### **DETECÇÃO DA PRESENÇA DO RECIPIENTE NA BOCA DE COZEDURA INDUTIVA**

- O símbolo „L” pisca avisando que não se realiza transmissão da energia porque na zona de cozedura ligada não há recipiente nenhum, ou o recipiente é pequeno demais.
- Com um recipiente de diâmetro de fundo correspondente, a potência ajustada fica ligada e na placa acende-se um número que indica o nível da potência. Depois de retirar o recipiente da zona, a transmissão do calor (da energia) será interrompida. O indicador de nível de potência volta a piscar o símbolo „L”.
- Se colocar um recipiente de diâmetro inferior ao da boca, mas suficiente para mantê-la ativada, quer dizer que a energia transmitida (a potência) corresponde ao diâmetro do recipiente.

### **INDICADOR DO CALOR RESIDUAL**

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

### **BLOQUEIO PARA SEGURANÇA DAS CRIANÇAS**

- Este bloqueio segurança serve para evitar alterações indesejáveis durante o processo de cozedura, ou uma utilização proibida do aparelho em geral.
- O bloqueio pode ser ativado também quando tem uma das boca de cozedura ligada.

### **PROCEDIMENTO**

- Tocar a tecla „B” para ligar a placa de cozedura.
- Na tela aparece um ponto decimal piscando.
- Precione o sensor na da zona traseira („L” direito) simultaneamente com o sensor „-” seguidamente precione de novo o sensor na da zona traseira.
- A letra L aparecerá na tela.
- A Activação do sistema de segurança para crianças tem que ser feita no prazo de 10 segundos e não deve ser precionado outro sensor qualquer.

### **DESATIVAÇÃO TEMPORÁRIA PARA COZINHAR**

- Precione o sensor da zona traseira („L” direito) simultaneamente com o sensor „-”.
- Observará que na tela a letra „L” será substituída pelo símbolo „0”.
- Depois de desligar a placa de cozedura o sistema de segurança será activado de novo.

### **DESATIVAÇÃO PERMANENTE**

- Precione o sensor na da zona traseira („L” direito) simultaneamente com o sensor „-” seguidamente precione de novo o sensor „-”.
- A desactivação do sistema de segurança tem que ser feita no prazo de 10 segundos.

### **DESLIGAR A PLACA DE COZEDURA**

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

### **FUNÇÃO DE INTENSIDADE DE AUMENTO DO AQUECIMENTO**

#### **„BOOSTER - SPRINT”**

- A função de „BOOSTER - SPRINT” serve para acelerar a intensidade do aquecimento por meio da potência máxima na boca seleccionada.
- O prazo máximo de powerbooster ativo é de 5 minutos. Quando a função booster chega ao tempo limite, a boca passa automaticamente para o nível 9.
- Quando a função „BOOSTER” estiver activada e se ligar uma segunda zona de indução no grau „8”, ou superior ao grau „8” a potência da respectiva zona de cozedura baixa automaticamente para o grau „7”.



## NOTA

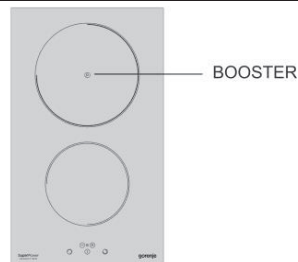
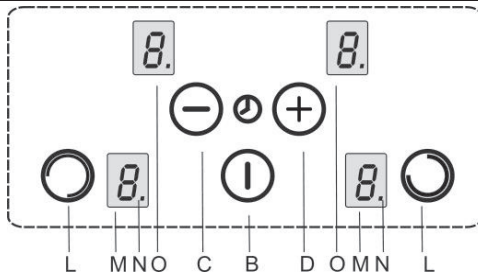
Somente a zona traseira de cozedura é equipada com o sistema „BOOSTER - SPRINT“.

## PROCEDIMENTO

- Coloque o grau 9 na zona traseira de cozedura.
- Pressione o sensor „+“ para activar o sistema „BOOSTER - SPRINT“.
- Durante o período de activação do sistema „BOOSTER - SPRINT“ a tela mostrará a letra „P“.

