mepamsa

INSTRUCCIONES PARA CAMPANAS PURIFICADORAS

INSTRUÇÕES PARA CAMPANAS PURIFICADORAS

INDU VALUE 830
INDU VALUE 700
INDU VALUE R 830
INDU VALUE R 700

..... 3
..... 18

1. INFORMACIONES SOBRE LA SEGURIDAD

- Para su propia seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de la instalación y puesta en marcha. Guarde siempre estas instrucciones con el aparato, incluso si se cede o transfiere a terceros. Los usuarios deben conocer perfectamente el funcionamiento y las características de seguridad del aparato.
- La conexión de los cables debe ser realizada por un técnico competente.
- El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por una instalación o uso incorrecto.
- Controle que la alimentación de red coincida con la indicada en la placa de datos en el interior del producto.
- ADVERTENCIA: Antes de instalar el aparato, retire las películas de protección (si las hubiera).
- No toque el aparato con las manos u otras partes del cuerpo húmedas.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones para conectar el aparato.
- No se suba encima del aparato ya que se puede dañar.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos involucrados.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Vigile a los niños, asegurándose de que no jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Conecte el enchufe a una toma conforme con las normativas vigentes y en posición accesible.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las normativas correspondiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificaciones similares para evitar peligros.
- Para los aparatos de Clase I, asegúrese de que la instalación eléctrica doméstica proporcione una correcta conexión a tierra.
- No utilice llamas abiertas (peligro de incendio).



ADVERTENCIA: La falta de instalación de los tornillos o de los dispositivos de fijación conformes con estas instrucciones puede causar riesgos de descargas eléctricas.

- Utilice únicamente tornillos y piezas de fijación adecuadas para la fijación del aparato.
- Asegúrese de que el dispositivo esté instalado de manera que pueda desconectarse de la alimentación, con una separación de los contactos (3 mm) que garantice una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.
- Conecte el extractor a la chimenea a través de un tubo con un diámetro mínimo de 120 mm. El recorrido de la

chimenea debe ser lo más corto posible.

- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad a adoptar para la descarga de los humos es importante seguir escrupulosamente los reglamentos establecidos por las autoridades locales.
- Cuando este aparato se use simultáneamente con aparatos que queman gas u otros combustibles (no aplicable a los aparatos que solo descargan el aire en la habitación), la habitación debe estar adecuadamente ventilada para evitar el reflujo de los gases de escape.
- Limpie el aparato y sustituya los filtros después del tiempo especificado (peligro de incendio). Véase el apartado Limpieza y mantenimiento.
- Deben cumplirse las normativas relativas a la descarga del aire.
- El aire no debe ser expulsado en una chimenea utilizada para la evacuación de los humos de aparatos a gas u otros combustibles (no aplicable a los aparatos que solo expulsan el aire en la habitación).
- Cuando el aparato de cocción y los aparatos alimentados con energía distinta a la eléctrica están en funcionamiento al mismo tiempo, la presión negativa en la habitación no debe superar los 4 Pa (4 x 10-5 bar), para evitar que los humos sean succionados hacia la habitación desde el aparato de cocción.
- Las campanas de cocina y otros sistemas de extracción de los humos de cocina pueden afectar negativamente el funcionamiento seguro de los electrodomésticos a gas u otros combustibles (incluidos los de otras habitaciones) debido al reflujo de los gases de combustión. Estos gases tienen el potencial de causar envenenamiento por monóxido de carbono. Después de la instalación de una campana o un extractor de humos de cocina, el funcionamiento de los equipos a gas debe ser probado por un experto para garantizar que no se produzca un reflujo de los gases de combustión.
- Los sistemas de inducción de estas placas de cocción cumplen con los requisitos de las normativas EMC y de la directiva EMF y no deberían interferir con otros dispositivos electrónicos. Las personas con marcapasos u otros implantes electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante de los dispositivos para determinar si estos son lo suficientemente resistentes a las interferencias.
- Antes de realizar la conexión eléctrica, lea el capítulo CONEXIÓN ELÉCTRICA.
- Las freidoras deben ser constantemente monitoreadas durante su uso: el aceite sobrecalentado podría incendiarse.
- No apoye recipientes en el borde de la placa de cocción porque se podrían dañar las juntas de silicona.



El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Preste mucha atención en no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén supervisados de manera constante.



ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato y no lo encienda para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.
- Después del uso, apague la placa de cocción con el correspondiente mando; no confíe en los sensores de presencia de recipiente.
- El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un

temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.

ATENCIÓN: El proceso de cocción debe vigilarse siempre. Si el proceso de cocción es corto, debe vigilarse ininterrumpidamente.

ADVERTENCIA: Cuando cocine con grasa o aceite, esté siempre pendiente de la placa de cocción ya que estos productos se inflaman con facilidad y pueden ser peligrosos. Nunca intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta contra incendios.

- El aparato no debe instalarse nunca detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.

Posibles causas de reducción del rendimiento:

- Cuanto mayor sea el número de curvas y la distancia de la tubería respecto al motor de aspiración, mayor será la pérdida de carga y la consiguiente reducción del rendimiento.
- Respetar la sección mínima del conducto de aspiración; una sección insuficiente no solo reduce el rendimiento, sino que también puede comprometer el correcto funcionamiento del motor.

2. USO

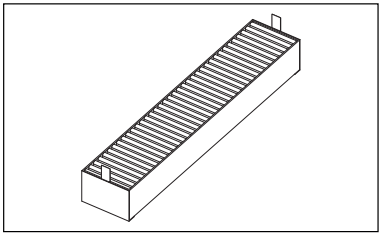
- El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser monitoreadas continuamente durante el uso: el aceite recalentado podría coger fuego.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No se ponga de pie encima del aparato ya que podría dañarse.
- Para evitar que las juntas de silicona se dañen, no coloque recipientes de cocción calientes encima del marco.
- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de cualquier intervención de mantenimiento.

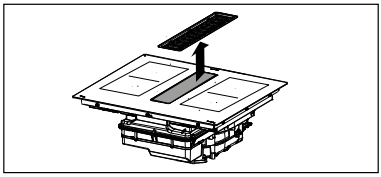
Filtro de carbón activo

- El filtro de olores de carbón activado (consulte las instrucciones de instalación) no debe lavarse ni regenerarse, debe sustituirse cada 12 meses. Para pedir un filtro nuevo filtro, comuníquese con el servicio de asistencia.



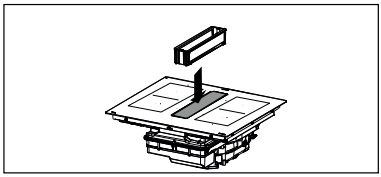
Rejilla

- No lave en lavavajillas. Limpie la parrilla con agua caliente y jabón neutro, sin usar esponjas abrasiva (¡no utilice detergentes agresivos o abrasivos!).



Filtro de grasa

- Limpie o sustituya los filtros en los intervalos de tiempo indicados con el fin de mantener la campana en buen estado de funcionamiento y evitar el potencial riesgo de incendio a causa de una acumulación excesiva de grasa.
- Los filtros de grasa deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o más frecuentemente en caso de uso muy intenso y pueden ser lavado en lavavajillas.



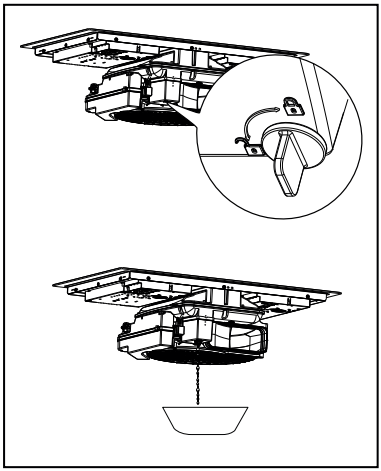
La bandeja de demasiado lleno superior forma parte del filtro de grasa y debe ser controlada después de cada cocción o cada vez que se noten derrames de líquido en la placa de cocción. Lave con agua caliente y remueva los residuos de comida para evitar que se generen olores y se produzcan incrustaciones.

Bandeja de recogida de líquidos

En el uso habitual, se recomienda comprobar y vaciar la bandeja recogegotas a intervalos de dos semanas.

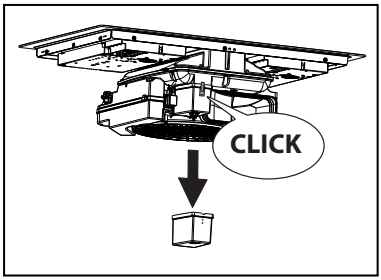
Retire el cajón antes de realizar las comprobaciones periódicas de la bandeja recogegotas, especialmente en caso de derrames grandes. Presione el grifo (naranja) hacia arriba y desenrósquelo para vaciar el recipiente. Una vez vaciada la bandeja de recogida de agua, volver a enroscar presionando hacia arriba el grifo (naranja) hasta que quede cerrado.

La válvula puede reemplazarse si se pierde o se daña y puede adquirirse como repuesto.



Desmontaje de la bandeja de recogida de líquidos principal

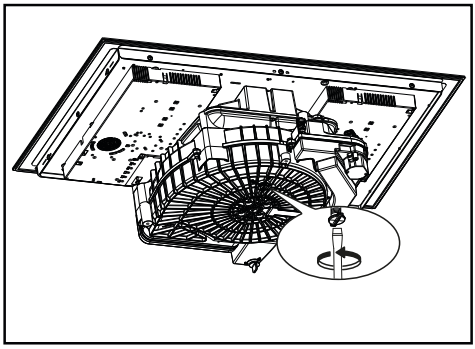
Para una mayor limpieza, en caso de que se derramen líquidos que puedan causar mal olor, desenganchar la bandeja abriendo el gancho indicado.



Vaciado de líquidos del compartimiento del motor

Si se derrama más de 1 litro de líquido sobre la placa de cocción, desenrosque el tapón de rosca (naranja) como se indica y vacíe el compartimiento del motor. Una vez vaciado el compartimiento, volver a enroscar el tapón de rosca (naranja) hasta que quede cerrado.

La válvula puede reemplazarse si se pierde o se daña y puede adquirirse como repuesto.



