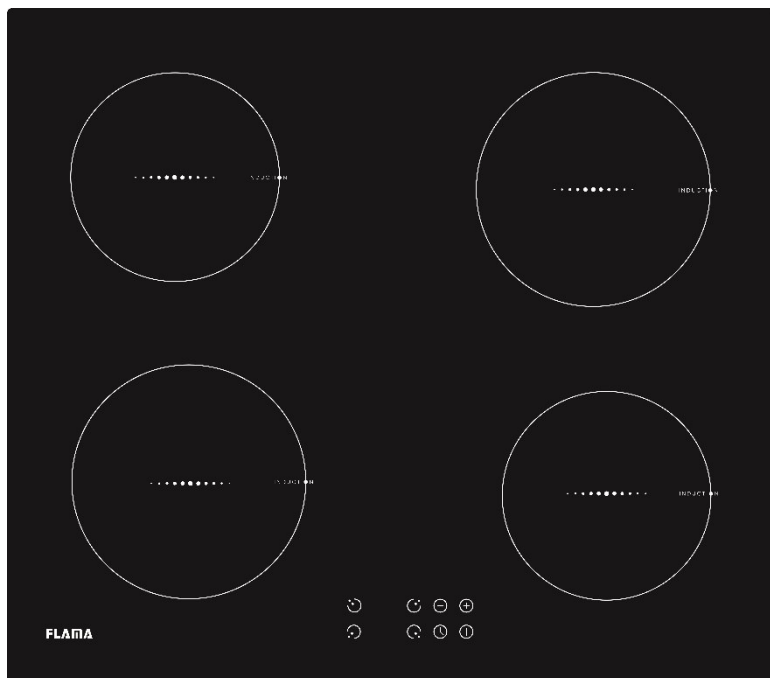


FLAMA



9063FL

PLACA DE INDUÇÃO 60 FRT

PLACA DE INDUCCIÓN 60 FRT

19063.00

PORTUGUÊS

ESTIMADO CLIENTE,

A placa é excecionalmente fácil de usar e extremamente eficiente. Depois de ler o manual de instruções, o funcionamento da placa será fácil.

Antes de ser embalada e deixar as instalações do fabricante, a placa foi cuidadosamente verificada em relação à segurança e funcionalidade.

Antes de usar o aparelho, leia atentamente o manual de instruções. Seguindo estas instruções cuidadosamente, será capaz de evitar qualquer problema ao usar o aparelho.

É importante manter o manual de instruções e armazená-lo num local seguro para que possa ser consultado a qualquer momento.

É necessário seguir cuidadosamente as instruções do manual para evitar possíveis acidentes.

Os produtos FLAMA são concebidos a pensar no bem-estar e satisfação do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design

Atenção!

Não use a placa antes de ler este manual de instruções.

A FLAMA reserva-se no direito de introduzir alterações que não afetem o funcionamento do aparelho.

ATENÇÃO: A sua segurança é da maior importância para a nossa empresa. Certifique-se de que lê este manual de instruções antes de tentar instalar ou utilizar o aparelho. Se tiver dúvidas em relação a qualquer informação presente neste manual, contacte o Serviço de apoio técnico.

Este Manual de instruções do utilizador contém informações importantes, incluindo observações de segurança e instalação, que lhe vão permitir tirar o máximo partido do aparelho. Guarde-o para que esteja facilmente disponível para referência no futuro para si ou para qualquer pessoa que não esteja familiarizada com o funcionamento do aparelho.

Este aparelho foi concebido apenas para a utilização doméstica e pode ser embutido num armário de cozinha padrão ou numa estrutura adequada.

Para a utilização e veículos de alojamento de lazer, consulte as informações adequadas presentes nas instruções de instalação deste aparelho.

A utilização deste aparelho para qualquer outra finalidade ou noutro ambiente qualquer sem o consentimento expresso da nossa empresa invalidará qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.

O seu novo aparelho tem garantia contra defeitos elétricos ou mecânicos, sujeita a determinadas exclusões indicadas

nas Condições da garantia. As disposições anteriores não afetam os seus direitos estatutários.

As reparações apenas podem ser realizadas por Técnicos de manutenção ou por agentes de assistência técnica autorizados.

AVISO: O aparelho e as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Devem ser tomadas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas longe, a menos que continuamente supervisionadas.

Este aparelho cumpre na íntegra com a legislação europeia para a segurança. Queremos realçar que esta conformidade não invalida o facto de que as superfícies do aparelho aquecem durante a utilização e permanecem quentes após o funcionamento.

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar um sobreaquecimento.

Segurança para as crianças

Recomendamos veementemente que os bebés e as crianças sejam impedidas de estar próximas do aparelho e de tocar no aparelho em momento algum.

Se for necessário que familiares mais jovens estejam na cozinha, certifique-se de que são sempre mantidos sob supervisão atenta.

Segurança geral

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos ou mais e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou tiverem recebido instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

Limpeza e manutenção do aparelho não deve ser feito por crianças sem supervisão.

O aparelho não pode deixar de estar vigiado enquanto estiver a ser utilizado. A fervura excessiva provoca fumos e transbordamentos gordurosos que podem queimar.

Nunca utilize o aparelho como superfície de trabalho nem de armazenamento.

Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios sobre o aparelho.

Nunca utilize o aparelho para aquecer a divisão.

Após a utilização, desligue sempre os focos de cocção conforme descrito neste manual (isto é, através dos controlos táteis).

Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho nem que se sentem, pisem ou subam ao mesmo.

Não guarde objetos de interesse para as crianças nos armários acima do aparelho. Se as crianças subirem no aparelho podem lesionar-se com gravidade.

Não deixe as crianças sozinhas ou sem vigilância no local onde o aparelho estiver a ser utilizado.

As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a capacidade de utilizar o aparelho devem ser ensinadas a utilizá-lo por uma pessoa responsável e competente. A pessoa responsável por tal deve considerar que elas podem utilizar o aparelho se não representarem um perigo para as próprias nem para o ambiente circundante.

Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho, exceto se estiver especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções técnicas devem ser realizadas por um técnico qualificado.

Não utilize uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

Não coloque nem deixe cair objetos pesados em cima do aparelho.

Não se coloque de pé sobre o aparelho.

Não utilize tachos com extremidades irregulares nem arraste os tachos pela superfície de vidro de indução, pois tal poderá riscar o vidro.

Não utilize esfregões ou outros agentes de limpeza abrasivos para limpar a placa, uma vez que podem riscar o vidro de indução.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo técnico de manutenção ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar riscos.

Este aparelho destina-se a ser utilizado para fins domésticos e aplicações semelhantes, tais como: - áreas de cozinhas de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas agrícolas; - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; - ambientes de alojamento com pequeno-almoço.

AVISO: o aparelho e as respetivas peças acessíveis aquecem durante a utilização.

É necessário ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

AVISO: Cozinhar sem vigilância numa placa com banha ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Deve desligar o aparelho e, em seguida, tapar as chamas com uma tampa ou uma manta ignífuga.

AVISO: Perigo de incêndio: não armazene objetos nas superfícies da placa de indução.

AVISO: se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques elétricos nas superfícies da placa de vitrocerâmica ou material semelhante que protegem as peças eletricamente ativas

Não se pode realizar limpeza a vapor.

O aparelho não se destina a ser operado com recurso a um temporizador externo ou a um sistema de controlo remoto em separado.

Não tente substituir o cabo de alimentação ou a ficha, dado tratar-se de uma operação perigosa. Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído por um cabo disponível no fabricante ou no seu serviço pós-venda.

Este produto cumpre as Diretivas de Compatibilidade Eletromagnética e de Baixa Tensão.

Este manual de instruções também está disponível no formato PDF em www.flama.pt.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

ATENÇÃO – a instalação dever ser realizada por uma pessoa devidamente qualificada, em conformidade com a versão em vigor das normas que se seguem:

- Normas Europeias de Regulamentos de Segurança.
- Regulamentos de construção (emitidos pelo Ministério do Ambiente).
- Normas de construção.
- Regulamentos de Ligações Elétricas da IEE.
- Regulamentos “Electricity at Work” (eletricidade ao trabalho).

O elemento de aquecimento do grelhador e outros componentes internos do forno ficam extremamente quentes durante o funcionamento, por isso, evite tocar-lhes quando manusear os alimentos que estiver a grelhar.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores para metais para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície, o que pode fazer com que o vidro parta.

Não se pode realizar limpeza com sistemas de limpeza a vapor.

Nunca limpe as superfícies do forno através de sistemas de limpeza a vapor.

ALERTAS DE SEGURANÇA

Instruções de segurança importantes

Leia estas instruções atentamente antes de instalar ou utilizar este aparelho.

Não devem ser colocados materiais ou produtos combustíveis sobre o aparelho em momento algum.

Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois poderá reduzir os custos de instalação.

Para evitar perigos, este aparelho tem de ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.

Este aparelho deve ser adequadamente instalado e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.

Este aparelho deve ser ligado a um circuito que inclua um seccionador que possa desligar-se completamente da fonte de alimentação.

A instalação incorreta do aparelho pode invalidar a garantia ou as reclamações de responsabilidade.

Risco de choque elétrico

Não cozinhe se a placa de indução estiver partida ou rachada. Caso a superfície da placa parta ou rache, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação (tomada de parede) e contacte um técnico qualificado.

A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.

Desligue o aparelho da fonte de alimentação elétrica antes de realizar qualquer tarefa ou manutenção no mesmo.

As alterações ao sistema elétrico doméstico têm de ser realizadas unicamente por um eletricista qualificado.

O incumprimento deste conselho pode resultar em choques elétricos ou na morte.

Risco para a saúde

Este aparelho cumpre as normas relativas à segurança eletromagnética.

No entanto, as pessoas com pacemakers ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) têm de consultar um médico ou o fabricante do implante antes de utilizarem este aparelho para se certificarem de que os implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.

O incumprimento deste conselho pode resultar na morte.

Riscos com a superfície quente

Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho aquecem o suficiente para provocar queimaduras.