## DESATIVAÇÃO DO SISTEMA „BOOSTER - SPRINT“

Pressione o sensor „-“, e active a zona de cozedura.



## TEMPORIZADOR (TIMER)

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

- a) regime alarme
- b) regime corta-corrente (para programar o tempo de funcionamento de uma boca seleccionada)

## CONTA-MINUTOS

Interruptor temporizado – modo conta-minutos.

Serve somente para ajustar e medir o tempo de cozedura. Uma vez esgotado o tempo desejado, ouve-se um sinal acústico. Esta função pode-se activar somente com a placa embutida ligada e opera durante qualquer modo de serviço da placa.

## PROCEDIMENTO

- Toque a tecla „B“ para ligar a placa de cozedura.
- Ao mesmo tempo pressione os sensores „+“ e „-“.
- Na tela do temporizador aparecerá o símbolo „O“.
- Num prazo de 10 segundos coloque o tempo necessário utilizando os sensores „+“ e „-“.
- Após o tempo definido, ouvirá um sinal sonoro que pode ser interrompido carregando num outro sensor qualquer.
- Também pode alterar o seu tempo, basta pressionar nos sensores „+“ e „-“ a tela do temporizador se activa. Neste preciso momento altere os valores do tempo requerente através dos sensores „+“ e „-“.

## CONTAGEM DECRESCENTE COM PARAGEM DAS BOCAS

A função de corta-corrente possibilita programar a duração de funcionamento e paragem de uma boca seleccionada de cozedura. No fim da cozedura ouve-se um sinal sonoro. A função de corta-corrente com paragem da boca pode ser ativada só com a placa ligada e a boca de cozedura ativa (intensidade de aquecimento entre 1 e 9).

## PROCEDIMENTO

- Toque a tecla „B“ para ligar a placa de cozedura
- Toque a tecla „L“ para seleccionar a boca.
- Tocando nos sensores „+“ e „-“ pode seleccionar a potência ou rendimento necessário.
- Pressione simultaneamente os sensores „+“ e „-“.
- A tela do temporizador activará a função ou sensor „O“.
- Num prazo de 10 segundos coloque o tempo necessário da zona de cozedura utilizando os sensores „+“ e „-“.
- Após o tempo definido, ouvirá um sinal sonoro e a zona de cozedura se desligará.

## NOTA

- A função de corta-corrente pode ser utilizada simultaneamente em todas as bocas de cozedura,
- Pressionando simultaneamente os sensores „+“ e „-“ pode observar (controlar) o tempo operacional estabelecido das respectivas zonas de cozedura. O ponto decimal „M“ a piscar na tela do temporizador indica-nos a zona actual de cozedura recentemente activada.
- Para alterar o período de funcionamento precione simultaneamente (ao mesmo tempo) os sensores „+“ e „-“ e utilizando os sinais „+“ e „-“ ajuste o novo período de funcionamento que deseja.
- Quando desligar a placa de cozedura com o sensor „B“ automaticamente desliga-se também a função Tempo das zonas de cozedura.

## Exemplos de funcionamento com várias intensidades de aquecimento ajustadas

### Nível 0

- desligado

### Nível 1 - 3

- para manter os líquidos numa ebulição moderada,
- para um aquecimento moderado e lento sem chamuscamento.
- para dissolver a manteiga, o chocolate,
- descongelação de productos,
- para cozinhar uma pequena quantidade de líquido.

### Nível 4 - 6

- para cozedura intensiva,
- para manter a ebulição de uma grande quantidade de líquido,
- para os guisados,

### Nível 7 - 9

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

## LIMITAÇÃO DO PRAZO DE FUNCIONAMENTO DA BOCA

As bocas de cozedura dispõem de um limitador (regulador de limites) automático do funcionamento. O funcionamento contínuo da boca depende do nível do aquecimento (veja a tabela de medidas).

Para manter a limitação automática activa, supõe-se que não tenham sido feitas nenhuma alteração do ajustamento original da boca.