Limpieza del aparato
Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada y carbonizada requiere más esfuerzo.

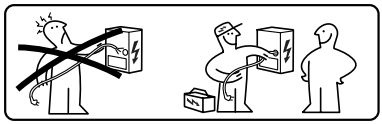
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño o una esponja suaves y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar productos detergentes protectores.
- Elimine las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución antical, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.

4. REQUISITOS DE LOS MUEBLES

La instalación debe realizarse de acuerdo con las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso del aparato (reglamentos sobre seguridad de las instalaciones eléctricas, correcto reciclado de los componentes, etc.).

- No aplique sellador de silicona entre el aparato y la encimera. La placa de cocción se ha diseñado para montarse empotrada en la encimera de la cocina, sobre un mueble para cocina con un ancho de al menos 600 mm.
- Si el aparato se monta sobre materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las directrices y las normas relativas a las instalaciones de baja tensión y la protección contra incendios.
- Para las unidades de empotrado, los componentes (materiales plásticos y madera contrachapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 100 °C): el uso de material y adhesivos no adecuados puede causar deformación y desprendimiento.
- El mueble de la cocina debe tener espacio suficiente para las conexiones eléctricas del aparato. Los muebles colgantes sobre el aparato deben instalarse a una distancia adecuada para que quede espacio suficiente para trabajar cómodamente.
- Se permite usar perfiles decorativos de madera dura alrededor de la encimera, detrás del aparato, con la condición de que quede la distancia mínima indicada en las figuras de instalación.
- La distancia mínima entre el aparato montado y la pared trasera se indica en la figura de instalación del dispositivo empotrado (150 mm para la pared lateral, 40 mm para la pared trasera y 500 mm para cualquier mueble colgante que se encuentre encima. Por razones ergonómicas, se recomienda una distancia mínima de 1000 mm).
- Para evitar que penetre líquido entre el borde de la placa de cocción y la encimera, aplique la junta adhesiva suministrada de serie a todo el borde exterior de la placa antes de instalarla.

5. CONEXIÓN ELÉCTRICA



ADVERTENCIA: Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

- Siga el esquema de conexión (ubicado del lado inferior del producto).
- Este aparato tiene una conexión de tipo “Y” por lo que es necesario que esté el cable de “neutro”. El cable de alimentación debe ser al menos de tipo H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², conexión MONOFÁSICA, BIFÁSICA y TRIFÁSICA: sección mín. de los conductores: 2,5 mm². Diámetro externo del cable de alimentación: mín 8 mm - máx 12 mm.
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- Conecte el aparato como se muestra en el manual de instalación (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).
- Se aconseja utilizar el cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm². Si se utiliza el cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², atenerse a las siguientes instrucciones: para la conexión trifásica, separar los 2 hilos y quite las fundas azules de los hilos grises.

Advertencia: La placa de inducción debe conectarse a una alimentación eléctrica con impedancia igual o menor | Zmáx| = 0,345 Ω.

¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!

6. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Eliminación de los electrodomésticos

El símbolo en el producto o en su envase indica que el producto no debe ser eliminado junto con los residuos normales domésticos. El producto se debe desechar en un punto de recogida especializado en el reciclaje de componentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud que podrían derivarse de su eliminación inadecuada. Para obtener información más detallada sobre cómo reciclar este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

El aparato es conforme a la Directiva 2012/19/UE sobre la reducción de sustancias peligrosas utilizadas en los aparatos eléctricos y electrónicos y la eliminación de residuos.

Eliminación de los materiales de embalaje

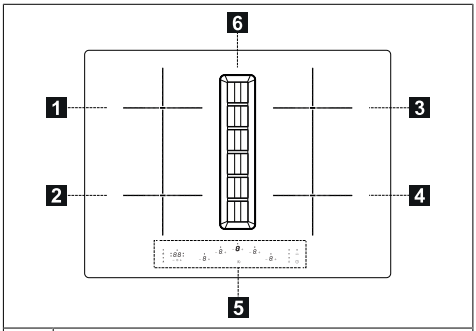
Los materiales con el símbolo son reciclables. Elimine los materiales de embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

Ahorro energético

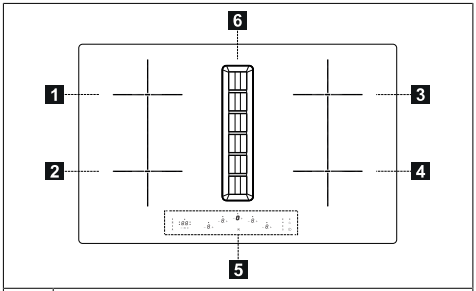
Es posible ahorrar cotidianamente energía durante la cocción, siguiendo las sugerencias que siguen.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, tape siempre los recipientes con una tapa adecuada.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los recipientes pequeños en las zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el recipiente directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

7. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
2	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
3	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
4	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
5	Panel de mandos
6	Rejilla de aspiración
1 + 2	Zona de cocción combinable (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Zona de cocción combinable (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
2	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
3	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
4	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
5	Panel de mandos
6	Rejilla de aspiración
1 + 2	Zona de cocción combinable (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Zona de cocción combinable (R.180 x 360 mm) 3000 W

INDICADORES

Detección de la presencia del recipiente

Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no adecuado, en la pantalla se visualiza el símbolo U.

Indicador de calor residual

La indicación de calor residual es una función de seguridad que señala que la superficie de la zona de cocción aún está a una temperatura igual o superior a 55 °C y que, por lo tanto, puede causar quemaduras si se toca con las manos desnudas. El dígito de la zona de cocción correspondiente muestra H.

8. LIMITACIÓN DE LA POTENCIA

Cuando se conecta el aparato por primera vez a la red eléctrica doméstica, el instalador debe ajustar la potencia de las zonas de cocción en función de la capacidad real de la instalación eléctrica doméstica.

Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción utilizando ⏻ o, alternativamente, seguir el procedimiento descrito a continuación para acceder al menú.

- Conecte la placa de cocción a la red doméstica (esta operación debe ser realizada en cada acceso al menú).
- Encienda la placa de cocción utilizando ⏻.
- Pulse y mantenga pulsados « - » y « + » de la zona Temporizador (− ⏲ +) y II hasta visualizar la configuración inicial.
- El dígito de la zona Temporizador seleccionada mostrará «Po».
- Pulse «-» o “+” de la zona Temporizador (− ⏲ +) para modificar el límite de potencia mostrado en los dígitos A y B.

• Pulse al mismo tiempo para confirmar la selección.

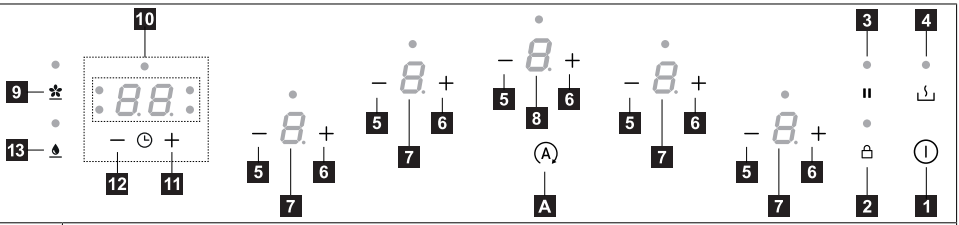
Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor en los dígitos (KW)	Notas
	
7,4	Configuración inicial estándar
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Una vez introducido el valor correcto, confirme pulsando y manteniendo pulsados «-» y «+» en la zona Temporizador (− ⏲ +), o bien espere 1 minuto.

La confirmación se da mediante una señal acústica y todos los LEDES se encienden.

9. PANEL DE MANDOS

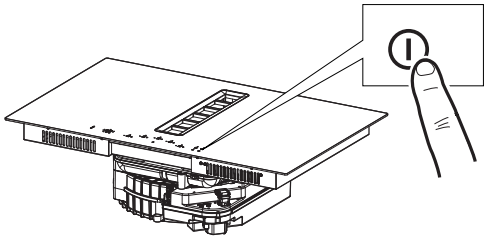


1	Encendido/Apagado
2	Tecla de la función Bloqueo teclado
3	Tecla de la función Pausa
4	Tecla de la función Derretir
5	Tecla de reducción de la potencia de la zona de cocción. Tecla de decremento de la potencia del extractor.
6	Tecla de incremento de la potencia de la zona de cocción. Tecla de incremento de la potencia del extractor.
7	Indicador del nivel de potencia de la zona de cocción
8	Indicador del nivel de potencia del extractor
9	Indicador saturación filtro de carbón activo
10	Zona control Temporizador
11	Tecla de incremento del Temporizador
12	Tecla de reducción del Temporizador
13	Indicador saturación filtro de grasa
A	Tecla de la función Automático

Las zonas de cocción deben activarse pulsando el botón «-» de la zona correspondiente.

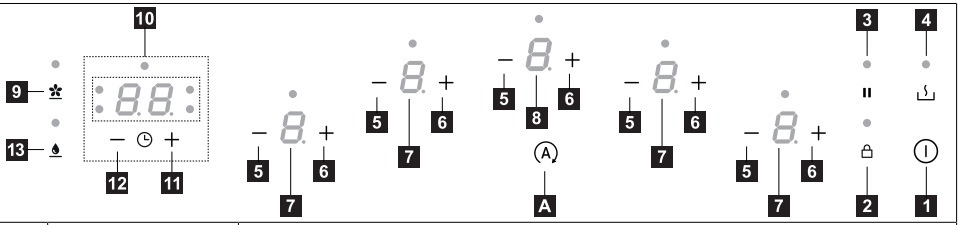
En el panel de control, las funciones seleccionables son siempre las que están iluminadas. Seleccione las funciones tocando el símbolo correspondiente y el resto se iluminará con menor intensidad.

Encendido del aparato:



Pulse durante 2 segundos el botón On/Off para encender y activar las funciones de la placa.
En este momento, la placa está encendida, pero todas las zonas de cocción y la campana están a potencia cero. La placa se apaga automáticamente si transcurren 10 segundos sin usarla.
Atención: Por razones de seguridad siempre será posible apagar la placa a través de la tecla On/Off.