Não deixe que o seu corpo, roupa ou outros objetos que não sejam utensílios de cozinha adequados entrem em contacto com o vidro de indução enquanto a superfície não arrefecer.

Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem aquecer

Mantenha as crianças afastadas do aparelho.

É possível que as pegadas das sertãs fiquem quentes ao toque. Verifique se as pegadas das sertãs não ficam acima de outros focos da placa que estejam ligados. Mantenha as pegadas fora do alcance das crianças.

O incumprimento deste conselho pode resultar em queimaduras.

Risco de corte

A lâmina afiada do raspador da placa fica exposta quando a tampa de segurança está recolhida. Utilize-o com muito cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.

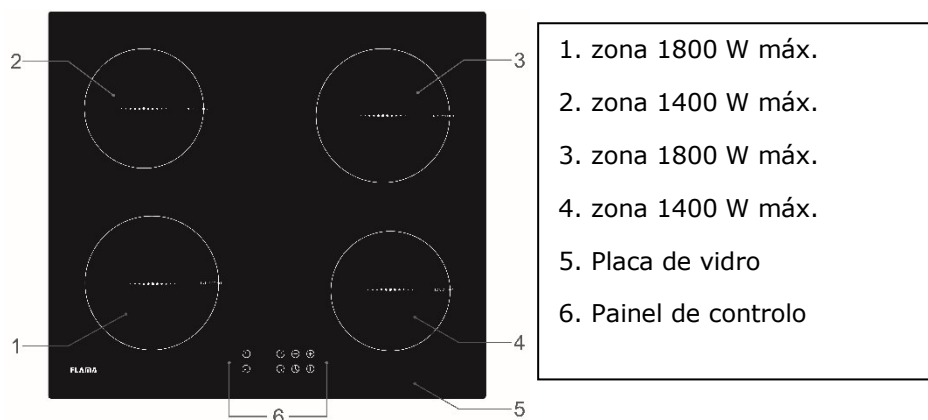
A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

DESEMBALAGEM

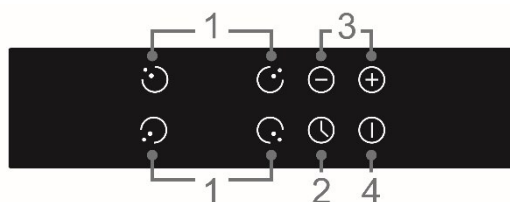
Durante o transporte, as embalagens protetoras foram usadas para proteger o aparelho contra qualquer dano. Depois de desembalar, por favor, elimine todos os elementos da embalagem de tal forma que não cause danos ao meio ambiente. Todos os materiais utilizados para embalar o aparelho são amigos do ambiente; são 100% recicláveis e são marcados com o símbolo apropriado.

Atenção! Durante a desembalagem, os materiais da embalagem (sacos de polietileno, peças de poliestireno, etc.) devem ser mantidos fora do alcance das crianças.

Guarde o manual de instruções para que esteja facilmente disponível para referência no futuro para si ou para qualquer pessoa que não esteja familiarizada com o funcionamento do aparelho.



Painel de controle



1. Seleção de fogo de aquecimento
2. Temporizador
3. Regulação Potência e Temporizador / Bloqueio de teclas
4. Ligar/Desligar

Especificações técnicas

Focos de cocção	4 focos
Tensão de alimentação	220-240 V~
Potência elétrica instalada	6400W
Tamanho do produto C x L x A (mm)	590 X 520 X 66
Dimensões de encaixe A x B (mm)	560 X 490

O peso e as dimensões são valores aproximados. Uma vez que procuramos continuamente melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e os designs sem aviso prévio.

A instalação técnica do aparelho deve ser efetuada por pessoal técnico qualificado.

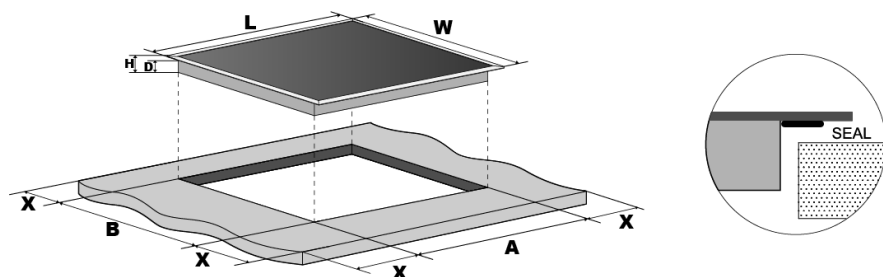
Antes de instalar a placa, certifique-se de que:

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutural interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é constituída por um material termorresistente.
- Se a placa for instalada por cima de um forno, este tem um ventilador de arrefecimento.
- A instalação cumpre com todos os requisitos relativos a folgas e todas as normas e regulamentos aplicáveis.
- Um seccionador adequado que possa desligar totalmente a placa de indução da fonte de alimentação elétrica é incorporado na instalação elétrica permanente, montado e posicionado de modo a cumprir com os regulamentos locais relativos à instalação elétrica.
- O seccionador tem de ser de um tipo aprovado e fornecer uma folga de ar de 3mm de separação de contacto em todos os polos (ou em todos os condutores [fásicos] ativos se os regulamentos de instalação elétrica locais permitirem esta variação dos requisitos).
- O seccionador fica facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
- Consulta as autoridades responsáveis locais e a legislação caso tenha dúvidas relativas à instalação.
- Utiliza acabamentos (como mosaicos de cerâmica) termorresistentes e fáceis de limpar nas superfícies da parede que rodeiam a placa.

Instalação

- Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no esquema abaixo.
- Para fins de instalação e utilização, deve ser mantido um espaço mínimo de 5 cm em redor do orifício.

- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é, no mínimo, de 30 mm.
- Selecione uma superfície de trabalho com um material termorresistente para evitar grandes deformações provocadas pela radiação de calor da placa quando aquece.

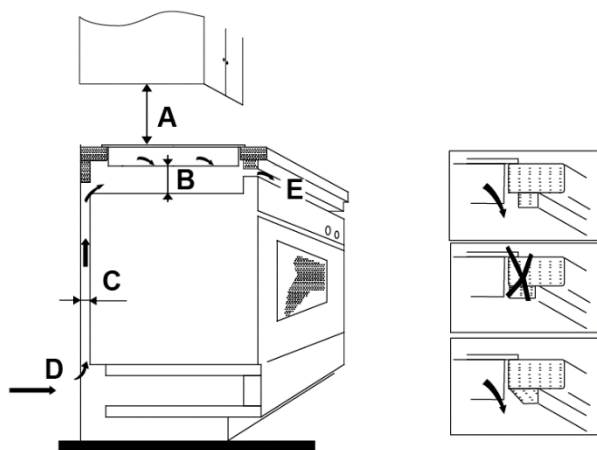


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	66	62	560	490	50 mín.

Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão obstruídas. Certifique-se de que a placa de indução está em bom estado de funcionamento. Conforme mostrado abaixo

NOTA: a distância de segurança entre a placa e o armário acima da placa deve ser, no mínimo, de 76 cm.

ATENÇÃO: cumpra sempre as instruções de ventilação do aparelho.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Quando tiver instalado a placa, certifique-se de que:

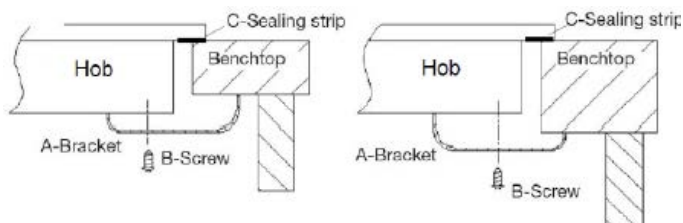
- O cabo de alimentação não é acessível através das portas ou gavetas do armário
- Existe uma circulação adequada de ar proveniente da estrutura exterior da base da placa
- Se a placa estiver instalada acima de uma gaveta ou de o espaço de um armário, é instalada uma barreira de proteção térmica abaixo da base da placa
- O seccionador é facilmente acessível pelo cliente

Antes de colocar os suportes de fixação

A placa de indução deve ser colocada numa superfície estável e suave (utilize a embalagem). Não aplique força sobre os controlos salientes da placa.

Ajustar a posição do suporte

Fixe a placa na superfície de trabalho ao aparafusar 2 suportes na base da placa (ver a imagem) após a instalação, Ajuste a posição do suporte para se adaptar às diferentes espessuras do tampo do balcão.



Precauções

1. A placa de indução tem de ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca realize este procedimento sozinho.
2. A placa não pode ser instalada diretamente acima de uma máquina de lavar louça, de um frigorífico, um congelador, uma máquina de lavar roupa ou de secar roupa, pois a humidade pode danificar os componentes eletrónicos da placa
3. A placa de indução deverá ser instalada de modo a garantir a melhor radiação de calor e fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície do balcão devem suportar o calor.
5. Para evitar quaisquer danos, a camada tipo sanduíche e o adesivo devem ser termorresistentes.

Ligação da placa à corrente elétrica

ATENÇÃO: Esta placa tem de ser ligada à corrente elétrica apenas por uma pessoa qualificada.

Antes da ligação da placa à corrente elétrica, confirme que:

- A instalação elétrica doméstica é adequada à potência exigida pela placa.
- A tensão corresponde ao valor indicado pela placa de classificação.

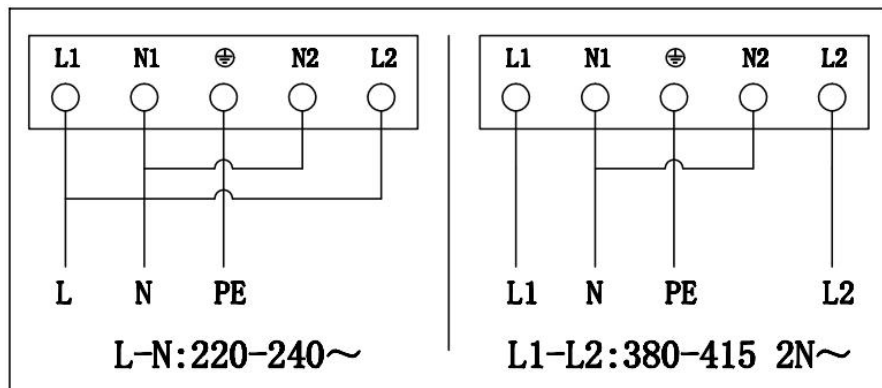
- As secções do cabo de alimentação conseguem suportar a carga especificada na placa de classificação.