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

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

Nível de potência	Tempo de funcionamento na potência máxima (min.)
1	480
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P	5

P – intensidade aumentada de „BOOSTER“

## SINALIZAÇÃO DOS ERROS

(E a piscar é erro)

### E2 - SOBREAQUECIMENTO DA BOCA DE COZEDURA

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

Deixe o aparelho arrefecer

### E3 – RECIPIENTE NÃO ADEQUADO

Perda das qualidades magnéticas depois de um aquecimento excessivo do fundo do recipiente.

### E4 – ERRO DE CONFIGURAÇÃO DA ZONA DE COZEDURA

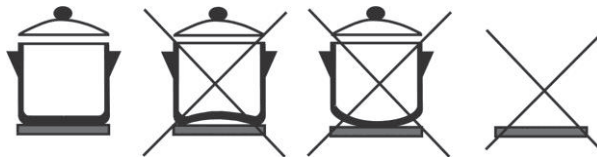
Contacte a concessionária (Representante).

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

## REGRAS DA UTILIZAÇÃO DAS PLACAS VITROCERÂMICAS

- Se for utilizada conforme as instruções do manual, a placa vitrocerâmica cumpre todos os requisitos para os aparelhos de uso doméstico.
- Antes de proceder a primeira utilização do aparelho, desligue a aparelho por meio do interruptor principal ou retire o cabo de alimentação da tomada e limpe bem o aparelho (para detergentes recomendados veja em „Limpeza e manutenção“)
- Evite o uso dos recipientes de superfície esmaltada vazios, porque poderia danificar os fundos deste, e conseqüentemente riscar a superfície vitrocerâmica.
- Não utilize recipientes com fundos riscados ou com pontos agudos (bicos).
- Os melhores resultados (quando cozinhar na boca indutiva) podem ser atingidos com os recipientes de base de uns 2-3mm de espessura, ou de 4-6mm em caso de recipientes de aço inoxidável, cuja base consta de várias camadas sobrepostas (tipo sandwich)
- Numa temperatura ambiente, a base do recipiente, que dilata com calor aumentado, deveria ser ligeiramente côncava, para ajustar bem com a superfície da placa, para garantir o mínimo escape termico entre as duas superfícies em contacto.
- Utilize apenas recipientes com a base limpa e lisa para evitar rachaduras na superfície da vitrocerâmica.
- Procure utilizar os recipientes com a base de diâmetro semelhante com o da boca de cozedura selecionada.
- O calor induzido depende do diâmetro da base do recipiente. Com os diâmetros mais pequenos diminui a potência. Um recipiente com diâmetro da base inferior ao diâmetro da placa vitrocerâmica, isto é que não cobre a zona da cozedura inteira, gasta menos energia. Coloque sempre o recipiente no meio da boca de cozedura.
- Ajuste o aquecimento da boca para o nível mais alto para acelerar a fervura dos alimentos. Depois de atingir o ponto de ebulição, reduza o nível.
- Não utilize recipientes em folha de alumínio ou feitos de ligas metálicas com alumínio.

- Não pouse objectos de plástico (colheres, copos, passadores) na superfície vitrocerâmica, eles colam-se a superfície.
- Durante a cozedura, óleos e gorduras muito quentes podem inflamar-se facilmente, portanto é necessário vigiar permanentemente os alimentos (fritos, etc.)



#### **Diretrizes concisas para o uso de placas vidro-cerâmicas – Algumas indicações (dicas) para poupança de energia:**

- Use recipientes com fundo plano e sem impurezas que possam causar arranhões na placa.
- O fundo dos recipientes devem ter um diâmetro mínimo, igual ao diâmetro da zona de cozedura, para evitar a possibilidade do limitador de temperatura desligar-se durante o processo de cozedura devido ao sobreaquecimento da zona de cozedura.
- Ao cozinhar tape o recipiente com a tampa, a entrada da potência de energia eléctrica é regulada de tal maneira, de modo que você não tem necessidade de mover a tampa para o lado ou retirá-la.
- A placa vitrocerâmica não deve ser usada como aquecedor doméstico.