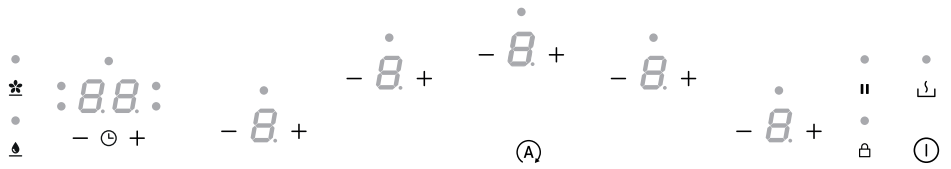
10. DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



1	**Encendido/Apagado**	Encendido/apagado del extractor y de la placa de cocción. Los dígitos de las zonas de cocción muestran « 0 » y el dígito de la campana muestra « A ». Vuelva a pulsar para apagar.
2	**Bloqueo**	Bloqueo/desbloqueo de los mandos. Es posible bloquear las funciones de la placa durante su uso, por ejemplo, para limpiar el cristal. La función permanece activa incluso cuando la placa de cocción se apaga y se vuelve a encender.
		Activación / desactivación: pulse y mantenga pulsado 🔒 durante 1 segundo. Una vez activado, si seleccionamos cualquier tecla se mostrará « Lo » en el dígito del Temporizador.
3	**Función Pausa**	Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia disponible en la zona de cocción y poniendo a cero todas las funciones. Si la función Pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente.
		Para activar: con la placa encendida, coloque una olla sobre la placa de cocción y seleccione la zona deseada, pulse y mantenga pulsado el botón de la función Pausa ⏸ durante al menos 1 segundo. Todos los dígitos de la zona de cocción indicarán « II » y la potencia de la campana mostrará «0». Si la función Pausa ⏸ está activa y la función Pausa está desactivada, la potencia de la campana mostrará «1».
		Para desactivar: pulse la tecla ⏸ y el testigo parpadeará. Pulse una tecla cualquier en un intervalo de tiempo de 10 segundos. La función se desactiva y la placa de cocción continúa con los ajustes anteriores.
	Función de Recuperación	Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado.
		Si pulsa la tecla ⏸ en un plazo de 6 segundos tras volver a encender el aparato, podrá recuperar las funciones configuradas antes de apagarlo. Se emitirá un pitido para confirmar la operación.
4	**Función Derretir**	Seleccione la zona de cocción deseada utilizando el «-» y pulse la tecla ≀. Se visualiza « U » para indicar que la función está activa. Para desactivar pulse la tecla ≀.

5	**Reducción**	Tecla de reducción de la potencia de la zona de cocción. Tecla de reducción de la potencia del extractor. En cada presión se reduce la potencia.
6	**Incremento**	Tecla de incremento de la potencia de la zona de cocción. Tecla de incremento de la potencia del extractor. En cada presión se incrementa la potencia.
7	**Dígito de la zona de cocción**	Indicador del nivel de potencia de la zona de cocción. Se activa si estamos utilizando esa zona de cocción específica y muestra 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	**Dígito de la campana**	Indicador del nivel de potencia del extractor. Se activa si estamos utilizando esa zona específica, mostrando 0, 1, 2, 3, b, P.
9	**Símbolo mantenimiento filtro de carbón**	De forma predeterminada, el recordatorio de mantenimiento del filtro de carbón está desactivado (modo de succión). Para activar la función, consulte el capítulo: Personalización del menú de usuario (U1). Si el LED situado encima del símbolo está encendido, significa que hay que realizar el mantenimiento del filtro de carbón (tras 200 horas de uso). Para reiniciar tras haber realizado el mantenimiento de los filtros, pulse durante 5 segundos la tecla . El LED del filtro de carbón se apagará y se reiniciará la cuenta atrás.
10	**Temporizador de las zonas de cocción**	El Temporizador permite apagar una zona de cocción concreta al finalizar el tiempo programado. Las zonas de cocción se pueden programar individualmente, ya que cada una dispone de su propio temporizador, que se puede visualizar al encenderse el LED correspondiente en los laterales del dígito del Temporizador. Para activar, seleccione la zona de cocción, pulse el botón «+» o «-» del Temporizador y ajuste un valor. Espere unos segundos hasta que comience la cuenta atrás. Una vez transcurrido el tiempo, pulse el botón «-» o «+» para restablecer la señal acústica.
11	**Incremento del Temporizador**	Incremento de la duración del Temporizador.
12	**Reducción del Temporizador**	Reducción de la duración del Temporizador.
13	**Símbolo del mantenimiento del filtro de grasa**	Si el LED situado encima del símbolo está encendido, significa que hay que realizar el mantenimiento del filtro antigrasa (tras 100 horas de uso). Para reiniciar tras haber realizado el mantenimiento de los filtros, pulse durante 5 segundos la tecla . El LED del filtro antigrasa se apagará y se reiniciará la cuenta atrás.
A	**Función Automática**	La configuración estándar al encender la placa de cocción/campana extractora prevé el arranque de la campana en modo Automático. La pantalla de la campana muestra « A ». La campana se pone en funcionamiento si la potencia en las zonas de cocción es superior a «1». Para desactivarla, pulse «A».

11. FUNCIONES DEL APARATO



Bloqueo para niños	Permite bloquear la placa de cocción para evitar el encendido accidental del aparato. Para activarlo, retire todas las ollas del aparato, apáguelo y vuelva a encenderlo. En un plazo de 3 segundos, mantenga pulsadas las teclas «+» y «–» del Temporizador (– +) y «A». Tras la activación, aparecerá un « L » en la pantalla. Para desactivarlo, mantenga pulsadas las teclas «-» y «+» (en la zona del Temporizador – +) y «A».

<table>
<tr><td>Función calentamiento</td><td>Esta función se utiliza para calentar una olla a la máxima potencia antes de continuar la cocción a un nivel seleccionado.
El intervalo de tiempo durante el cual la zona de cocción se mantiene a la máxima potencia depende del nivel de cocción final seleccionado.
Consulte la tabla:
<table><tr><th>Nivel de potencia</th><th>Temporizador (segundos)</th></tr><tr><td>1</td><td>48</td></tr><tr><td>2</td><td>144</td></tr><tr><td>3</td><td>230</td></tr><tr><td>4</td><td>312</td></tr><tr><td>5</td><td>408</td></tr><tr><td>6</td><td>120</td></tr><tr><td>7</td><td>168</td></tr><tr><td>8</td><td>216</td></tr></table>Coloque una olla y seleccione la zona de cocción deseada, seleccione simultáneamente el «+» y el «-» de la zona de cocción, en la pantalla se mostrará el nivel de potencia « 0 »
El dígito de la zona de cocción correspondiente indica « A ».
El usuario puede seleccionar el nivel de potencia deseado (de 1 a 8).
Una vez seleccionado el nivel de potencia, la función se activará y la pantalla mostrará « A ».</td></tr>
<tr><td>Función Delay de la campana</td><td>Esta función solamente se encuentra disponible si se desactiva el modo Automático. La modalidad automática se desactiva pulsando “A”.
Pulse la tecla «-» o «+» del extractor y ajuste la velocidad de potencia.
Pulse «-» o «+» para gestionar el Temporizador, que mostrará «CL», pero pasará a la cuenta atrás ya establecida en 15 minutos.
Se desactiva pulsando la tecla «A».</td></tr>
<tr><td>Zona de cocción intensiva</td><td>Las distintas zonas de cocción se pueden seleccionar pulsando el botón «+» o «-». Una vez seleccionada la zona deseada, pulse «+» para llegar a la intensidad máxima « P » con una duración de 10 minutos.
Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad 9.
Para desactivar la función antes de tiempo, pulse el botón «-» y reduzca la potencia a 9.</td></tr>
<tr><td>Campana intensiva</td><td>La campana está equipada con 2 velocidades intensivas:
Intensiva 1 con una duración de 10 minutos (se muestra «b»).
Intensiva 2 con una duración de 8:30 minutos (se muestra «P»).
Pulse el «+» de la zona de la campana y ajuste la velocidad deseada.
Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Modo combinado (función “puente”)</td><td>Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia zona de cocción. Esto permite utilizar ollas con un fondo más amplio.
Las zonas de cocción seleccionables para esta función son exclusivamente las de la izquierda y las de la derecha.</td></tr>
<tr><td>Para activar: pulse simultáneamente las teclas «-» correspondientes a las dos zonas de cocción (delantera + trasera derecha o delantera + trasera izquierda).
Un dígito mostrará « ∩ » y otro dígito mostrará la potencia de cocción.</td></tr>
<tr><td>Para desactivar: pulse simultáneamente las teclas «-» correspondientes a las dos zonas de cocción (delantera + trasera derecha o delantera + trasera izquierda).</td></tr>
<tr><td>¡Importante! La placa de cocción reconoce automáticamente la presencia de una olla más grande que ocupa dos zonas de cocción, pero manejará las zonas de manera independiente a menos que no esté activada la función “puente”.</td></tr>
</table>

12. TABLA DE COCCIÓN

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Llevar a temperatura	Arroz
4	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopas, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas

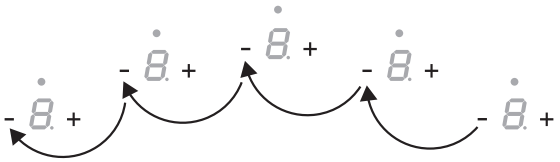
8	Fritura, fritura por inmersión	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistecs
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

13. PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ DE USUARIO

El usuario puede efectuar algunas operaciones de regulación en el producto. Siga el procedimiento siguiente para acceder al menú. Las operaciones deben realizarse en un plazo de 2 minutos.

– Pulse ⏻.

– Mantenga pulsado ⏸ y pulse de derecha a izquierda el «-» de todas las zonas, tal y como se muestra en la imagen, para acceder al menú y proceder a la personalización hasta que los dígitos de las zonas de cocción muestren « U0 ».



Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor del dígito del Temporizador	Descripción	Valor del dígito de la campana
U0	-	-
U1	Configuración de los filtros de carbón	0 – Alarma del filtro de carbón desactivada 1 – Alarma de los filtros de carbón activada (200 horas)
U2	Menú de control del nivel de brillo de la pantalla.	0 - Mín. 4 - Máx.
U3	Menú de gestión de la cuenta atrás.	0 - Señal acústica activa durante 120 segundos 1 - Señal acústica activa durante 10 segundos.
U4	Menú de control del volumen. Esta función no se puede activar para las siguientes funciones: - Fin del Temporizado - Botón ⏻ - Alarma de filtros	0 - Sonido activado 1 – Sonido desactivado

– Una vez introducido el valor correcto, confirme manteniendo pulsada la tecla ⏻ hasta que se apague todo.

– Para salir del menú sin guardar, pulse ⏸.

Cuando no se realiza ninguna operación, el menú de usuario se cierre al cabo de 1 minuto.

14. FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA

Este producto está equipado con una función de gestión de la potencia con control electrónico.

Esta función controla el suministro de la potencia máxima de 3000 W entre las zonas de cocción combinadas (lado izquierdo y lado derecho), optimizando la distribución de potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

Con este fin, la potencia total se monitoriza continuamente y, si es necesario, se reduce. Si no es posible suministrar la potencia total requerida, un dispositivo de control reduce por defecto la potencia de otro elemento de cocción al nivel inmediatamente inferior de la curva de potencia respectiva, para no exceder el consumo de corriente de 16 A.

En este caso, el generador detecta el último mando con la prioridad más alta enviado por la interfaz de usuario y, si es necesario, reduce los ajustes realiza-

dos previamente para otra zona de cocción.

La función de Gestión de potencia se activa en primer lugar, incluso cuando se detecta un recipiente en la zona de cocción.

Ejemplo:

Si se selecciona el nivel de potencia adicional (boost) (P) para la zona de cocción 1, la zona de cocción 2 no puede superar simultáneamente el nivel de potencia 9 y se limitará automáticamente.»

15. GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES

Qué recipientes utilizar

Utilice solo recipientes cuya base sea de un material ferromagnético adecuado para las placas de cocción por inducción:

- hierro fundido
- acero esmaltado
- acero al carbono
- acero inoxidable (también no completamente)
- aluminio con revestimiento ferromagnético o base con placa ferromagnética

Para determinar si un recipiente es adecuado, controle que lleve el símbolo (generalmente grabado en la base). También puede acercar un imán a la base del recipiente. Si se queda pegado, significa que el recipiente se puede utilizar en una placa de cocción por inducción.

Para garantizar una óptima eficiencia, utilice siempre recipientes con la base lo más plana posible y que distribuya el calor de manera uniforme. Una base que no sea perfectamente plana puede afectar la conducción de la potencia y del calor.

Cómo usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción.

Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de referencia presentes en la superficie de la placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.

Utilice siempre la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro de la base del recipiente.

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø min. (recomendado)	Ø máx. (aconsejado)
180 mm	110 mm	220 mm

Recipientes vacíos o con base delgada

No utilice recipientes vacíos o con base delgada en la paca de cocción, ya que esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado alta, con el riesgo de dañar el recipiente o la superficie de la placa de cocción.

Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen.

Si aparece un mensaje de error, consulte la sección “Solución de problemas”.

Ruidos normales de funcionamiento de la placa de cocción

La tecnología de inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos. Estos campos electromagnéticos generan calor directamente en la base del recipiente. Las ollas y sartenes pueden producir una gran variedad de ruidos o vibraciones dependiendo de cómo se hayan fabricado.

A continuación, se describen estos ruidos:

Leve zumbido (como el ruido de un transformador)

Este ruido se produce cuando se cocina a un nivel de calor elevado y está determinado por la cantidad de energía transferida de la placa de cocción a las ollas. El ruido desaparece o se debilita cuando se disminuye el nivel de calor.

Leve silbido
Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío y cesa una vez que el recipiente se llena con agua o comida.

Crepitar
Este ruido se produce con ollas compuestas de numerosos materiales estratificados uno sobre otro y es causado por las vibraciones de las superficies donde se encuentran los diferentes materiales. El ruido procede de las ollas y puede variar según la cantidad de comida y la manera de cocinarlos.

Fuerte silbido
Este ruido se produce con ollas compuestas de materiales diferentes estratificados uno sobre otro y, además, cuando se utilizan a máxima potencia y también en dos zonas de cocción. El ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de calor

Ruidos del ventilador
Para un funcionamiento correcto del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para este propósito, la placa de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Puede suceder que el ventilador siga funcionando después de que se haya apagado la placa de cocción si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada y la pantalla muestra H.

Sonidos rítmicos y similares al tictac de un reloj
Este ruido se manifiesta exclusivamente cuando al menos tres zonas de cocción están en funcionamiento y desaparece o disminuye en el momento en que se apaga alguna.

Los ruidos descritos son normales en la tecnología de inducción y, por lo tanto, no pueden considerarse defectos.

16. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Solución
H	Indicador de calor residual.	Deje que el aparato se enfríe.
U	Detección de la presencia de la olla.	Use una olla adecuada. Si se presenta el símbolo y un sonido continuo, contacte al Servicio de Asistencia.
C	Temperatura de las zonas de cocción demasiado alta.	Deje que el aparato se enfríe. Use una olla adecuada. No caliente ollas vacías.
c	La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que el aparato se enfríe. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia.
F/6	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Compruebe la conexión. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia.
F/L	Luminosidad exterior excesiva que no permite la calibración de los sensores táctiles (teclas).	Elimine temporalmente las fuentes de luz externas al mando. Desconecte y vuelva a conectar el aparato a la alimentación eléctrica. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica e indique el código de error que aparece en la pantalla.
F/c	Retire las fuentes de calor del panel de control. Deje que el aparato se enfríe. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.	
E5	Comuníquese con el Servicio de Asistencia.	
F/0 - F/1 -F/2 -F/3 - F/4 - F/5 – F/6 - F/7 - F/8 - F/9 –F/A - F/C - F/E – F/H – F/J – F/U - F/t – F/b – F/d	Desconecte el aparato de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica e indique el código de error que aparece en la pantalla.	

17. MANTENIMIENTO - REPARACIÓN Y CONFORMIDAD

- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea realizado únicamente por el fabricante o por su servicio de asistencia.
- Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos solo por el fabricante o por su servicio de asistencia.

Cuando contacte con el servicio de asistencia, proporcione la siguiente información:

- Tipo de avería
- Modelo de aparato (art./cód.)
- Número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de identificación. La placa de identificación está colocada en el fondo del aparato.

Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento N.º 66/2014

Normas de referencia:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

Este aparato se ha diseñado, fabricado y comercializado según las directivas de la UE.

18. DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

Tipo: **4300**

Modelo:

- **INDU VALUE 700**
- **INDU VALUE R 700**
- **INDU VALUE 830**
- **INDU VALUE R 830**

Consulte la placa de identificación aplicada en la parte inferior del producto.

El fabricante realiza mejoras continuas en los productos. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de estas instrucciones de uso pueden cambiar sin previo aviso.

Más informaciones sobre los datos técnicos están disponibles en el sitio: www.mepansa.com

MODELO	INDU VALUE 700 INDU VALUE R 700 INDU VALUE 830 INDU VALUE R 830
Potencia máxima total (placa + campana)	7,62 Kw (configuración base)
Potencia máxima total (placa + campana)	4,72 kW
Potencia máxima total (placa + campana)	3,72 kW
Potencia máxima total (placa + campana)	3,02 kW

Parámetro	Valor
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Peso del aparato	21 kg
Número de zonas de cocción	4
Fuente de calor	inducción

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

- Para sua própria segurança e o funcionamento correto do aparelho, é recomendada a leitura atenta deste manual antes da instalação e da colocação em operação. Mantenha estas instruções sempre junto ao aparelho, mesmo no caso de cessão ou transferência a terceiros. Os utilizadores devem estar plenamente cientes do funcionamento e das características de segurança do aparelho.
- A ligação dos cabos deve ser feita por um técnico especializado.
- O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis danos causados por uma instalação ou utilização impróprias.
- Verifique se a alimentação de rede corresponde à indicada na placa de dados dentro do produto.
- ADVERTÊNCIA: Antes de instalar o aparelho, remova as películas de proteção (se houver).
- Não toque o aparelho com as mãos ou partes do corpo molhadas.
- O aparelho nunca deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- Mantenha as embalagens fora do alcance de crianças e animais de estimação.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas ou extensões elétricas para ligar o dispositivo.
- Não esteja em pé em cima do aparelho, pois pode-se danificar.
- 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 sem experiência e conhecimentos, desde que elas estejam sob supervisão ou sejam instruídas sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.
- Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos, a menos que estejam sob a supervisão ou tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Vigie as crianças, certificando-se de que não brinquem com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Ligue a ficha a uma tomada em conformidade com os regulamentos em vigor, numa posição acessível.
- Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa em conformidade com as normas sobre o tema.
- Se o cabo de alimentação for danificado, ele deve ser substituído pelo produtor, pelo seu agente de serviço ou por pessoas qualificadas semelhantes, para evitar perigos.
- Para os aparelhos de Classe I, verifique se a alimentação elétrica doméstica garante uma ligação à terra correta.
- Não utilize chamas livres (perigo de incêndio).



ADVERTÊNCIA: A falha na instalação dos parafusos ou dos dispositivos de fixação de acordo com estas instruções pode resultar em riscos de choque elétrico.

- Use apenas parafusos e minuteria adequados para a fixação do aparelho.
- Assegure-se de que o dispositivo seja instalado de modo a poder ser desconectado da alimentação, com uma distância de abertura dos contatos (3 mm) que garanta a completa desconexão em condições de sobretensão de categoria III.
- Conecte o extrator à chaminé por meio de um tubo de no mínimo 120

mm de diâmetro. O percurso da chaminé deve ser o mais breve possível.