Para ligar a placa à corrente elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, pois podem provocar sobreaquecimento e incêndios.

O cabo de alimentação não pode tocar em nenhuma peça quente e tem de ser posicionado para que a temperatura não exceda os 75 °C em nenhum ponto.

ATENÇÃO: Consulte um eletricitista para saber se a instalação elétrica doméstica é adequada sem necessidade de alterações. Quaisquer alterações apenas podem ser realizadas por um eletricitista qualificado.

A fonte de alimentação deve ser ligada em conformidade com as normas relevantes ou com um disjuntor unipolar. O método de ligação é apresentado abaixo.



Se o cabo estiver danificado ou tiver de ser substituído, a operação deve ser realizada pelo agente pós-venda com as ferramentas específicas de modo a evitar quaisquer acidentes.

Se a placa de indução for ligada diretamente à corrente elétrica, tem de ser instalado um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

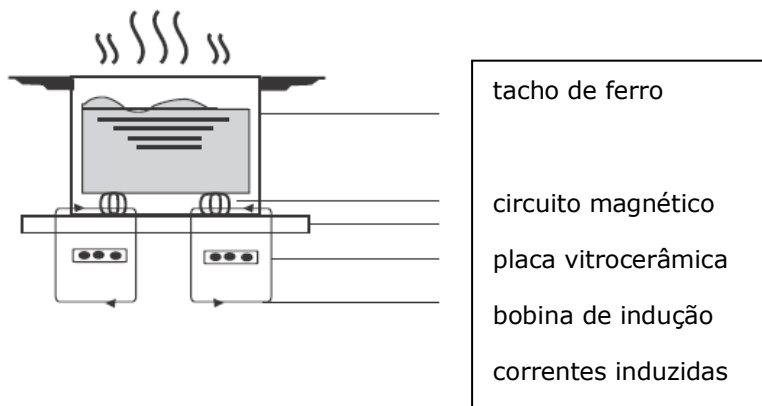
O instalador tem de garantir que foi realizada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.

O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.

O cabo tem de ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

Cozinhar através da indução

A cocção por indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e económica. Funciona através de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente para o tacho, em vez de aquecer diretamente a superfície de vidro. O vidro apenas aquece porque o tacho acaba por aquecê-lo.



Antes de utilizar a sua nova placa de indução

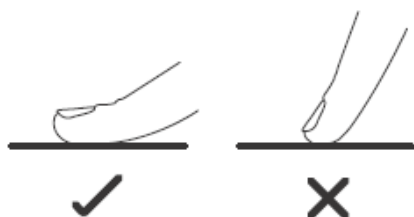
- Leia este guia e tenha especial atenção à secção “Avisos de segurança”.
- Remova quaisquer películas protetoras que ainda possam estar na placa de indução.

Utilizar os controlos táteis

Os controlos reagem ao toque, por isso não precisa de aplicar qualquer pressão.

Use a parte inferior do dedo, não a ponta. Vai ouvir um sinal sonoro sempre que é registado um toque.

Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e que não existem objetos (p. ex.: um utensílio ou um pano) a tapá-los. Mesmo uma pequena película de água pode dificultar a utilização dos controlos.



Escolher utensílios de cozinha adequados

ATENÇÃO: Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior do tacho.

Pode verificar se os utensílios de cozinha são adequados ao realizar um teste com um íman. Aproxime um íman da base do tacho. Se for atraído, o tacho é adequado para indução.

Se não tiver um íman:

1. Coloque um pouco de água no tacho que pretende verificar.
2. Se o visor não ficar intermitente com e a água estiver a aquecer, o tacho é adequado.

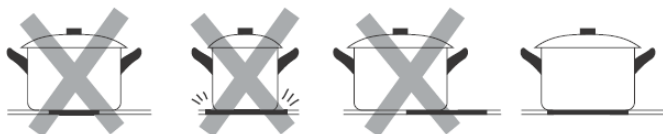
- Os utensílios feitos dos seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem uma base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.



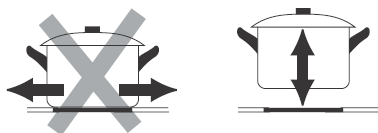
Não utilize utensílios de cozinha com extremidades irregulares ou uma base curva.



Certifique-se de que a base do tacho é suave, assenta bem sobre o vidro e que é do mesmo tamanho do foco de cocção. Utilize tachos com um diâmetro tão grande como o gráfico do foco selecionado. Ao utilizar um tacho ligeiramente mais largo, a energia será utilizada com a eficiência máxima. Se utilizar um tacho menor, a eficiência pode ser inferior ao esperado. Um tacho com menos de 140 mm pode não ser detetado pela placa. Coloque o tacho sempre centrado sobre o foco de cocção.



Levante sempre os tachos a partir da placa de indução. Não os arraste, pois podem riscar o vidro.



Utilizar a placa de indução

Para começar a cozinhar

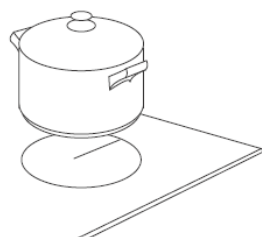
1. Toque no controlo Ligar/Desligar.

Depois de ligar, o sinal soa uma vez e todos os visores mostram “—” ou “— —”, o que indica que a placa de indução entrou em modo de espera.



2. Coloque um tacho adequado no foco de cocção que pretende utilizar.

- Certifique-se de que a parte inferior do tacho e a superfície do foco de cocção estão limpas e secas.

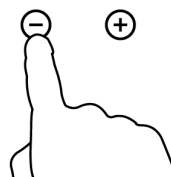


3. Se tocar no controlo de seleção do foco de aquecimento, um indicador junto à tecla fica intermitente



4. Escolha uma definição de calor ao tocar no controlo “-” ou “+”.

- Se não escolher uma definição de calor dentro de 1 minuto, a placa de indução desliga-se-á



automaticamente. Terá de voltar a começar pelo passo 1.

- Pode modificar a definição de calor em qualquer altura enquanto está a cozinhar.

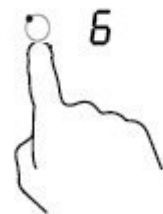
Se o visor ficar intermitente com a definição de calor

Tal significa que:

- não colocou um tacho no foco de cocção correto ou
- o tacho que está a utilizar não é adequado para cocção por indução ou
- o tacho é demasiado pequeno ou não está devidamente centrado no foco de cocção.

Não ocorre qualquer aquecimento enquanto não estiver um tacho adequado no foco de cocção.

O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se nenhum tacho for colocado sobre o foco.



Quando tiver acabado de cozinhar

1. Toque no controlo de seleção do foco de aquecimento que pretende desligar



2. Desligue o foco de cocção ao reduzir até “0” ou ao tocar nos controlos “-” e “+” ao mesmo tempo. Certifique-se de que o visor mostra “0”



3. Desligue completamente a placa de indução ao tocar no controlo Ligar/Desligar.



4. Tenha cuidado com as superfícies quentes

“H” aparece no(s) foco(s) de cocção demasiado quente(s) ao toque.

Desaparece quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como função de poupança de energia se quiser aquecer outros tachos, pois pode utilizar o foco que ainda estiver quente.



Bloquear os controlos

- Pode bloquear os controlos para evitar a utilização acidental (por exemplo, que as crianças liguem acidentalmente os focos de cocção).
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos exceto o Ligar/Desligar estão desativados.

Para bloquear os controlos

Toque nos controlos “-” e “+”.

O indicador do temporizador mostra “Lo ”



Para desbloquear os controlos

1. Certifique-se de que a placa de indução está ligada.
2. Toque sem soltar no controlo de bloqueio de teclas durante alguns instantes
3. Agora pode começar a utilizar a placa de indução.

ATENÇÃO: Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos estão desativados, exceto o Ligar/Desligar, por isso pode sempre desligar a placa com este controlo em caso de emergência, mas deve desbloquear a placa da próxima vez que a utilizar

Proteção contra sobreaquecimento

Existe um sensor de temperatura integrado que monitoriza a temperatura no interior da placa de indução. Quando é detetada uma temperatura excessiva, a placa de indução interrompe o funcionamento automaticamente.

Deteção de objetos pequenos

Quando um tacho de tamanho inadequado ou não magnético (p. ex.: alumínio), ou outro objeto pequeno (p. ex.: faca, garfo, chave) é deixado na placa, esta passa automaticamente ao modo de espera dentro de 1 minuto. O ventilador continua a funcionar na placa de indução durante mais 1 minuto.

Proteção de encerramento automático

O encerramento automático é uma função de proteção de segurança da placa de indução. Desliga-se automaticamente caso se esqueça de desligar a placa. Os tempos de funcionamento predefinidos para os vários níveis de potência são mostrados na tabela seguinte:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador funcionamento predefinido (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando um tacho é removido, a placa de indução deixa de aquecer imediatamente e desliga-se passados 2 minutos.

ATENÇÃO: As pessoas com um pacemaker devem consultar um médico antes de utilizarem a placa de indução.

Utilizar o temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como alarme ao minuto. Neste caso, o temporizador não desliga nenhum foco de cocção quando o tempo definido tiver terminado.
- Pode defini-lo para desligar um foco de cocção depois de o tempo definido ter terminado.
- Pode definir o temporizador para até 99 minutos.

Utilizar o temporizador como alarme ao minuto

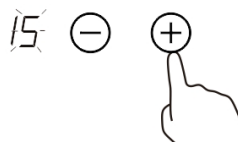
Se não seleccionar nenhum foco de cocção

1. Certifique-se de que a placa de indução está ligada.
Nota: pode utilizar o alarme ao minuto mesmo que não selecione nenhum foco de cocção.