#### **UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA**

- Não faça uso da zona de cozedura, antes de colocar sobre ela um recipiente, e nunca utilize a placa como aquecedor doméstico.
- Qualquer gordura sobre as zonas de aquecimento da placa podem inflamar-se. Por isso tenha cuidado ao usar esses productos durante a preparação de alimentos (ex. Batatas fritas), e sempre estar bem vigilante durante todo o processo de cozimento.
- Use recipientes com fundo plano e sem impurezas para evitar arranhões na placa.
- Grãos de areia podem provocar riscos or arranhões na placa que não podem ser removidos. Na superfície de cozinhar devem ser colocados somente recipientes com um fundo limpo. Levante sempre o recipiente quando desejar movê-lo.
- Não use panelas de barro, eles podem arranhar a superfície.
- Não utilize a placa vitrocerâmica como uma área de armazenamento. Pode riscar a placa ou criar outros danos. Não aqueça os alimentos em folhas de alumínio, recipientes de plástico ou semelhantes. Perigo de derretimento, incêndio ou danos ao aparelho.
- Não deixe os recipientes vazios ferver. A placa é protegida contra superaquecimento, mas os recipientes com o aumento desnecessário de temperatura podem danificar a placa. Esse tipo de dano não é coberto pela garantia.
- Nunca use um recipiente com fundo deformado. A Cavidade ou base arredondada do recipiente pode interferir no sistema de proteção contra o superaquecimento e o aparelho pode aquecer excessivamente. Isto pode resultar a quebra da placa vitrocerâmica e danificar a base do recipiente.
- A placa de cerâmica é muito dura e consistente, mas não é inquebrável. Se algum objecto cair sobre a placa pode quebra-la. Os danos podem ser observados imediatamente ou após um curto período de tempo. Desligue de imediato a placa danificada e não faça mais uso dela. Nunca coloque recipientes sobre a zona de cozedura com um fundo molhado ou tampas com vapor condensado. Podem danificar as zonas de cozedura.
- Nunca deixe arrefecer os recipientes na zona de cozedura. Em baixo do recipiente pode formar humidade que poderia provocar a corrosão do mesmo.
- Durante a limpeza, retire primeiro os resíduos dos alimentos da superfície de cozedura, isto ainda durante o confecionamento, e continue com a limpeza final após o terminar de cozinhar. Preste especial atenção à remoção de aglomeração de açúcar (doces), durante a exposição a longo prazo pode perturbar a estrutura da placa de vitrocerâmica.
- Assegure que todos os resíduos do detergente de limpeza foram removidos completamente após o uso, pois isso pode danificar a placa vitrocerâmica durante o aquecimento das zonas de cozedura.
- As manchas brilhantes metálicas são resultado da utilização de recipientes de alumínio ou uso de detergentes impróprios, as mancha podem ser removidas depois de limpar várias vezes a superfície da placa.

- Os arranhões na placa vitrocerâmica podem ser causados por exemplo por grãos de areia agarradas em vegetais, restos dos pós de limpeza ou detergentes inadequados compostos por partículas abrasivas.
- A placa vitrocerâmica com impurezas de argila, areia ou semelhantes agentes abrasivos, pode-se limpar cuidadosamente com um pano húmido limpo e macio aplicando-se depois detergentes recomendados para placas vitrocerâmica.
- Não utilize esfregões, esponjas ou qualquer outro meio com uma superfície áspera. Além disso, não recomendamos o uso de produtos corrosivos e agressivos, tais como por ex: Sprays para forno e removedores de manchas.
- Durante o confeccionamento de alimentos as bordas dos recipientes não devem tocar as bordas do quadro cooktop vitrocerâmico, ou serem colocados sobre ele.

**O fabricante não se responsabiliza por defeitos causados na placa vitrocerâmica por uso de recipientes impróprios ou por defeitos resultantes de manuseio inadequado ou impróprio.**

Qualquer alteração na aparência da superfície da placa não afecta o funcionamento correcto e a durabilidade da placa de cozedura. As mudanças de cor são o resultado de resíduos de alimentos queimados ou uso de recipientes de alumínio ou de cobre. Estas faixas são difíceis de remover.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A placa vitrocerâmica é bonita e fácil de utilizar. Se seguir as recomendações dadas, pode ajudá-lo a manter a sua placa por muito tempo.