- Relativamente às medidas técnicas e de segurança a adotar para a exaustão dos fumos, é importante respeitar estritamente os regulamentos estabelecidos pelas autoridades locais.
- Quando este aparelho é usado simultaneamente com aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis (não aplicável aos aparelhos que descarregam o ar apenas no ambiente), o ambiente deve ser adequadamente ventilado, para evitar o refluxo dos gases de exaustão.
- Limpe o aparelho e substitua os filtros após o intervalo especificado (perigo de incêndio). Consulte o parágrafo Limpeza e manutenção.
- Devem ser respeitadas as normativas em matéria de descarga do ar.
- O ar não deve ser expulso em uma chaminé utilizada para a descarga de fumos de aparelhos a gás ou outros combustíveis (não aplicável a aparelhos que expelem ar apenas no ambiente).
- Quando o aparelho de cozedura e aparelhos alimentares com energia diferente da eletricidade estiverem em funcionamento simultâneo, a pressão negativa no ambiente não deve superar 4 Pa (4 x 10-5 bar), para evitar que os fumos sejam reaspirados para o ambiente pelo aparelho de cozedura.
- Os exaustores de cozinha e outros equipamentos de aspiração de fumos de cozedura podem influenciar negativamente o funcionamento seguro dos eletrodomésticos a gás ou com outros combustíveis (incluindo aqueles localizados em outros ambientes), devido ao fluxo de retorno dos gases de combustão. Estes gases podem potencialmente provocar envenenamento por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor ou de um aspirador de fumos de cozedura, o funcionamento dos aparelhos a gás fluido deve ser testado por um especialista, para garantir que não ocorra um fluxo de retorno dos gases de combustão.
- Os sistemas de indução destas placas de cozinha atendem aos requisitos das normas EMC e da diretiva EMF e não devem interferir com outros dispositivos eletrónicos. Portadores de pacemaker ou outros implantes eletrónicos devem esclarecer com seu médico ou com o produtor dos implantes se estes dispositivos são suficientemente resistentes às interferências.
- Antes de fazer a ligação elétrica, leia o capítulo LIGAÇÃO ELÉTRICA.
- As fritadeiras devem ser constantemente vigiadas durante a utilização: o óleo sobreaquecido pode incendiar-se.
- Não coloque panelas e frigideiras na borda, pois as juntas de silicone podem danificar-se.



O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Preste muita atenção para não tocar nas resistências. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas à distância, a menos que sejam constantemente vigiadas.



ADVERTÊNCIA: Se a superfície apresentar rachaduras, desligue o aparelho e não o ative, para evitar o risco de choques elétricos.

- Não use aparelhos a vapor para a limpeza do produto.
- Não apoie objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa de cozinha, pois podem superaquecer.
- Use o comando apropriado para desligar a placa de cozinha depois de usar; não confie nos sensores do tacho.
- O aparelho não foi projetado para ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um

sistema de comando remoto separado.

ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não coloque objetos nas superfícies de cozedura.

ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Um procedimento breve de cozedura deve ser vigiado constantemente.

ADVERTÊNCIA: É perigoso deixar a placa de cozinha sem vigilância ao usar óleo ou gordura, pois isso pode criar uma situação de perigo e provocar incêndio. NUNCA tente desligar um incêndio com água; ao contrário, desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-incêndio.

- O aparelho nunca deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar que se sobreaqueça.

Possíveis causas de redução do desempenho:

- Quanto maior for o número de curvas e a distância da tubagem com relação ao motor de aspiração, maior será a perda de carga e a consequente redução do desempenho.
- Respeite a seção mínima da conduta de aspiração; uma seção insuficiente não só reduz o desempenho, mas também pode comprometer o funcionamento correto do motor.

2. UTILIZAÇÃO

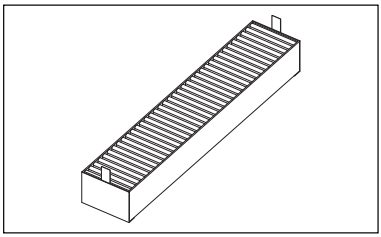
- O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.
- Não utilize o aparelho para finalidades diferentes daquelas para as quais foi concebido, em nenhuma circunstância.
- As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque o óleo sobreaquecido é facilmente inflamável.
- Não acione o aparelho com um temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar que possa sobreaquecer.
- Para evitar danos no aparelho, não suba no aparelho.
- Para evitar danificar as juntas de silicone, não apoie recipientes de cozedura quentes sobre a estrutura do aparelho.
- Não corte nem prepare os alimentos sobre a superfície e não deixe cair objetos duros nela. Não arraste tachos nem louça sobre a superfície.

3. CUIDADO E LIMPEZA

- Desligue ou desconecte o aparelho da rede de alimentação elétrica antes de qualquer operação de manutenção.

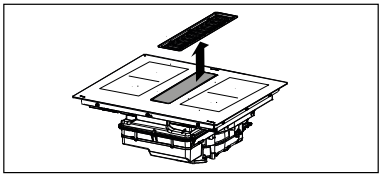
Filtro de carvão ativo

- O filtro de odores de carvão ativo (consulte as instruções de montagem) não deve ser lavado nem regenerado, deve ser substituído a cada 12 meses. Para encomendar um novo filtro, contacte o serviço de assistência.



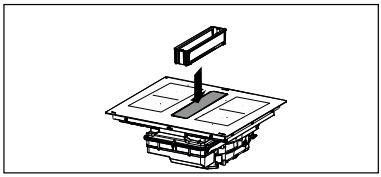
Grelha

- Não lave na máquina de lavar louça. Limpe a grelha com água quente e sabão neutro, sem utilizar esponjas abrasivas (não utilize detergentes agressivos ou abrasivos!).



Filtro de gorduras

- Limpe ou substitua os filtros ao intervalo de tempo indicados a fim de manter o exaustor em bom estado de funcionamento e evitar o potencial risco de incêndio decorrente de uma acumulação excessiva de gordura.
- Os filtros de gordura devem ser limpos a cada 2 meses de funcionamento, ou com maior frequência em caso de utilização muito intensa, e podem ser lavados na máquina de lavar loiça.



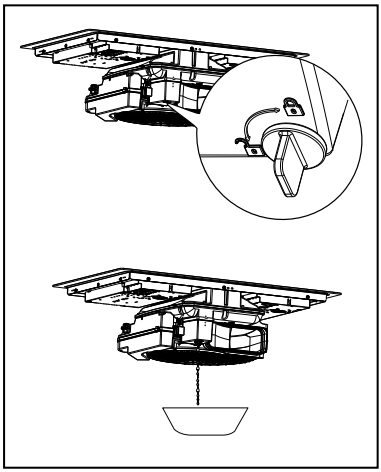
A bandeja de transbordo superior faz parte do filtro anti-gordura e deve ser verificada após cada cozinhado ou sempre que sejam detetados vertimentos de líquido para a placa de cozinha. Lave com água quente e remova os resíduos de alimentos para evitar que sejam emanados odores e se produzam incrustações.

Bandeja de recolha de líquidos

Na utilização comum, recomenda-se controlar e esvaziar a bandeja de recolha a intervalos de duas semanas.

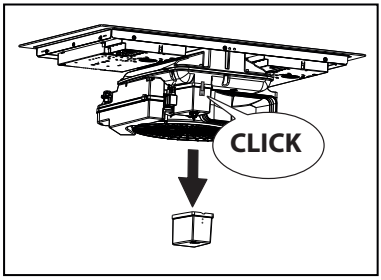
Retire a gaveta antes de efetuar os controlos normais da bandeja de recolha de água, em particular no caso de notáveis derrames de líquidos. Pressione para cima a torneira (alaranjada) e desenrosque-a para esvaziar o recipiente. Uma vez substituída a bandeja de recolha de água volte a enroscar, premindo a torneira (alaranjada) para cima, até que feche.

A válvula pode ser substituída se for perdida ou danificada e pode ser adquirida como sobresselente.



Desmontagem da bandeja de recolha de líquidos principal

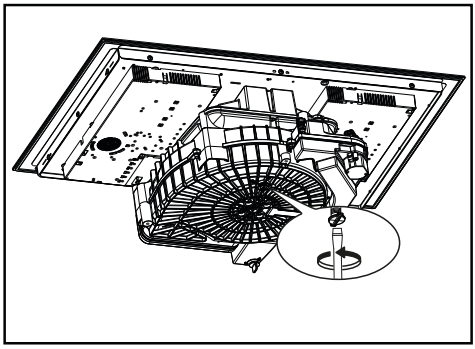
Para uma maior limpeza no caso em que caiam líquidos que possam causar maus odores, desengate a bandeja abrindo o gancho indicado.



Esvaziamento de líquidos da caixa do motor

Se ocorrerem derrames de líquido na placa de cozinha superiores a 1 litro, desenrosque a tampa de rosca (alaranjada) como indicado e esvazie a caixa do motor. Uma vez esvaziada a caixa, volte a enroscar a tampa (alaranjada) de rosca até que feche.

A válvula pode ser substituída se for perdida ou danificada e pode ser adquirida como sobresselente.



Limpeza do aparelho
Limpe o aparelho após cada utilização, para evitar eventuais resíduos de alimentos que se carbonizam. A remoção de sujidade incrustada e carbonizada exige mais esforço.

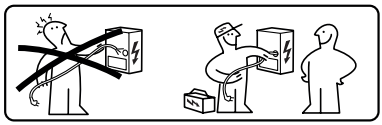
- Para remover a sujidade diária, utilize um pano ou uma esponja macios e um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos detergentes a utilizar. Aconselha-se utilizar produtos detergentes protetores.
- Remova as manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução anticalcário, por ex., vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha estiver arrefecida. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.

4. REQUISITOS DOS MÓVEIS

Para o procedimento de instalação, é obrigatório cumprir as leis, regulamentos, diretivas e normas (regulamentos para a segurança dos sistemas elétricos, reciclagem correta dos componentes, etc.) vigentes no país de utilização!