2. Toque no controlo do temporizador, o visor mostrado "10" e o indicador "0" fica intermitente.



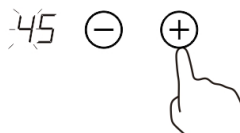
3. Defina o tempo ao tocar no controlo "-“ ou "+“ do temporizador (ex. "5")



4. Toque no controlo do temporizador outra vez, o indicador "1" fica intermitente.



5. Defina o tempo ao tocar no controlo "-“ ou "+“ do temporizador (ex. "4"). O tempo definido será de 45 minutos.

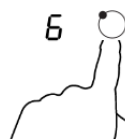


6. Quando o tempo estiver definido, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.
7. O sinal sonoro soa durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "- - " quando o tempo definido terminar.

Definir o temporizador para desligar um foco de cocção

Definir o temporizador para um foco de cocção.

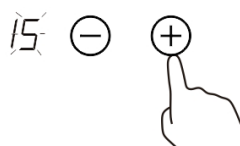
1. Toque no controlo de seleção do foco de cocção para o qual pretende definir o temporizador.
(p. ex.: o foco 3)



2. Toque no controlo do temporizador, o visor mostrado "10" e o indicador "0" fica intermitente.



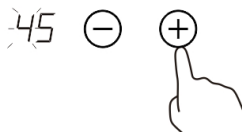
3. Defina o tempo ao tocar no controlo "-" ou "+" do temporizador (ex. "5").



4. Toque no controlo do temporizador outra vez, o indicador "1" fica intermitente.



5. Defina o tempo ao tocar no controlo "-" ou "+" do temporizador (ex. "4"). O tempo definido será de 45 minutos.



5. Quando o tempo estiver definido, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

NOTA: o ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acende-se, a indicar que o foco está selecionado.



6. Quando o temporizador de cocção terminar, o foco de cocção correspondente desliga-se automaticamente.

Cancelar Temporizador

1. Toque no controlo de seleção do foco de cocção, que pretende cancelar.
2. Toque no controlo do temporizador, o fica intermitente.
3. Ao tocar no "-", o temporizador é cancelado e "00" é mostrado no visor dos minutos.



ATENÇÃO: Os outros focos de cocção continuam a funcionar se tiverem sido ligados anteriormente.

ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

ATENÇÃO: Tenha cuidado quando fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rápido. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura queimam espontaneamente e tal apresenta um risco grave de incêndio.

Sugestões para cozinhar

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a definição de temperatura.
- Utilizar uma tampa reduz os tempos de cocção e permite poupar energia ao reter o calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cocção.
- Comece a cozinhar numa definição elevada e reduza-a quando os alimentos tiverem aquecido.

Para cozinhar em lume brando

- A cocção em lume brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando a superfície do líquido a ser cozinhado começa a borbulhar ocasionalmente. É essencial para sopas deliciosas e guisados tenros porque os sabores apuram sem cozinhar excessivamente os alimentos. Os molhos à base de ovos e com farinha também devem ser cozinhados abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, como cozinhar arroz através do método de absorção, podem exigir uma definição mais elevada do que a definição mínima, de modo a garantir que os alimentos são devidamente cozinhados dentro do tempo recomendado.

Para Dourar bifes

Para cozinhar bifes com um sabor suculento:

1. Deixe a carne repousar à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma sertã de fundo espesso.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo. Salpique uma pequena quantidade de óleo na sertã quente e, em seguida, coloque aí a carne.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o processo. O tempo de cocção exato dependerá da espessura do bife e do quão passado o pretende. A duração varia de 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para avaliar o quão passado está. Quanto mais firme lhe parecer, mais passado estará.
5. Deixe o bife numa travessa quente durante poucos minutos para repousar e ficar mais tenro antes de servir.

Para saltear

1. Escolha um wok de base plana compatível com indução ou uma sertã grande.

2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. Saltear deverá ser um processo rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias porções mais pequenas.
3. Pré-aqueça a sertão e acrescente duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne (se for o caso) primeiro e reserve, mantendo-a quente.
5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes mais ainda duros, diminua a definição do foco de cocção, volte a colocar a carne na sertã e acrescente o molho.
6. Mexa os ingredientes lentamente para garantir que ficam completamente quentes.
7. Sirva imediatamente.

DEFINIÇÕES DE CALOR

As definições seguintes são apenas orientações. A definição exata dependerá de vários fatores, incluindo os utensílios de cozinha e a quantidade de alimentos a cozinhar. Experimente a placa de indução para descobrir as definições mais adequadas às suas necessidades.

Definição de calor	Adequação
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • aquecimento delicado de pequenas porções de comida • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rápido • cocção em lume brando ligeira • aquecimento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reaquecimento • cocção em lume brando rápida • cozinhar arroz

5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • saltear • cozinhar massa
9	<ul style="list-style-type: none"> • saltear rápido • dourar • ferver sopa • ferver água

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (dedadas, marcas, manchas deixadas por comida ou salpicos não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação do aparelho. 2. Aplique um produto de limpeza de placas vitro enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou papel de cozinha. 4. Ligue a alimentação do aparelho novamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando a alimentação do aparelho estiver desligada, a indicação “superfície quente” não é visível, mas os focos de cocção ainda podem estar quentes! Tenha muito cuidado. • Os esfregões grossos, alguns esfregões de náilon e agentes de limpeza abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos de produtos de limpeza no aparelho: o vidro pode ficar manchado.

<p>Derrames de fervuras excessivas, substâncias derretidas e salpicos açucarados quentes no vidro</p>	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula, uma faca de barrar ou um raspador de lâmina adequado para placas de vidro de indução, mas tenha atenção às superfícies dos focos de cocção quentes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a ficha da tomada de alimentação do aparelho. 2. Segure a lâmina ou o utensílio a um ângulo de 30° e raspe a sujidade ou os salpicos para uma área fria do aparelho. 3. Limpe a sujidade ou os salpicos com um pano de cozinha ou com papel de cozinha. 4. Siga os passos 2 a 4 de “Sujidade diária no vidro” acima. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remova as manchas deixadas pelas substâncias derretidas e alimentos ou salpicos açucarados logo que possível. Se deixar que arrefeçam no vidro, podem ser difíceis de remover ou até danificar de forma permanente a superfície do vidro. • Risco de corte: quando a tampa de segurança está recolhida, a lâmina do raspador é afiada. Utilize-o com muito cuidado e armazene sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
<p>Salpicos nos controlos táteis</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação do aparelho. 2. Absorva os salpicos 3. Limpe a área dos controlos táteis com uma esponja humedecida limpa ou um pano. 4. Limpe a área e seque-a completamente com papel de cozinha. 5. Ligue a alimentação do aparelho novamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • O aparelho pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os controlos táteis podem não funcionar enquanto tiverem líquido sobre eles. Certifique-se de que seca a área dos controlos táteis antes de voltar a ligar o aparelho.

FUNCIONAMENTO EM CASO DE EMERGÊNCIA

Em caso de emergência:

- Desligue todos comandos da placa em funcionamento.
- Desligue a corrente da ficha.
- Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis	O que fazer
Não é possível ligar a placa de indução.	Não há energia.	<p>Certifique-se de que a placa de indução está ligada à fonte de alimentação e que está ligada.</p> <p>Verifique se existe uma falha de energia em casa ou na zona onde vive. Se tiver verificado tudo isto e o problema continuar, contacte um técnico qualificado.</p>
Os controlos táteis não reagem.	Os controlos estão bloqueados.	<p>Desbloqueie os controlos. Veja a secção</p> <p>“Utilizar a placa de indução” para ver as instruções.</p>
Os controlos táteis estão difíceis de utilizar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os controlos ou pode estar a usar a ponta do dedo quando toca nos controlos.	Certifique-se de que a área dos controlos táteis está seca e que utiliza a parte inferior do dedo quando toca nos controlos.

O vidro está a ficar riscado.	<p>Utensílios de cozinha com extremidades ásperas.</p> <p>Estão a ser usados esfregões ou produtos de limpeza abrasivos não adequados.</p>	<p>Utilize utensílios de cozinha com bases planas e suaves. Veja “Escolher os utensílios de cozinha adequados”.</p> <p>Veja “Cuidados e limpeza”.</p>
Alguns tachos fazem ruídos crepitantes ou de estalidos.	<p>Tal pode dever-se à construção dos utensílios de cozinha</p> <p>(camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente).</p>	<p>Isto é normal nos utensílios de cozinha e não é sinónimo de uma falha.</p>
A placa de indução emite um ligeiro ruído tipo zumbido quando é utilizado numa definição de calor elevado.	Isto é provocado pela tecnologia de cocção por indução.	Isto é normal, mas o ruído deverá diminuir ou desaparecer quando diminui a definição de calor.
É emitido um ruído de ventilação da placa de indução.	<p>Existe um ventilador de arrefecimento incorporado na placa de indução que se ligou para evitar que as peças eletrónicas sobreaqueçam. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.</p>	Isto é normal e não é necessário tomar nenhuma medida. Não desligue a alimentação da placa de indução na tomada enquanto o ventilador estiver a funcionar.

Os tachos não aquecem e não aparecem no visor.	<p>A placa de indução não consegue detetar o tacho porque não é adequado para cocção por indução.</p> <p>A placa de indução não deteta o tacho porque este é demasiado pequeno para o foco ou não está devidamente centrado.</p>	<p>Utilize tachos adequados para cocção por indução. Veja a secção “Escolher os utensílios de cozinha adequados”.</p> <p>Centre o tacho e certifique-se de que a sua base tem um tamanho semelhante ao do foco de cocção.</p>
A placa de indução ou um foco de cocção desligou-se inesperadamente, soa um sinal sonoro e aparece um código de erro (normalmente alterna entre um ou dois dígitos no visor do temporizador de cocção).	Avaria técnica.	Aponte os números e as letras do erro, desligue a alimentação da placa de indução na tomada e contacte um técnico qualificado.