### RECOMENDAÇÕES

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



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

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

**Partes baças** na superfície podem ser causadas por detergentes abrasivos ou devido à permanência de recipientes em cima da placa, durante muito tempo.

## RECLAMAÇÃO

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

## MÉTODOS DE UTILIZAÇÃO E DESTRUIÇÃO DE EMBALAGENS

Se colocar as embalagens num Eco ponto garante a sua reciclagem

Cartão, papel

- Eco ponto;

- Caixotes para papéis;

Esferovite

- Eco ponto

Plástico, sacos e tampas de polietileno

- Eco ponto

## DESTRUIÇÃO DO APARELHO EM FIM DE VIDA



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

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

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

## INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

A instalação deve ser feita segundo as normas e regulamentos nacionais.

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

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

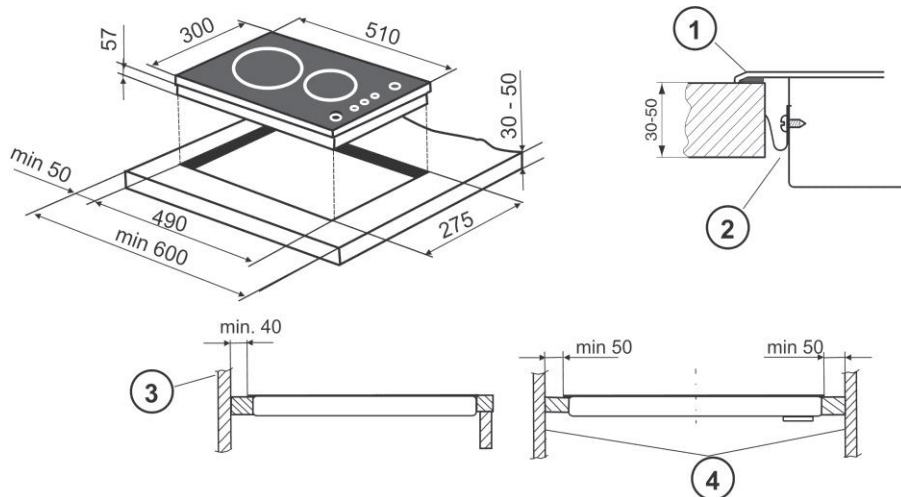
### **ADVERTÊNCIA IMPORTANTE!**

Durante qualquer manipulação com o aparelho fora do uso normal é necessário assegurar a sua desligação da rede eléctrica desligando o interruptor principal antes do aparelho.

### **ADVERTÊNCIA**

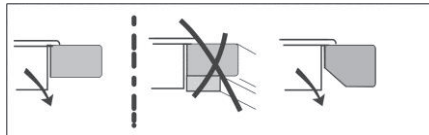
O aparelho não deve ser posto em funcionamento por meio de um comando externo ou um sistema de telecomando separado.

## COLOCAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA



1. Junta
2. Pattes de fixation
3. Parede traseira
4. Paredes laterais

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



**A instalação pode ser feita somente pelas firmas autorizadas e deve ser feita segundo as normas acima citadas.**

- A placa eléctrica está destinada do ponto de vista da acção das influências externas para os ambientes normais.
- A placa de cocção deve ser embutidos nos cortes da tábua de trabalho de uma grossura mínima de 30 mm, com a superfície coberta com um material resistente ao calor.
- A tábua de trabalho deve ser instalada em posição horizontal e deve ser fixada na parte da parede gaxetada para evitar a penetração das substâncias.