- Não utilize um selante em silicone entre o aparelho e a bancada de trabalho. A placa de cozinha destina-se a ser encastrada na bancada de trabalho da cozinha, acima de um módulo para cozinha com 600 mm de largura ou mais.
- Se o aparelho for montado em materiais inflamáveis, será necessário respeitar à risca as orientações e normas referentes às instalações de baixa tensão e à proteção contra incêndios.
- Para a unidade encastrada, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com adesivos resistentes ao calor (mín. 100°C): o uso de material e adesivos não adequados pode causar deformação e descolamento.
- O módulo de cozinha deve ter espaço suficiente para permitir as ligações elétricas do dispositivo. Os módulos suspensos acima do dispositivo devem ser instalados a uma distância que deixe espaço suficiente para trabalhar com comodidade.
- O uso de frisos decorativos de madeira dura à volta da bancada de trabalho, atrás do dispositivo, é permitido desde que a distância mínima permaneça igual à indicada nas figuras da instalação.
- A distância mínima entre o aparelho montado e a parede traseira está indicada na figura de instalação do aparelho encastrável (150 mm para a parede lateral, 40 mm para a parede traseira e 500 mm para possíveis armários suspensos acima do dispositivo. Por razões ergonómicas aconselha-se uma distância mínima de 1000 mm).
- Para impedir a infiltração de líquidos entre a borda da placa de cozinha e a bancada de trabalho, aplique a junta de vedação adesiva fornecida em toda a borda externa da placa de cozedura, antes de proceder à instalação.

5. LIGAÇÃO ELÉTRICA



ADVERTÊNCIA: Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um instalador autorizado.

- Siga o esquema de ligação (localizado no lado inferior do produto).
- Este aparelho apresenta uma ligação de tipo em "Y" sendo, portanto, necessária a presença do fio do "neutro". O cabo de alimentação elétrica deve ser pelo menos do tipo H05-V2V2-F de 5 x 2,5 mm², conexão MONOFÁSICA, BIFÁSICA e TRIFÁSICA: secção mín. dos condutores: 2,5 mm². Diâmetro externo do cabo de alimentação: mín. 8 mm - máx. 12 mm.
- Os terminais de ligação são acessíveis ao remover a tampa da caixa de ligações.
- Verifique se as características da instalação elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com aquelas do aparelho.
- Conecte o aparelho conforme mostrado no manual de instalação (em conformidade com as normas de referência para a tensão de rede em vigor em nível nacional).
- Aconselha-se utilizar o cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm². Se utilizar o cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², siga as instruções a seguir: para a ligação trifásica, separe os 2 fios e remova as bainhas azul dos fios cinza.

Aviso: A placa de indução deve ser ligada a uma alimentação elétrica com uma impedância igual ou inferior a | Zmáx.| = 0,345 Ω.

Atenção! Não efetue soldagens nos cabos!

6. QUESTÕES AMBIENTAIS

Eliminação dos eletrodomésticos

O símbolo no produto ou na sua embalagem indica que o produto não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico normal. O produto deve ser eliminado junto a um centro especializado na reciclagem de componentes elétricos e eletrónicos. Assegure-se que este produto seja eliminado corretamente contribuirá para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde que poderá derivar de uma eliminação inadequada. Para informações mais detalhadas sobre como reciclar este produto, entre em contato com as autoridades municipais, o serviço local de eliminação de resíduos ou a empresa onde o produto foi comprado.

O aparelho cumpre o disposto na diretiva 2012/19/UE sobre a redução das substâncias perigosas usadas nos equipamentos elétricos e eletrónicos e a eliminação de resíduos.

Eliminação dos materiais da embalagem

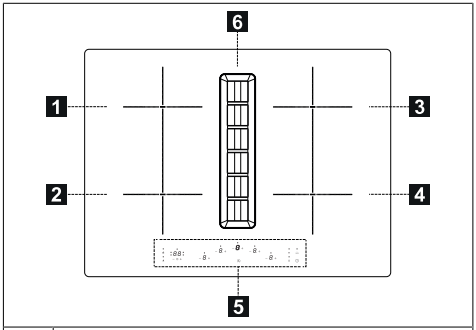
Os materiais com o símbolo ♺ são recicláveis. Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

Poupança de energia

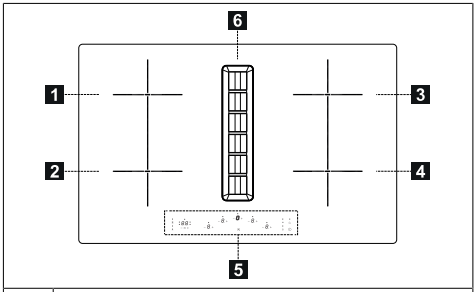
É possível poupar energia diariamente durante a cozedura seguindo as sugestões que se seguem.

- Quando aquecer a água, utilizar somente a quantidade necessária.
- Se possível, cubra sempre os tachos com a tampa.
- Antes de ativar a zona de cozedura, coloque o tacho.
- Coloque os tachos menores nas zonas de cozedura menores.
- Posicione os tachos diretamente no centro da zona de cozedura.
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou para dissolvê-los.

7. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1	Zona de cozedura única (R.180 mm) 1500 W, com função Booster de 2000 W
2	Zona de cozedura única (R.180 mm) 1500 W, com função Booster de 2000 W
3	Zona de cozedura única (R.180 mm) 1500 W, com função Booster de 2000 W
4	Zona de cozedura única (R.180 mm) 1500 W, com função Booster de 2000 W
5	Painel de comandos
6	Grade de aspiração
1 + 2	Zona de cozedura combinável (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Zona de cozedura combinável (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Zona de cozedura única (R.180 mm) 1500 W, com função Booster de 2000 W
2	Zona de cozedura única (R.180 mm) 1500 W, com função Booster de 2000 W
3	Zona de cozedura única (R.180 mm) 1500 W, com função Booster de 2000 W
4	Zona de cozedura única (R.180 mm) 1500 W, com função Booster de 2000 W
5	Painel de comandos
6	Grade de aspiração
1 + 2	Zona de cozedura combinável (R.180 x 360 mm) 3000 W
3 + 4	Zona de cozedura combinável (R.180 x 360 mm) 3000 W

INDICADORES

Deteção de presença de tacho

Se o tacho é removido durante o funcionamento ou se utilizar um tacho não adequado, o símbolo U é exibido no ecrã.

Indicador de calor residual

O indicador de calor residual é uma função de segurança para assinalar que a superfície da zona de cozedura ainda está a uma temperatura igual ou superior a 55 °C e por conseguinte pode causar, queimaduras no contacto com as mãos nuas. O dígito da zona de cozedura correspondente indica H.

8. LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA

Na primeira ligação do aparelho à alimentação da rede doméstica, o instalador deve definir a potência das zonas de cozedura com base nas capacidades efetivas do sistema elétrico doméstico.

Se isto não for necessário, pode acender diretamente à placa de cozinha utilizando ⏻ ou, em alternativa, siga o procedimento descrito abaixo para aceder ao menu.

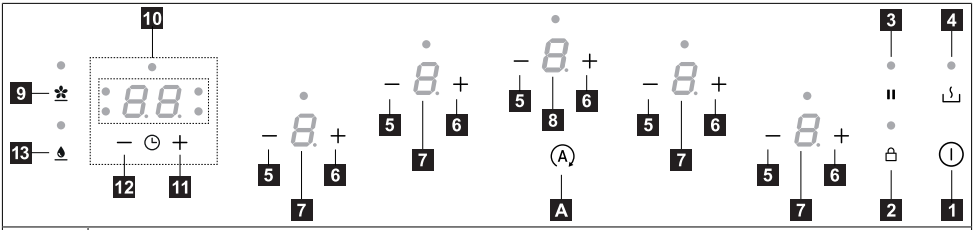
- Conecte a placa de cozinha à rede doméstica (esta operação deve ser realizada a cada acesso ao menu).
- Acenda a placa de cozinha utilizando ⏻.
- Prima e mantenha premidas " - " e " + " da zona Timer (− ⏲ +) e ⏸ enquanto não for visualizada a definição inicial.
- O dígito da zona Timer visualizará "Po".
- Prima " - " ou " + " da zona Timer (− ⏲ +) para alterar o limite de potência visualizado nos dígitos A e B.
- Prima simultaneamente para confirmar a escolha.

Veja a tabela seguinte para as especificações:

Valor nos dígitos (kW)	Notas
	
7,4	Definição inicial padrão
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Uma vez inserido o valor correto, confirme mantendo premindo e premidos "-" e "+" da zona Timer (− ⏲ +), ou aguarde 1 minuto.
A confirmação é dada pelo sinal acústico e todos os LED se acendem.

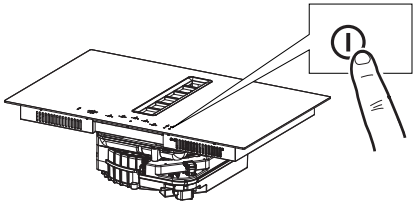
9. PAINEL DE COMANDOS



1	Aceso/Desligado
2	Tecla da função de Bloqueio do teclado
3	Botão da função Pausa
4	Tecla da função de Descongelação
5	Tecla de decréscimo da potência da zona de cozedura. Tecla de decréscimo da potência do aspirador.
6	Tecla de aumento da potência da zona de cozedura. Tecla de aumento da potência do aspirador.
7	Indicador do nível de potência da zona de cozedura
8	Indicador do nível de potência do aspirador
9	Indicador de saturação do filtro de carbono ativo
10	Zona de gestão do temporizador
11	Tecla de aumento do Temporizador
12	Tecla de decréscimo do Temporizador
13	Indicador de saturação do filtro antigordura
A	Botão da função Auto

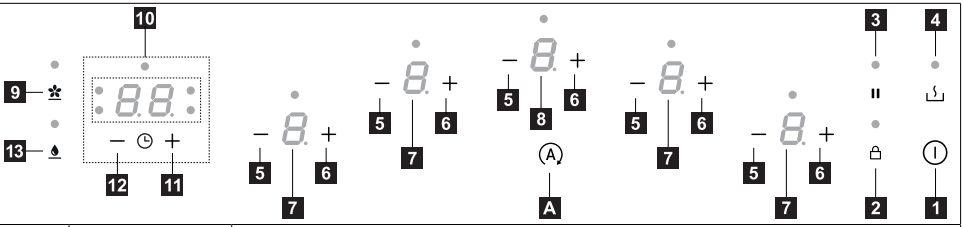
As zonas de cozedura devem ser ativadas premindo a tecla "-" da zona de referência correspondente.
No painel de comandos, as funções selecionáveis são sempre as iluminadas. selecione as funções tocando no símbolo correspondente e tudo o resto se iluminará menos intensamente.