Se surgir uma anomalia, a placa de indução entra automaticamente no estado de proteção e apresenta os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Causas possíveis	O que fazer
E4/E5	Falha no sensor de temperatura	Contacte o serviço de assistência técnica.
E7/E8	Falha no sensor de temperatura do IGBT.	Contacte o serviço de assistência técnica.
E2/E3	Tensão de alimentação anormal	<p>Inspecione se a fonte de alimentação está normal.</p> <p>Ligue depois de confirmar que está normal.</p>
E6/E9	Radiação de calor incorreta na placa de indução.	Reinicie depois de a placa de indução ter arrefecido.

As indicações acima são a avaliação e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte o aparelho sozinho, de modo a evitar perigos e danos na placa de indução.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

Em caso de avaria, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que tal poderá acarretar perigos.

PROTEÇÃO DO AMBIENTE



Este símbolo indica a recolha separada de equipamentos elétricos e eletrónicos.

O objetivo prioritário da recolha separada destes resíduos é reduzir a quantidade a eliminar, promover a reutilização, a reciclagem e outras formas de valorização, de forma a reduzir os seus efeitos negativos sobre o ambiente.

Quando fora de uso este aparelho não deverá ser descartado junto com os restantes resíduos urbanos não indiferenciados.

O utilizador é responsável por proceder à sua entrega gratuita nas instalações de recolha seletiva existentes para o efeito.

A retoma dos equipamentos fora de uso poderá igualmente ser efetuada pelos pontos de venda, na compra de um equipamento novo que seja equivalente e que desempenhe as mesmas funções.

Para obter informações mais detalhadas sobre os locais de recolha deverá dirigir-se à sua Câmara Municipal ou a um ponto de venda destes equipamentos.

ESPAÑOL

ESTIMADO CLIENTE,

La placa es excepcionalmente fácil de usar y extremadamente eficiente. Después de leer el manual de instrucciones, el manejo de la placa será sencillo.

Antes de embalar y abandonar las instalaciones del fabricante, se ha comprobado cuidadosamente la seguridad y funcionalidad de la placa.

Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato. Al seguir estas instrucciones cuidadosamente, usted podrá evitar cualquier problema al usar el aparato.

Es importante conservar el manual de instrucciones y guardarlo en un lugar seguro para poder consultarlo en todo momento.

Es necesario seguir atentamente las instrucciones del manual para evitar posibles accidentes.

Los productos FLAMA son diseñados teniendo en cuenta el bienestar y la satisfacción del consumidor, dando prioridad a los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño.

¡Atención!

No utilice la fresa madre hasta que haya leído este manual de instrucciones.

FLAMA se reserva el derecho de hacer cambios que no afecten el funcionamiento del dispositivo.

ATENCIÓN: Su seguridad es de suma importancia para nuestra empresa. Asegúrese de leer este manual de instrucciones antes de intentar instalar o utilizar el aparato. Si tiene alguna pregunta sobre la información de este manual, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Este Manual del usuario contiene información importante, incluyendo notas de seguridad e instalación, que le permitirán sacar el máximo provecho del aparato. Consérvelo de modo que esté fácilmente disponible para referencia en el futuro para usted o para cualquier persona que no esté familiarizada con el funcionamiento del aparato.

Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y puede incorporarse en un armario de cocina estándar o en una estructura adecuada.

En el caso de los vehículos de alojamiento para uso y ocio, consulte la información correspondiente en las instrucciones de instalación de este aparato.

El uso de este aparato para cualquier otro propósito o en cualquier otro entorno sin el consentimiento expreso de nuestra empresa anulará cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Su nuevo aparato está garantizado contra defectos eléctricos o mecánicos, sujeto a ciertas exclusiones indicadas en las Condiciones de Garantía. Las disposiciones anteriores no afectan a sus derechos legales.

Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por técnicos de servicio o agentes de servicio autorizados.

ADVERTENCIA: El aparato y los componentes accesibles pueden calentarse durante su uso. Se deben tomar precauciones para evitar el contacto con los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años de edad deben ser mantenidos alejados a menos que sean supervisados continuamente.

Este aparato cumple plenamente con la legislación europea de seguridad. Queremos subrayar que esta conformidad no excluye el hecho de que las superficies del aparato se calienten durante su uso y permanezcan calientes después de su funcionamiento.

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

Seguridad para los niños

Recomendamos encarecidamente que se impida que los bebés y los niños estén cerca del aparato y que lo toquen en cualquier momento.

Si es necesario que los miembros más jóvenes de la familia estén en la cocina, asegúrese de que siempre estén bajo estrecha supervisión.

Seguridad general

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan sido supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y comprendan los riesgos que conlleva.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato sin supervisión.

El aparato no debe dejarse desatendido durante su uso. La ebullición excesiva causa humos y desbordamientos grasientos que pueden quemar.

Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.

Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.

Nunca utilice el aparato para calentar la habitación.

Después del uso, desconecte siempre las zonas de cocción como se describe en este manual (es decir, a través de los controles táctiles).

No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, pisen o suban a él.

No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Si los niños se suben al aparato, pueden sufrir lesiones graves.

No deje a los niños desatendidos o desatendidos en el lugar donde se está usando el aparato.

Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad de usar el aparato deben ser instruidos para que lo usen por una persona responsable y competente. El responsable debe tener en cuenta que puede utilizar el aparato si no representa un peligro para sí mismo o para el medio ambiente circundante.

No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás intervenciones técnicas deben ser realizadas por un técnico cualificado.

No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.

No coloque ni deje caer objetos pesados sobre el aparato.

No se pare en el aparato.

No utilice macetas con bordes irregulares ni arrastre las macetas a través de la superficie del vidrio de inducción, ya que esto podría rayar el vidrio.

No utilice estropajos u otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la encimera, ya que pueden rayar el cristal de inducción.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su técnico de servicio o cualquier otra persona cualificada para evitar riesgos.

Este aparato está destinado a ser utilizado para aplicaciones domésticas y similares, tales como: - las zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - las granjas; - los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales; - los entornos de alojamiento con desayuno.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso.

Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una cocina con manteca de cerdo o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua.

Apague el aparato y luego cubra las llamas con una cubierta o manta contra incendios.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: No almacene objetos en las superficies de la placa de inducción.

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas en las superficies de la placa vitrocerámica o de un material similar que proteja las partes eléctricamente activas.

No es posible la limpieza con vapor.

El aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

No intente reemplazar el cable de alimentación o el enchufe, ya que se trata de una operación peligrosa. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable disponible en el fabricante o en el servicio postventa.

Este producto cumple con las Directivas de Compatibilidad Electromagnética y de Baja Tensión.

Este manual de instrucciones también está disponible en formato PDF en www.flama.pt

ADVERTENCIA - la instalación debe ser realizada por una persona cualificada de acuerdo con la versión actual de las siguientes normas:

- Normas Europeas de Seguridad.
- Normativa de construcción (expedida por el Ministerio de Medio Ambiente).
- Normas de construcción.
- Reglamento de Conexiones Eléctricas IEE.
- Normativa "Electricidad en el trabajo".

El elemento calefactor de la parrilla y otros componentes internos del horno se calientan extremadamente durante el funcionamiento, así que evite tocarlos al manipular los alimentos que va a asar.

No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede causar que el vidrio se rompa.

La limpieza con sistemas de limpieza con vapor no es posible.

Nunca limpie las superficies del horno utilizando sistemas de limpieza con vapor.

ALERTAS DE SEGURIDAD

Indicaciones importantes de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

No coloque materiales o productos combustibles en el aparato en ningún momento.

Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que puede reducir los costes de instalación.

Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.

Este aparato debe ser instalado correctamente y conectado a tierra sólo por una persona debidamente cualificada.

Este aparato debe estar conectado a un circuito que incluya un seccionador que pueda desconectarse completamente de la fuente de alimentación.

La instalación incorrecta del aparato puede invalidar la garantía o las reclamaciones de responsabilidad.

Riesgo de descarga eléctrica

No cocine si la placa de inducción está rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o se agrieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica (toma de corriente) y póngase en contacto con un técnico cualificado.

La conexión a un buen sistema de puesta a tierra es esencial y obligatoria.

Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.

Los cambios en el sistema eléctrico de la casa sólo pueden ser realizados por un electricista cualificado.

Si no se sigue este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo para la salud

Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.

Sin embargo, las personas con *PACEMAKER* u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a un médico o al fabricante del implante antes de usar este dispositivo para asegurarse de que los implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.

El no seguir este consejo puede resultar en la muerte.

Arañazos en caliente

Durante el uso, los componentes accesibles de este aparato se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras.

No permita que su cuerpo, ropa u otros objetos que no sean utensilios de cocina adecuados entren en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie se haya enfriado.

Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.

Mantenga a los niños alejados del aparato.

Es posible que los mangos de los sertans se calienten al tacto. Asegúrese de que los mangos de los sertans no estén por encima de otros puntos de la encimera que estén conectados. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.

Si no lo hace, puede provocar quemaduras.

Reducción del riesgo

El filo de la cuchilla del rascador de placas queda al descubierto al retraer la tapa de seguridad. Utilícelo con mucho cuidado y manténgalo siempre fuera del alcance de los niños.

La falta de cuidado puede resultar en lesiones o cortaduras.