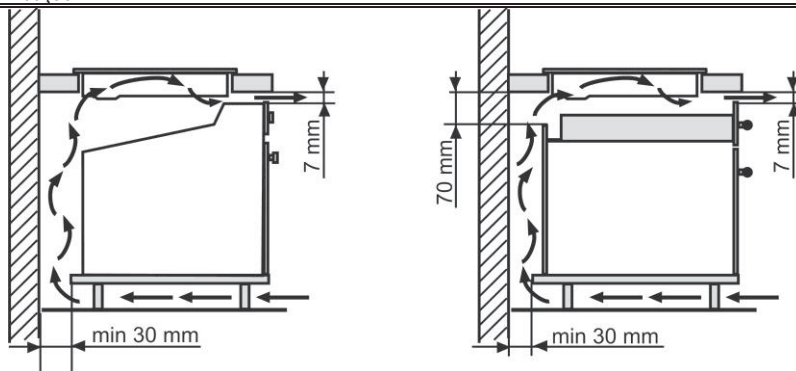
- As dimensões do corte destinado para a placa de cocção e sua posição estão indicadas na imagem.
- Na imagem aparece as distancias seguras das paredes e o móvel da placa de cocção e a situação do tabique abaixo da placa de cocção
- As superfícies surgidas depois do corte dos orifícios devem ser cobertas com uma tinta adequada (por exemplo de silicone) ou lâmina de alumínio que diminui a penetração da humidade na placa.
- Por abaixo da placa de cocção não se pode instalar um forno sem tomar medidas especiais nas quais os gases fumegantes da combustão do forno possam ascender do forno por abaixo da placa de cocção.
- A parede traseira do móvel da cozinha deve ser também de um material resistente ao calor (120° C). A distancia mínima do canto traseiro da placa de cocção a partir da parede traseira é de 50 mm.
- A placa de cocção não pode ser instalada muito perto de um armarinho de cozinha de material inflamável que ultrapasse a superfície da placa de trabalho.
- Sobre a placa de cocção é recomendado instalar somente o aspirador de vapores (digestor) acima do que pode ser situado o móvel de cozinha. Não recomendamos ter só o armarinho sem digestor de vapores para a instalação sobre a placa de cocção. A distância mínima entre a placa de cocção e o aspirador é de 650 mm, também segundo as recomendações do fabricante de aspiradores.
- Antes da instalação do aparelho no recorte da tábua de trabalho e cole pelo circuito da parte inferior da armação um empanque contra a penetração de líquidos, isto encontra-se nos acessórios.

## VENTILAÇÃO

### IMPORTANTE!

Ao instalar o aparelho, obedeça as instruções seguintes:

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

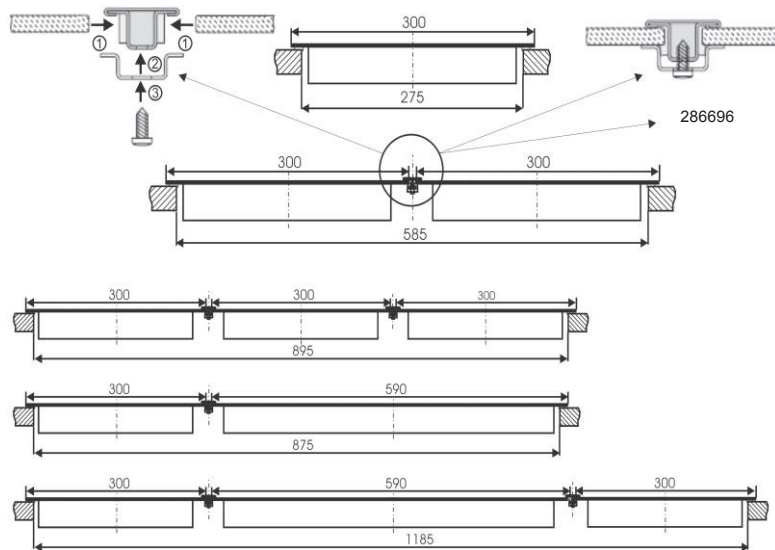


- O imóvel debaixo da placa de cozedura deve ter um espaço aberto no local da corte da placa de trabalho, para garantir uma passagem livre do ar.
- É necessário realizar um corte de 7mm ou mais na parte dianteira do móvel por onde ar possa sair debaixo da placa de trabalho ao longo do aparelho embutido.
- Os possíveis apoios da placa de trabalho devem ser removidos pelo menos na área de baixo do aparelho.
- A distância entre a placa de cozedura indutiva e o móvel de cozinha ou outros aparelhos embutidos deve possibilitar um arrefecimento e ventilação suficientes das bocas de cozedura indutivas. A distância mínima entre os objetos dentro do móvel de cozinha (das gavetas) e a cobertura da placa é de 30 mm.