Ligação do aparelho:



Prima a tecla ON/OFF durante 2 segundos, para ligar e desativar as funções da placa.
Neste momento, a placa de cozinha está ligada mas todas as zonas de cozedura e o exaustor estão a zero de potência. A Placa desliga-se automaticamente ao após 10 segundos sem utilização.
Atenção: Por motivos de segurança, a placa poderá ser sempre desligada no botão On/Off.

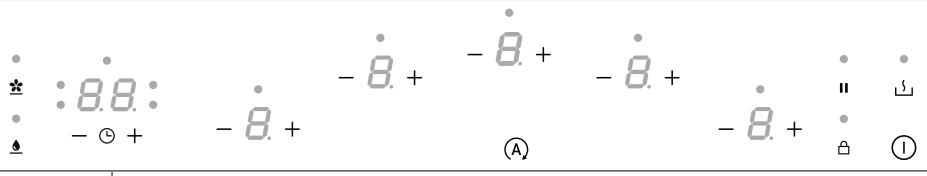
10. DESCRIÇÃO DOS COMANDOS



1	**Ligado/Desligado**	Ligação/desligamento do aspirador e da placa de cozinha. Os dígitos das zonas de cozedura visualizam " 0 " e o dígito do exaustor visualiza " A ". Prima novamente para desligar.
2	**Bloqueio**	Bloqueio / desbloqueio dos comandos. É possível bloquear as funções da placa de cozinha durante a utilização, por exemplo, para limpar o vidro. A função permanece ativa também se a placa de cozinha é desligada e religada.
		Ativação/desativação: prima 🔒 e mantenha premido por 1 segundo. Uma vez ativado, se selecionar qualquer tecla será visualizado " Lo " no dígito do Temporizador.
3	**Função Pausa**	Esta função permite pausar/reiniciar qualquer função ativa na placa de cozinha, ao reduzir a potência disponível na zona de cozedura e colocar em zero todas as funções. Se a função Pausa não for desativada em 10 minutos, a placa de cozinha desliga-se automaticamente.
		Para ativar: com a placa ligada, posicione uma panela na placa de cozinha e selecione a zona de desejada, prima e mantenha-a premida a tecla da função Pausa ⏸ por, pelo menos, 1 segundo. Todos os dígitos das zonas de cozedura indicam " 11 " e a potência do exaustor visualizará " 0 ". Se a função Pausa ⏸ estiver ativa e a função A estiver desativada, a potência do exaustor visualizará " 1 ".
		Para desativar: prima a tecla ⏸ e o LED piscará. Prima qualquer outros botões em 10 segundos. A função é desativada e a placa de cozinha continua com as definições anteriores.
	Função de Recuperação	Esta função é utilizada para recuperar as definições de funcionamento da placa de cozinha em caso de desligamento.
		Ao premir a tecla ⏸ dentro de 6 segundos após a religação é possível recuperar as funções definidas previamente ao desligamento. É emitido um bip para confirmar a operação.
4	**Função de descongelação**	Selecione a zona de cozedura desejada utilizando o "-" e prima a tecla ⌇. É visualizado " U " para indicar que a função está ativa. Para desativar prima a tecla ⌇.
5	**Decréscimo**	Tecla de decréscimo da potência da zona de cozedura. Tecla de decréscimo da potência do aspirador. A cada pressão decresce a potência.

6	**Aumento**	Tecla de aumento da potência da zona de cozedura. Tecla de aumento da potência do aspirador. A cada pressão aumenta a potência.
7	**Dígito da zona de cozedura**	Indicador do nível de potência da zona de cozedura. Se estivermos a utilizar aquela zona de cozedura específica ativa-se visualizando 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	**Dígito do exaustor**	Indicador do nível de potência do aspirador. Se estivermos a utilizar aquela zona específica ativa-se visualizando 0, 1, 2, 3, b, P.
9	**Símbolo de manutenção do filtro de carvão**	Por predefinição, o lembrete de manutenção do filtro de carvão está desativado (modo de aspiração). Para ativar a função visualize o capítulo: Personalização do menu do utilizador (U1). Se o LED acima do símbolo estiver ligado indica para efetuar a manutenção do filtro de carvão (após 200 horas de utilização). Para a redefinição após ter efetuado a manutenção dos filtros prima durante 5 segundos a tecla ✽ . O LED do filtro de carvão apagar-se-á e será reiniciada a contagem decrescente.
10	**Temporizador das zonas de cozedura**	O temporizador permite desligar uma zona de cozedura particular ao final do tempo definido. As zonas de cozedura podem ser programadas individualmente, pois cada uma dispõe de seu próprio temporizador visualizável pela ligação do LED correspondente nos lados do dígito do Temporizador. Para ativar, selecione a zona de cozedura, prima a tecla "+" ou "-" do Temporizador e defina um valor. Aguarde alguns segundos para o início da contagem decrescente. Uma vez terminado o Temporizador, prima a tecla "-" ou "+" para redefinir a sinalização acústica.
11	**Aumento do Temporizador**	Aumento da duração do Temporizador.
12	**Decréscimo do Temporizador**	Decréscimo da duração do Temporizador.
13	**Símbolo de manutenção do filtro antigordura**	Se o LED acima do símbolo estiver ligado indica para efetuar a manutenção do filtro de gorduras (após 100 horas de utilização). Para a redefinição após ter efetuado a manutenção dos filtros prima durante 5 segundos a tecla 💧 . O LED do filtro de gorduras apagar-se-á e será reiniciada a contagem decrescente.
A	**Função Automática**	A definição padrão aquando da ligação da placa de cozinha/exaustor prevê o arranque do exaustor no modo Automático. O visor do exaustor visualiza " A ". O exaustor entra em função se a potência nas zonas de cozedura for superior a "1". Para desativar, prima "A".

11. FUNÇÕES DO APARELHO



Segurança para crianças	Permite bloquear a placa de cozinha para evitar o acionamento acidental do aparelho. Para ativar, remova todas as panelas do aparelho, desligue o produto e volte a ligá-lo. Dentro de 3 segundos, mantenha premidas as teclas "+" e "–" do Temporizador (− ◷ +) e "A". Após a ativação nos dígitos é visualizada uma " L ". Para desativar, prima e mantenha premidas as teclas "-" e "+" (na zona do Temporizador − ◷ +) e "A".

<table>
<tr><td>Função de Aquecimento</td><td colspan="2">Esta função é utilizada para aquecer uma panela na potência máxima antes de continuar a cozedura num nível selecionado.
O intervalo de tempo que a zona de cozedura permanece na potência máxima depende do nível de cozedura final definido.
Veja a tabela:</td></tr>
<tr><td></td><td>Nível de potência</td><td>Temporizador (segundos)</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>48</td></tr>
<tr><td></td><td>2</td><td>144</td></tr>
<tr><td></td><td>3</td><td>230</td></tr>
<tr><td></td><td>4</td><td>312</td></tr>
<tr><td></td><td>5</td><td>408</td></tr>
<tr><td></td><td>6</td><td>120</td></tr>
<tr><td></td><td>7</td><td>168</td></tr>
<tr><td></td><td>8</td><td>216</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Posicione uma panela e selecione a zona de cozedura que interessa, selecione simultaneamente o “+” e o “-“ da zona de cozedura, no dígito será visualizado o nível de potência “ 0 ”
O dígito da zona de cozedura correspondente indica “ A “.
O utilizador pode selecionar o nível de potência desejado (de 1 a 8).
Após ter selecionado o nível de potência, a função ativar-se-á e o visor mostrará “ A “.</td></tr>
<tr><td>Função Visor do exaustor</td><td colspan="2">Esta função só está disponível se o modo de funcionamento Automático for desativado. O modo de funcionamento automático desativa-se ao premer “A”.
Prima o “-” ou o “+” do aspirador e defina uma velocidade de potência.
Prima o “-” ou o “+” para a gestão do temporizador que visualiza “CL” mas que passará à contagem decrescente de 15 minutos já definida.
Desativa-se premindo-se a tecla “A”.</td></tr>
<tr><td>Intensiva das zonas de cozedura</td><td colspan="2">As diferentes zonas de cozedura poderão ser selecionadas premindo o botão “+“ ou “-”, uma vez selecionada a zona pretendida, prima “+“ para chegar à intensiva “ P ”, de duração de 10 minutos.
Decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade 9.
Para desativar a função antes do tempo expirar, prima a tecla “-” colocando a potência em 9.</td></tr>
<tr><td>Intensivas do exaustor</td><td colspan="2">O exaustor está equipado com 2 velocidades intensivas:
Intensiva 1 com a duração de 10 minutos (visualiza “b“).
Intensiva 2 com a duração de 8:30 minutos (visualiza “P”).
Prima no “+” na zona do exaustor e defina a velocidade desejada.
Desativa-se selecionando uma velocidade diferente.</td></tr>
<tr><td>Modo combinado (função “ponte”)</td><td colspan="2">Esta função permite ligar 2 zonas de cozedura para utilizá-las e controlá-las como uma zona de cozedura única e mais ampla. Isto oferece a possibilidade de utilizar panelas com um fundo mais amplo.
As zonas de cozedura selecionáveis para esta função são exclusivamente as da esquerda e as da direita.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Para ativar: prima simultaneamente as teclas “-“ relativas às duas zonas de cozedura (dianteira + traseira direita ou dianteira + traseira esquerda).
Um dígito visualizará “ ∩ ” e um dígito visualizará a potência de cozedura.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Para desativar: prima simultaneamente as teclas “-“ relativas às duas zonas de cozedura (dianteira + traseira direita ou dianteira + traseira esquerda).</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Importante! A placa de cozinha reconhece automaticamente a presença de uma panela maior que ocupa duas zonas de cozedura, mas gerirá as zonas de forma independente, a menos que a função “ponte” seja ativada.</td></tr>
</table>

12. TABELA DE COZEDURA

Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Trazer à temperatura	Arroz
4	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopas, carne refogada
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas) de batatas, omeletes, empanados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em imersão	Carne, batatas fritas

9	Frito rápido a alta temperatura	Bistecas
P	Aquecimento veloz	Ferver água

13. PERSONALIZAÇÃO DO MENU DO UTILIZADOR

O utilizador pode efetuar algumas operações de ajuste no produto. Siga o procedimento abaixo para entrar no menu, as operações devem ser feitas devem ser feitas dentro de 2 minutos.