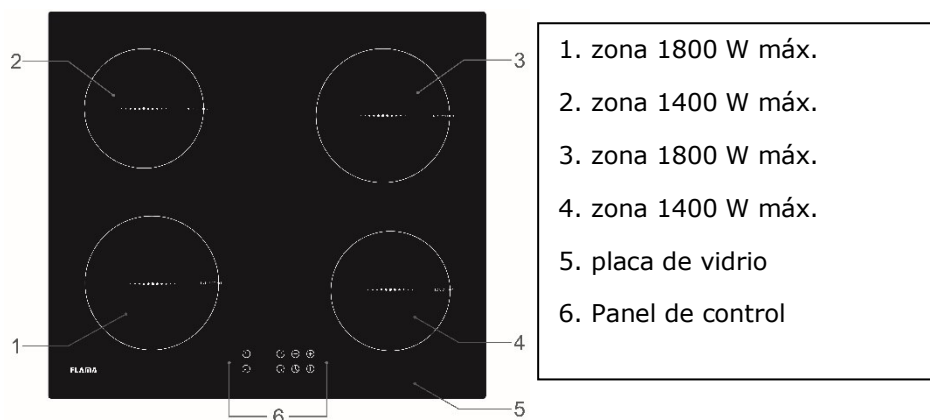
EMBALAGE

Durante el transporte, el embalaje protector se utilizó para proteger el dispositivo contra daños. Después de desembalar, deseche todos los elementos del embalaje de tal manera que no dañen el medio ambiente. Todos los materiales utilizados para embalar el dispositivo son respetuosos

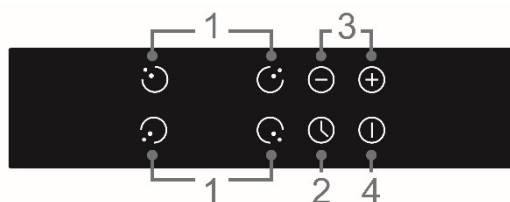
con el medio ambiente; son 100% reciclables y están marcados con el símbolo correspondiente.

Precaución! Al desembalar, los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, piezas de poliestireno, etc.) deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

Guarde las instrucciones de funcionamiento en un lugar seguro para que estén fácilmente disponibles para su consulta futura o para cualquier persona que no esté familiarizada con el funcionamiento del aparato.



Panel de control



1. Selección del foco de calentamiento
2. Temporizador
3. Regulación de energía y temporizador / bloqueo de teclas
4. Encendido / apagado

Especificaciones técnicas

Focos de cocina	4 focos
Voltaje	220-240V ~
Energía eléctrica instalada	6400W
Tamaño del producto L × W × H (mm)	590 X 520 X 66
Dimensiones de montaje A × B (mm)	560 X 490

El peso y las dimensiones son valores aproximados. A medida que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

La instalación técnica del aparato debe ser realizada por personal técnico calificado.

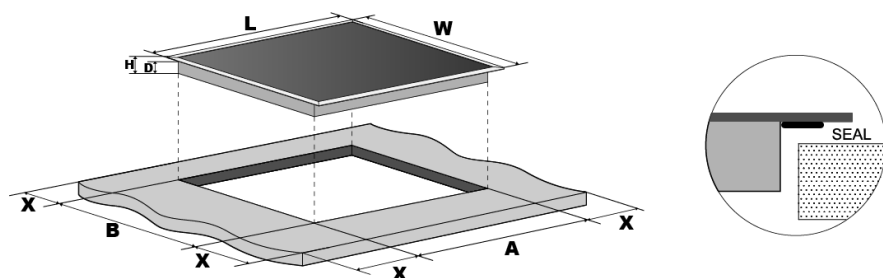
Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún miembro estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, tiene un ventilador de enfriamiento.
- La instalación cumple con todos los requisitos de espacio libre y todas las normas y regulaciones aplicables.
- Un seccionador adecuado que puede desconectar completamente la placa de inducción de la fuente de alimentación se incorpora al cableado permanente, se monta y se coloca para cumplir con las regulaciones locales de cableado.
- La desconexión debe ser de un tipo aprobado y proporcionar un espacio de aire de 3 mm de separación de contacto en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si las regulaciones locales de cableado permiten esta variación de requisitos).
- El seccionador es fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada.
- Consulte a las autoridades locales y la legislación si tiene preguntas sobre la instalación.
- Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas cerámicas) en las superficies de las paredes que rodean el tablero.

Instalación

- Corte la superficie de trabajo a los tamaños que se muestran en el diagrama a continuación.
- Para la instalación y el uso, se debe mantener un espacio libre mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que la superficie de trabajo tenga al menos 30 mm de espesor.

- Seleccione una superficie de trabajo con un material resistente al calor para evitar grandes deformaciones causadas por la radiación de calor de la placa cuando se calienta.

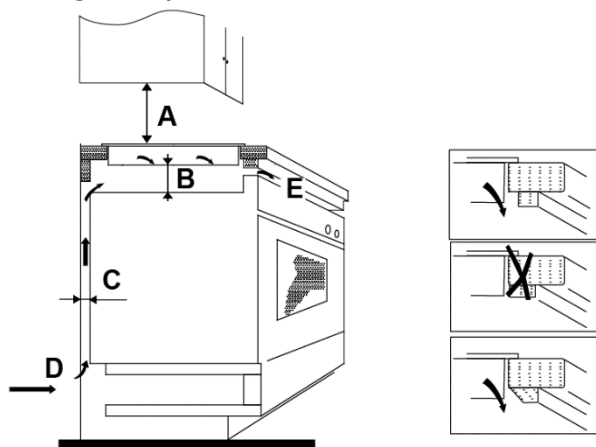


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	66	62	560	490	50 mín.

En cualquier caso, asegurar que la placa de inducción está bien ventilada y que la entrada y la salida no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buen estado de funcionamiento, como se muestra a continuación.

NOTA: El espacio libre de seguridad entre la encimera y el gabinete sobre la encimera debe ser de 76 cm como mínimo.

ADVERTENCIA: Siga siempre las instrucciones de ventilación del aparato.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que:

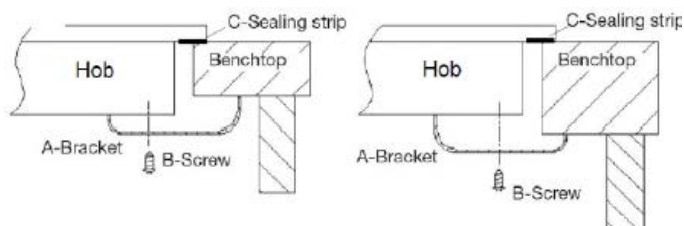
- No se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas o cajones
- Hay una circulación de aire adecuada desde la estructura exterior de la placa base.
- Si la placa se instala sobre un cajón o espacio de gabinete, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente puede acceder fácilmente al seccionador.

Antes de colocar los soportes de montaje

La placa de inducción debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza a los controles sobresalientes en el tablero.

Ajuste la posición del soporte

Asegure la placa a la superficie de trabajo atornillando 4 soportes en la base de la placa (ver imagen) después de la instalación, ajuste la posición del soporte para adaptarse a los diferentes grosores de encimera.



Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal calificado o técnicos. Contamos con profesionales a su servicio. Nunca realice este procedimiento solo.
2. La placa no se puede instalar directamente encima de un lavavajillas, un refrigerador, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción debe instalarse para garantizar la mejor radiación de calor y fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducida sobre la superficie del mostrador deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conexión de la placa a la energía eléctrica.

ATENCIÓN: esta placa debe estar conectada a la fuente de alimentación solo por una persona calificada.

Antes de conectar la placa a la red eléctrica, confirme que:

- La instalación eléctrica doméstica es adecuada a la potencia requerida por la placa.

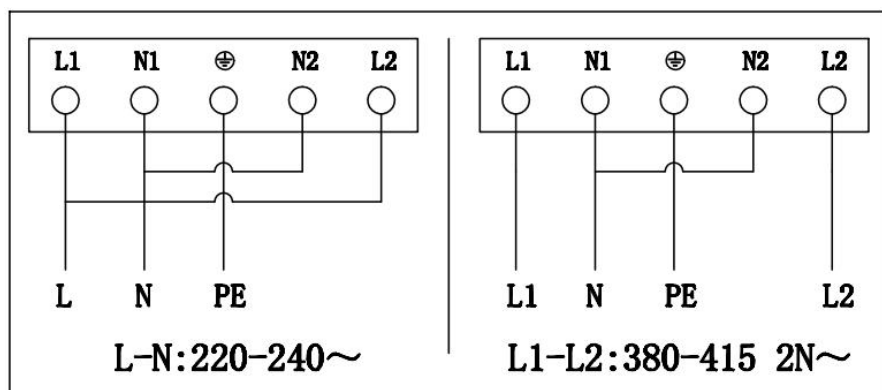
- El voltaje corresponde al valor indicado por la placa de características.
- Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendios.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de modo que la temperatura no supere los 75 ° C en ningún punto.

ATENCIÓN: Consulte a un electricista para averiguar si la instalación eléctrica del hogar es adecuada sin ningún cambio. Cualquier cambio solo puede ser realizado por un electricista calificado.

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con las normas pertinentes o con un disyuntor unipolar. El método de enlace se muestra a continuación.



Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la operación debe ser realizada por el agente de posventa con las herramientas específicas para evitar accidentes.

Si la placa de inducción está conectada directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor automático omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.

El instalador debe garantizar que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las normas de seguridad.

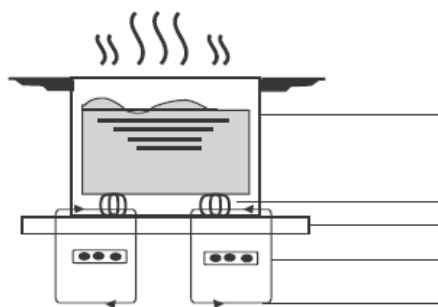
El cable no puede doblarse ni pellizcarse.

El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado solo por técnicos autorizados.

FUNCIONAMIENTO

Cocinar por inducción

La cocción por inducción es una tecnología segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona a través de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente a la sartén en lugar de calentar directamente la superficie del vidrio. El vaso solo se calienta porque la sartén finalmente lo calienta.



hola de hierro

circuito magnético

placa vitrocerámica

bobina de inducción

corrientes inducidas

Antes de usar su nueva placa de inducción

Lea esta guía y preste especial atención a la sección "Avisos de seguridad".

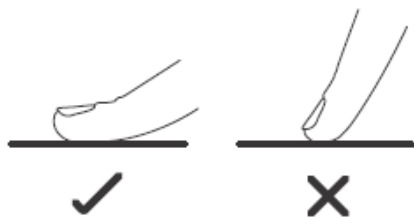
Retire cualquier película protectora que aún pueda estar en la placa de inducción.

Usar controles táctiles

Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ninguna presión.

Use la parte inferior del dedo, no la punta. Escuchará un pitido cada vez que se registre un timbre.

Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya objetos (como una herramienta o un paño) que los cubran. Incluso una pequeña película de agua puede dificultar el uso de los controles.