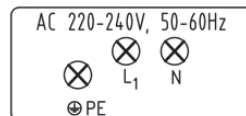
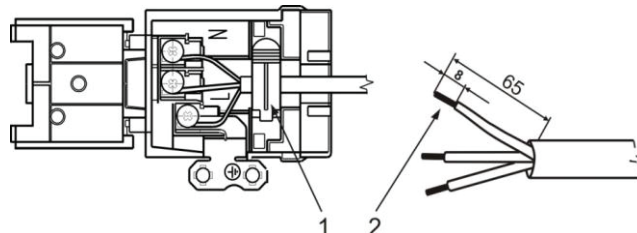
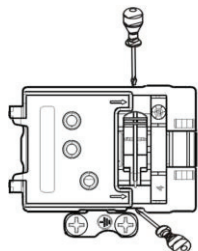


- É necessário assegurar uma ventilação suficiente para evitar um sobreaquecimento da parte de baixo do aparelho pelo ar quente saído de um forno ou outro aparelho situado em baixo da placa – veja a figura.
- É proibido por a placa indutiva em funcionamento no momento quando o forno embutido, situado em baixo da placa de cozedura está sendo limpo por processo pirolítico.

### TIRA OU LISTA DE JUNÇÃO



## CONEXÃO DO APARELHO À REDE ELÉCTRICA



### LIGAÇÃO MONOFÁSICA

1. Fivela contra o arrancamento da corda.
2. Extremo dos condutores reforçado com terminação prensada.

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

Esta exigência é dispensada se o cabo de ligação for equipado com uma ficha e esta ficha pode ser facilmente e sem obstáculos desligada da tomada.

- Para a conexão da placa de cozedura use um cabo de 3 fios com um diâmetro de 1.5 mm, por exemplo o tipo H05VV-F3G1,5, no qual deve ser modificada a ponta segundo a imagem.
- Os extremos dos condutores devem ser fixados contra o desfiado das terminações prensadas.
- Depois de ter fixado as terminações dos condutores por abaixo das cabeças dos parafusos na placa de bornes ponha o cabo na placa de bornes e assegure contra o arrancamento com a fivela.
- Finalmente feche a tampa da placa de bornes.
- Para conectar o aparelho gire na posição de ligar, introduza no recorte e controle a posição do cabo de alimentação.
- A placa de cozedura deve ser assegurada com peças de fixação (veja-se a imagem) com uma força moderada para não danar o aparelho.
- A alimentação de rede deve ser levada de maneira que não seja danada.

### AVISO

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

ACESSÓRIOS	IT332CSC
Raspadeira	1 Unidade
Pattes de fixation	4 Unidades
Parafuso	4 Unidades

ACESSÓRIOS POR ENCOMENDA	IT332CSC
Lista ou tira de junção (encomenda. nro. 286696)	1 Unidade

<b>DADOS TÉCNICOS</b>		
Placa de cozedura indutiva embutível		<b>IT332CSC</b>
<b>Dimensões:</b>		
largura/ altura/ profundidade		300 / 510 / 57 mm
Nicho de encastre – L x F x espessura da bancada		275 x 490 x (30 - 50) mm
<b>Potência eléctrica das áreas de cozedura</b>		
Frente	Ø 160 mm	1,4 kW
Trás	Ø 200 mm	2,3/3,0 kW
Voltagem		220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Potência total		3,65 kW

MORA MORAVIA, s.r.o.. Česká republika, 783 66 Hlubočky-Mariánské Údolí, Nádražní 50

SAP 520312

VCR VD 4522 / IT332CSC / PT / 2015 08 15 / **SAP 520312**



561624

pt/br (04-16)