– Prima ⏻.

– prima e mantenha-a premido ⏸ e prima da direita para a esquerda o "-" de todas as zonas como na figura para entrar no menu e proceder à personalização até que os dígitos da zona de cozedura mostrem "U0".



Veja a tabela seguinte para as especificações:

Valor do dígito do Temporizador	Descrição	Valor do dígito do exaustor
U0	-	-
U1	Definições dos filtros de carvão	0 – Alarme do filtro de carvão desativado 1 – Alarme dos filtros de carvão ativado (200 horas)
U2	Menu de gestão do nível de luminosidade do ecrã.	0 - Mín. 4 – Máx.
U3	Menu de gestão do final da contagem no sentido inverso.	0 - Sinal acústico ativo por 120 segundos 1 - Sinal acústico ativo por 10 segundos.
U4	Menu de gestão do volume. Esta função não pode ser ativada para as seguintes funções: - Fim do Temporizador - Tecla ⏻ - Alarme filtros	0 - Som ativado 1- Som desativado

– Uma vez inserido o valor correto, confirme mantendo premida a tecla ⏻ enquanto não se desligar tudo.

– Para sair do menu sem salvar, prima ⏸.

Se não efetuar qualquer operação, o menu do utilizador fecha depois de 1 minuto.

14. FUNÇÃO DE GESTÃO DA POTÊNCIA

Este produto possui uma função de gestão da potência controlada eletronicamente.

Esta função controla o fornecimento da potência máxima de 3000 W entre as zonas de cozedura combinadas (lado esquerdo e direito), ao otimizar a distribuição de potência e evitar situações de sobrecarga do sistema.

Para esse efeito, a potência total é monitorizada constantemente, e é reduzida no momento. Se não for possível fornecer o total de potência solicitada, por predefinição um elemento de controlo reduzirá a potência de um outro elemento de cozedura ao nível imediatamente inferior ao da respetiva curva de potência, para que a absorção de corrente não exceda 16 A.

Neste caso, o gerador deteta o último comando com prioridade mais alta enviado pela interface com o utilizador e reduz, se necessário, os ajustes ativados anteriormente para um outro elemento de cozedura.

A função de gestão da potência também se ativa inicialmente quando é detetada a presença de um tacho sobre o elemento de cozedura.

Exemplo:

Se, para a zona de cozedura 1, seleciona-se o nível de potência suplementar (boost) (P), a zona de cozedura 2 não poderá superar simultaneamente o nível de potência 9 e será limitada automaticamente.

15. GUIA PARA USO DO TACHO

Quais tachos utilizar

Utilize exclusivamente tachos com o fundo em material ferromagnético adequado para o uso em placas de cozedura por indução:

- ferro fundido
- aço esmaltado
- aço carbono
- aço inoxidável (mesmo não inteiramente)
- alumínio com revestimento ferromagnético ou fundo com chapa ferromagnética

Para determinar a idoneidade de um tacho, controle se está presente o símbolo  (geralmente impresso no fundo). Também pode aproximar um íman no fundo do tacho. Se ficar preso, significa que o tacho é utilizável em uma placa de cozinha por indução.

Para garantir uma eficiência ideal, use sempre tachos com fundo chato para conseguir distribuir o calor uniformemente. Um fundo não perfeitamente plano pode influir na condução da potência e do calor.

Como utilizar os tachos

Diâmetro mínimo do tacho/panela para as várias zonas de cozedura.

Para garantir que a placa de cozinha funcione corretamente, o tacho deve cobrir um ou mais pontos de referência indicados na superfície da placa de cozinha e deve ser de diâmetro mínimo adequado.

Use sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do tacho.

Zona de cozedura	Diâmetro do fundo do tacho	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
180 mm	110 mm	220 mm

Tachos/panelas vazios ou com fundo fino

Não use tachos/panelas vazias ou com fundos finos na placa de cozinha, pois não conseguirá controlar a temperatura ou desligar automaticamente a zona de cozedura se a temperatura for muito alta, com o risco de danificar o tacho ou a superfície da placa de cozinha.

Se isso acontecer, não toque e aguarde que todos os componentes resfriem.

Se aparecer uma mensagem de erro, consulte a seção “Solução dos Problemas”.

Ruídos normais de funcionamento da placa de cozinha

A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos. Esses campos eletromagnéticos geram calor diretamente no fundo do tacho. Tachos e panelas podem produzir uma variedade de ruídos ou vibrações dependendo da maneira como foram fabricados.

Esses tipos de ruído são descritos da seguinte forma:

Ligeiro zumbido (como o ruído de um transformador)

Este ruído produz-se quando se cozinha com um nível de calor elevado e é determinado pela quantidade de energia transferida da placa de cozinha para as panelas. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Ligeiro silvo

Este ruído é produzido quando o recipiente de cozedura está vazio e cessa quando o recipiente é enchido com água ou comida.

Crepitação

Este ruído verifica-se com as panelas compostas por vários materiais estratificados um sobre o outro e é causado pelas vibrações das superfícies onde os

diversos materiais se encontram. O ruído vem dos tachos e pode variar em função da quantidade e do tipo de preparação do alimento.

Silvo forte

Este ruído verifica-se com as panelas compostas por vários materiais estratificados um sobre o outro e, além disso, quando estes são utilizados na potência máxima e também sobre duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido

Ruídos de ventoinha

Para o funcionamento correto do sistema eletrónico é necessário ajustar a temperatura da placa de cozinha. Para este efeito, a placa de cozinha está equipada com uma ventoinha de arrefecimento que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. Pode acontecer que a ventoinha continue a funcionar mesmo após o aparelho ser desligado, se a temperatura da placa de cozinha for considerada ainda demasiado elevada e o visor visualizar H.

Sons rítmicos e semelhantes ao tiquetaque de um relógio

Este ruído manifesta-se exclusivamente quando pelo menos três zonas de cozedura estão em funcionamento e desaparece ou diminui no momento em que qualquer uma delas se desliga.

Os ruídos descritos são uma característica normal da tecnologia de indução e, por isso, não podem ser considerados defeitos.

16. SOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

Código de erro	Descrição	Solução
H	Indicador de calor residual.	Deixe o aparelho arrefecer.
U	Deteção da presença de panela.	Utilize uma panela apropriada. Se aparecer o símbolo e um som contínuo contacte o Serviço de Assistência.
C	Temperatura da zona de cozedura muito alta.	Deixe o aparelho arrefecer. Utilize uma panela apropriada. Não aqueça panelas vazias.
c	Temperatura dos componentes eletrónicos muito alta.	Deixe o aparelho arrefecer. Se o problema permanecer, contacte o Serviço de Assistência.
F/6	Tensão e/ou frequência de alimentação fora do intervalo.	Controle a conexão. Se o problema permanecer, contacte o Serviço de Assistência.
F/L	Luminosidade externa excessiva que não permite a calibração dos sensores táteis (teclas).	Elimine temporariamente as fontes luminosas externas ao comando. Desligue o aparelho da alimentação e religue-o. Se o problema permanecer, contacte o Serviço de Assistência e especifique o código de erro que aparece no visor.
F/c	Remova as fontes de calor do painel dos comandos. Deixe o aparelho arrefecer. Se o problema permanecer, contacte o Serviço de Assistência.	
E5	Contacte o Serviço de Assistência.	
F/0 - F/1 -F/2 -F/3 - F/4 - F/5 – F/6 - F/7 - F/8 - F/9 –F/A - F/C - F/E – F/H – F/J – F/U - F/t – F/b – F/d	Desligue o aparelho da alimentação e religue-o. Aguarde alguns segundos e religue o aparelho à alimentação. Se o problema permanecer, contacte o Serviço de Assistência e especifique o código de erro que aparece no visor.	

17. MANUTENÇÃO - REPARO E CONFORMIDADE

- Assegure-se de que a manutenção dos componentes elétricos seja efetuada unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.
- Assegure-se de que os cabos danificados sejam substituídos unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.

Ao contatar o serviço de assistência, forneça as seguintes informações:

- Tipo de falha
- Modelo do dispositivo (Art./Cód.)
- Número de série (S.N.)

Essas informações estão indicadas na placa de identificação. A placa de identificação é aplicada no fundo do dispositivo.

Informações sobre o produto conforme o regulamento n° 66/2014

Normas de referência:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

Este aparelho foi projetado, fabricado e comercializado em conformidade com a Diretiva CEE.

MODELO	INDU VALUE 700 INDU VALUE R 700 INDU VALUE 830 INDU VALUE R 830
Potência máxima total (placa + exaustor)	7,62 Kw (definição base)
Potência máxima total (placa + exaustor)	4,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,02 Kw

Parâmetro	Valor
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Peso do dispositivo	21 kg
Número de zonas de cozedura	4
Fonte de calor	indução

18. DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto
Tipo: **4300**
Modelo:

- **INDU VALUE 700**
- **INDU VALUE R 700**
- **INDU VALUE 830**
- **INDU VALUE R 830**

Consulte a plaqueta de identificação afixada no fundo do produto.
O fabricante faz melhorias contínuas nos produtos. Por este motivo, o texto e as ilustrações destas instruções de utilização podem mudar sem aviso prévio.
Mais informações sobre os dados técnicos estão disponíveis no sítio: www.mepamsa.com

CE

mepamsa

Avenida Via Augusta 85-87 8174
SANT CUGAT DEL VALLES
BARCELONA (ESPAÑA)

Telf: +34 935 653 500
comercial.fss@franke.com

Servicio de Asistencia Técnica
902 101 099
www.mepamsa.com/es

991.0745.283_03 - 260206 - D000000010466_02