Elegir los utensilios de cocina correctos

ATENCIÓN: Use solo utensilios de cocina con una base adecuada para cocinar por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la sartén.

Puede verificar si los utensilios de cocina son adecuados cuando se prueba con un imán. Acerca un imán a la base de la sartén. Si es atraído, la sartén es adecuada para la inducción.



Si no tienes un imán:

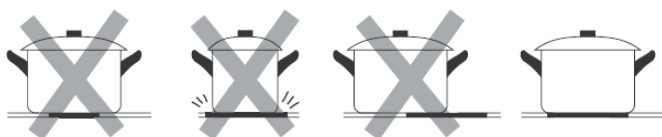
1. Ponga un poco de agua en la sartén que desea verificar.
2. Si la pantalla no parpadea y el agua se calienta, la sartén es adecuada.

Los utensilios hechos de los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y arcilla.

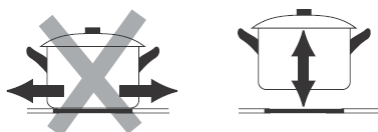
No use utensilios de cocina con bordes irregulares o una base curva.



Asegúrese de que la base de la sartén sea suave, se ajuste sobre el vidrio y sea del mismo tamaño que el foco de cocción. Use macetas tan grandes como el gráfico de enfoque seleccionado. Al utilizar una sartén ligeramente más ancha, la energía se utilizará con la máxima eficiencia. Si usa una bandeja más pequeña, la eficiencia puede ser más baja de lo esperado. Es posible que la placa no detecte una bandeja de menos de 140 mm. Coloque la sartén siempre centrada sobre el foco de cocción.



Siempre levante las ollas de la placa de inducción. No los arrastre, ya que pueden rayar el cristal..



Usa la placa de inducción

Para empezar a cocinar

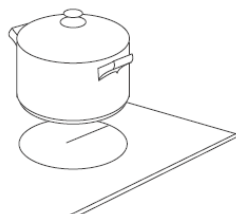
1. Toque el control de encendido / apagado.

Después del encendido, la señal suena una vez y todas las pantallas muestran “-” o “- -” indicando que la placa de inducción ha entrado en modo de espera.



2. Coloque una sartén adecuada en el lugar de cocción que desea usar.

Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de enfoque de cocción estén limpios y secos.

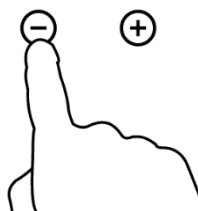



3. Si toca el control de selección de enfoque de calefacción, parpadea un indicador junto a la tecla.



4. Elija un ajuste de calor tocando el control “-” o “+”. Si no elige un ajuste de calor dentro de 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 1.

Puede cambiar la configuración de calor en cualquier momento mientras cocina.



Si la pantalla parpadea  en el ajuste de calor

Esto significa que:

- no puso una sartén en el foco de cocción correcto
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción

- la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en el foco de cocción.

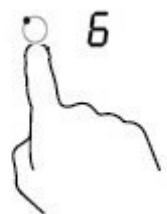
No se produce calentamiento hasta que una sartén adecuada esté en el foco de cocción.

La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una panorámica sobre el foco.

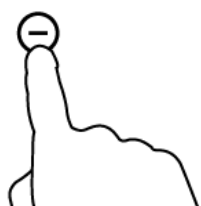


Cuando hay terminado de cocinar

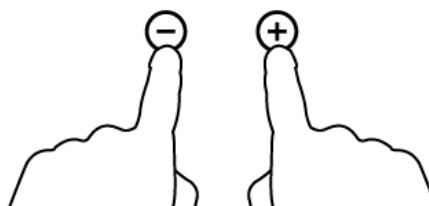
1. Toque el control de selección de enfoque de calefacción que desea apagar.



2. Apague el foco de cocción reduciendo a "0" o tocando los controles "-" y "+" al mismo tiempo. Asegúrese de que la pantalla muestre "0".



OR



3. Apague completamente la placa de inducción tocando el control de encendido / apagado.



4. Tenga cuidado con las superficies calientes. Aparece "H" en los focos de cocción demasiado calientes al tacto. Desaparece cuando la superficie se ha enfriado a una temperatura segura. También se puede usar como un ahorrador de energía si desea calentar otras ollas, ya que puede usar el foco que aún está caliente.



Bloquear los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso accidental (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las cocinas).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto On / Off están deshabilitados.

Para bloquear los controles

Toque los controles "-" y "+".



El indicador del temporizador muestra "LO"

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas por un momento
3. Ahora puede comenzar a usar la placa de inducción.

ATENCIÓN: Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están deshabilitados, excepto Encendido, por lo que siempre puede apagar la placa con este control en una emergencia, pero debe desbloquear la placa la próxima vez que la use.

Protección contra sobrecalentamiento

Hay un sensor de temperatura integrado que controla la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción se apaga automáticamente.

Detección de objetos pequeños

Cuando se deja una bandeja no magnética o de tamaño incorrecto (por ejemplo, aluminio) u otro objeto pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave) en la placa, entrará automáticamente en modo de espera en 1 minuto. El ventilador continúa funcionando en la placa de inducción durante 1 minuto adicional.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad de la placa de inducción. Se apaga automáticamente si olvida apagar la placa. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para los distintos niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Operación predeterminada del temporizador (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira una sartén, la placa de inducción deja de calentar inmediatamente y se apaga después de 2 minutos.

ADVERTENCIA: Las personas con marcapasos (pacemakers) deben consultar a un médico antes de usar la placa de inducción.

Usa el temporizador

Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puede usarlo como alarma de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ningún foco de cocción cuando haya transcurrido el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague el foco de cocción después de que haya transcurrido el tiempo establecido.
- Puede configurar el temporizador para hasta 99 minutos.

Use el temporizador como alarma de minutos

Si no se selecciona el enfoque de cocción

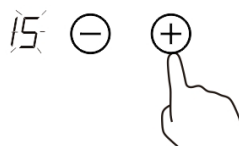
Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.

Nota: Puede usar la alarma de minutos incluso si no se selecciona el enfoque de cocción.

Toque el control del temporizador, la pantalla muestra "10" y el indicador "0" parpadea..



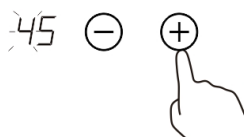
Ajuste la hora tocando el control del temporizador "-" o "+" (por ejemplo, "5").



Toque el control del temporizador nuevamente, el indicador "1" parpadeará.



Ajuste la hora tocando el control del temporizador "-" o "+" (por ejemplo, "4"). El tiempo establecido será de 45 minutos..



Cuando se establece el tiempo, la cuenta regresiva comienza de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante.

El zumbador suena durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra "-" "-" cuando se acaba el tiempo establecido.

Configure el temporizador para apagar un foco de cocción

Ajuste el temporizador para un enfoque de cocción.

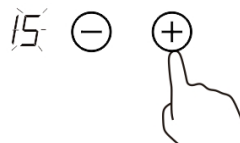
Toque el control de selección de enfoque de cocción para el que desea configurar el temporizador.



Toque el control del temporizador, la pantalla muestra "10" y el indicador "0" parpadea..



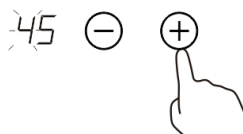
Ajuste la hora tocando el control del temporizador "-" o "+".



Toque el control del temporizador nuevamente, el indicador "1" parpadeará.



Ajuste la hora tocando el control del temporizador "-" o "+" (por ejemplo, "4"). El tiempo establecido será de 45 minutos..



Cuando se establece el tiempo, la cuenta regresiva comienza de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia se ilumina, lo que indica que el foco está seleccionado.



Cuando expira el temporizador de cocción, el enfoque de cocción correspondiente se apaga automáticamente.

Cancelar el Temporizador

Toque el control de selección de enfoque de cocción que desea cancelar..



Toque el control del temporizador, parpadea.

Cuando toca "-", el temporizador se cancela y se muestra "00" en la pantalla de minutos.



ADVERTENCIA: los otros focos de cocción continuarán funcionando si se han encendido previamente.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se queman espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando la comida comience a hervir, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reduce los tiempos de cocción y ahorra energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a una temperatura alta y reduzca cuando la comida se haya calentado.

Para cocinar a fuego lento

- La cocción suave ocurre por debajo del punto de ebullición, a aproximadamente 85 ° C, cuando la superficie del líquido a cocinar comienza a burbujear ocasionalmente. Es esencial para sopas deliciosas y guisos tiernos porque los sabores se aclaran sin sobrecocinar la comida. Las salsas de huevo y harina también deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, como cocinar arroz mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la configuración mínima para garantizar que los alimentos se cocinen adecuadamente dentro del tiempo recomendado.

Para dorar filetes

- Para cocinar filetes con un sabor jugoso:
- Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
- Caliente una freidora de fondo grueso.
- Cepille ambos lados del filete con aceite. Espolvorea una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego coloca la carne allí.
- Gire la carne solo una vez durante el proceso. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de cómo se haya pasado. La duración varía de 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete para medir qué tan pasado está. Cuanto más firme parezca, más pasado será.

Deje el filete en una fuente caliente durante unos minutos para que descanse y se ablande antes de servir.

Saltear

- Elija un wok de base plana compatible con inducción o una freidora grande.
- Tenga todos los ingredientes y equipos listos. Saltear debe ser un proceso rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine la comida en varias porciones más pequeñas.
- Precaliente el campo y agregue dos cucharadas de aceite.
- Cocine la carne (si la hay) primero y reserve, manteniéndola caliente.
- Saltea las verduras. Cuando estén más calientes y más duros, baje la configuración de enfoque de cocción, vuelva a colocar la carne en la sartén y agregue la salsa.
- Revuelva los ingredientes lentamente para asegurarse de que estén completamente calientes.

Servir de inmediato.

AJUSTE DE CALOR

Las siguientes definiciones son solo pautas. La definición exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad de comida para cocinar. Pruebe la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor se adapte a sus necesidades.

Ajuste de calor	conveniencia
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • calentamiento suave de pequeñas porciones de comida • Derretir el chocolate, la mantequilla y los alimentos de combustión rápida. • cocina ligera y suave • calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • recalentamiento • Cocción rápida a baja temperatura. • cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • panqueques
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • saltear • cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • saltar rápido • marrón • hervir la sopa • hervir agua

Lo Qué?	Como?	Importante!
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o salpicaduras de azúcar sin endulzar)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el aparato. 2. Aplique un limpiador de placas in vitro mientras el vidrio aún esté caliente (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel de cocina. 4. Encienda nuevamente la alimentación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando el aparato está apagado, la indicación de "superficie caliente" no es visible, ¡pero los puntos de cocción aún pueden estar calientes! Ten mucho cuidado. • Las esponjas gruesas, algunas esponjas de nylon y los agentes de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar que el limpiador o la fregona sean adecuados. • Nunca deje residuos de productos de limpieza en el aparato: el vidrio puede mancharse.

<p>Derrames por ebullición excesiva, sustancias de fusión y salpicaduras de azúcar caliente sobre el vidrio.</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula, un cuchillo para esparcir o un raspador de cuchillas adecuado para placas de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente. 2. Sostenga la cuchilla o la herramienta en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o las salpicaduras en un área fría del aparato. 3. Limpie la suciedad o las salpicaduras con una toalla de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de "Suciedad diaria" arriba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas dejadas por las sustancias derretidas y los alimentos azucarados o salpicaduras lo antes posible. Si se deja enfriar en el vidrio, puede ser difícil de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Peligro de corte: cuando la tapa de seguridad está retraída, la cuchilla raspadora está afilada. Úselo con cuidado y siempre almacene de manera segura y fuera del alcance de los niños.
<p>Salpicaduras en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el aparato. 2. Absorber salpicaduras 3. Limpie el área de controles táctiles con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Limpie el área y séquela bien con papel de cocina. 5. Encienda nuevamente la alimentación. 	<ul style="list-style-type: none"> • La unidad puede emitir un pitido y apagarse, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras tengan líquido. Asegúrese de secar el área de controles táctiles antes de volver a conectar el dispositivo.

En caso de emergencia:

- Apague todos los comandos en la placa de operaciones.
- Desconecte la alimentación del enchufe.
- Póngase en contacto con el servicio postventa.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas probables	O que hacer
No se puede conectar la placa de inducción.	No hay energía.	Asegúrese de que la placa de inducción esté enchufada y encendida. Verifique si hay una falla de energía. energía en el hogar o en el área donde vives. Si ha verificado todo esto y el problema continúa, comuníquese con un técnico calificado.
Los controles táctiles no reaccionan.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte “Uso de la placa de inducción” para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de usar.	Puede haber una ligera capa de agua en los controles o puede estar usando la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de controles táctiles esté seca y de que use la parte inferior del dedo al tocar los controles.

El cristal se está rayando.	<p>utensilios de cocina con bordes ásperos.</p> <p>Se están utilizando estropajos o limpiadores abrasivos inadecuados.</p>	<p>Use utensilios de cocina con bases planas y lisas.</p> <p>Ver "limpieza y mantenimiento".</p>
Algunas ollas hacen ruidos crepitantes o explosivos.	Esto puede deberse a la construcción de utensilios de cocina (diferentes capas de metal que vibran de manera diferente).	Esto es normal para los electrodomésticos de cocina y no es sinónimo de falla.
La placa de inducción hace un ligero zumbido cuando se usa en una configuración de calor alto.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer cuando se baja la temperatura.
Hay un ruido de ventilación de la placa de inducción.	Hay un ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción que se ha encendido para evitar que la electrónica se sobrecaliente. Puede continuar funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no se requiere ninguna acción. No apague la placa de inducción mientras el ventilador está funcionando.
Las ollas no se calientan y no aparecen en la pantalla.	<p>La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción.</p> <p>La placa de inducción no detecta la bandeja porque es demasiado pequeña para enfocar o no está bien centrada.</p>	<p>Use ollas adecuadas para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios de cocina correctos".</p> <p>Centre la sartén y asegúrese de que su base tenga un tamaño similar al del foco de cocción.</p>

La placa de inducción o el foco de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un pitido y aparece un código de error (generalmente alternando entre uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Señale los números y letras de error, desenchufe la placa de inducción y comuníquese con un técnico calificado.
--	----------------	---

Si se produce un mal funcionamiento, la placa de inducción entra automáticamente en el estado de protección y muestra los códigos de protección correspondientes:

Problema	Causas probables	O que hacer
E4/E5	Falla del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el servicio postventa.
E7/E8	Falla del sensor de temperatura IGBT.	Póngase en contacto con el servicio postventa.
E2/E3	Voltaje de suministro anormal	Inspeccione si la fuente de alimentación es normal. Llame después de confirmar que es normal.
E6/E9	Radiación de calor incorrecta en la placa de inducción.	Reinicie después de que la placa de inducción se haya enfriado.

Las indicaciones anteriores son la evaluación e inspección de fallas comunes.

No desmonte el aparato usted mismo para evitar peligros y daños en la placa de inducción.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

PROTECCIÓN DEL AMBIENTE



Este símbolo indica la recogida separada de equipos eléctricos y electrónicos.



El objetivo prioritario de la recogida de estos residuos es reducir la cantidad a eliminar, promover la reutilización, el reciclado y otras formas de valorización, para reducir sus efectos negativos sobre el medio ambiente.

Cuando este aparato esté fuera de uso, no debe desecharse con los demás residuos urbanos no diferenciados.

El usuario es responsable de proceder a su entrega gratuita en las instalaciones de recogida selectiva existentes para ello.

La recuperación de los equipamientos fuera de uso también podrá ser realizada por los puntos de venta, en la compra de un equipamiento nuevo que sea equivalente y que desempeñe las mismas funciones.

Para obtener información más detallada sobre los locales de recogida debe dirigirse a su Ayuntamiento o a un punto de venta de estos equipamientos.

Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente

CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. Guarde cuidadosamente o comprovativo de compra (talão) deste produto. Quando se efetua a reparação nestas condições, o técnico exigirá o respetivo comprovativo de compra. Essa assistência só lhe poderá ser prestada depois de ter provado com o comprovativo de compra que o seu aparelho se encontra dentro do prazo de garantia.
2. O prazo de garantia deste aparelho é de 2 anos a partir da data de aquisição.
3. Dentro do prazo de garantia, repararemos ou substituiremos, gratuitamente todas as peças que, na utilização normal do aparelho, se tenham deteriorado em consequência de defeito comprovado de material ou de fabrico.
4. Não estão cobertas por esta garantia, lâmpadas, peças facilmente quebráveis, de vidro ou de plástico ou quaisquer outras deficiências que não prejudiquem o bom funcionamento do mesmo.
5. Não nos responsabilizamos por estragos causados pela utilização deficiente ou descuidada do aparelho, pela ligação a corrente elétrica diferente da indicada na etiqueta de características do aparelho, por deficiente instalação elétrica ou por causas atmosféricas, químicas ou eletroquímicas. Serão declinadas outras reclamações ou pedidos de indemnização relativos a objetos que não façam parte integrante do aparelho.
6. A prestação duma assistência a coberto da garantia, não prolonga o prazo da mesma. Só dentro deste prazo é que são prestadas assistências ao abrigo da garantia. o direito a esta só é reconhecido ao primeiro comprador do aparelho e não pode ser transmitido a terceiros.
7. A garantia caduca quando pessoas não autorizadas tenham tentado efetuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
8. Todas as despesas e riscos de transporte para a nossa fábrica ou vice-versa serão sempre por conta do comprador.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para obtenção do serviço de Assistência Técnica durante o período de garantia de 24 meses após a data da compra, é necessário:

A apresentação da Fatura/comprovativo de Compra, onde conste o modelo e o número de fabrico do produto (sempre que possível).

Nota: A não apresentação dos documentos referidos, será motivo para a não prestação de serviços a coberto da garantia.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Conserve en lugar seguro el comprobativo de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprobativo de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprobativo de compra, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El plazo de garantía de este aparato es de 2 años a partir de la fecha de compra.
3. Dentro del plazo de garantía, repararemos o sustituiremos de manera gratuita, todas las piezas que dentro de un uso normal del aparato, se hayan deteriorado como consecuencia de un defecto del material o de fabricación.
4. Esta garantía no cubre bombillas, piezas que se rompan con facilidad, de vidrio o de plástico o cualquier deficiencia que no perjudique al buen funcionamiento del mismo.
5. No nos responsabilizamos de los daños causados por el uso indebido o descuido del aparato, por enchufarlo a una corriente eléctrica diferente de la que se indica en la etiqueta de características del aparato, por una instalación eléctrica deficiente o por causas atmosféricas, químicas o electroquímicas. Se declinarán las reclamaciones o solicitudes de indemnización relativas a objetos que no formen parte integrante del aparato.
6. La prestación de una asistencia cubierta por la garantía, no prolonga el plazo de la misma. Sólo se presta asistencia cubierta por la garantía cuando está dentro de este plazo. Sólo se reconoce el derecho a esta garantía al primer comprador del aparato y no se puede transmitir a terceros.
7. La garantía caduca cuando personas no autorizadas han intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustituciones de piezas en el aparato.
8. Todos los gastos y riesgos de transporte hacia o desde nuestra fábrica, corren a cuenta del comprador.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Para obtener el servicio de Asistencia Técnica durante el periodo de garantía de 24 meses a partir de la fecha de la compra, es necesario:

La presentación de la Factura/Recibo de compra, donde conste el modelo y el número de fábrica del producto (cuando sea posible).

Nota: La no presentación de los documentos indicados, será motivo para la no prestación de los servicios cubiertos por la garantía.

FLAMA

Fábrica de louças e eletrodomésticos, S.A.

Rua Alto de Mirões • Zona Industrial • Ap. 2041 • 3700-727 CESAR • Portugal

T: (+ 351) 256 850 170 | F: (+ 351) 256 850 179

E-mail: info@flama.pt • <http://www.flama.pt>