

<b>1. Prefácio .....</b>	<b>151</b>
1.1 Avisos de segurança.....	151
1.2 Instalação .....	151
1.2.1 Perigo de choque elétrico .....	151
1.2.2 Risco de cortes .....	151
1.2.3 Instruções de segurança importantes.....	151
1.3 Operação e manutenção .....	153
1.3.1 Perigo de choque elétrico .....	153
1.3.2 Perigo para a saúde.....	153
1.3.3 Perigo de superfície quente.....	153
1.3.4 Risco de cortes .....	153
1.3.5 Instruções de segurança importantes.....	154
<b>2. Apresentação do produto .....</b>	<b>156</b>
2.1 Vista superior .....	156
2.2 Painel de controlo .....	156
2.3 Funcionamento .....	157
2.4 Antes de usar a sua placa de indução .....	157
2.5 Especificação técnica .....	157
<b>3. Operação do produto .....</b>	<b>157</b>
3.1 Controlos táteis .....	157
3.2 Selecionar as panelas adequadas .....	158
3.3 Como usar .....	159
3.3.1 Começar a cozinhar .....	159
3.3.2 Terminar de cozinhar .....	160
3.3.3 Usar a função Boost.....	160
3.3.4 Área flexível .....	161
3.3.5 Placa francesa.....	162
3.3.6 Bloquear os controlos .....	162
3.3.7 Modo Pausa .....	162
3.3.8 Função de gestão de energia .....	163
3.3.9 Controlo temporizador .....	163
3.3.10 Períodos de trabalho por defeito .....	166
3.3.11 Função «Cook with me» .....	167
3.3.12 Função especial.....	168

<b>4. Instruções para cozinhar</b> .....	<b>168</b>
4.1 Dicas para cozinhar.....	168
4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz.....	168
4.1.2 Selar bife .....	169
4.1.3 Para refogar .....	169
4.2 Detetar pequenos itens.....	169
<b>5. Ajustes de calor</b> .....	<b>169</b>
<b>6. Cuidados e limpeza</b> .....	<b>170</b>
<b>7. Dicas e sugestões</b> .....	<b>171</b>
<b>8. Visor de falhas e inspeção</b> .....	<b>172</b>
<b>9. Instalação</b> .....	<b>174</b>
9.1 Seleção do equipamento de instalação.....	174
9.2 Antes de instalar a placa, certificar-se que .....	175
9.3 Depois de instalar a placa, certificar-se que.....	176
9.4 Antes da colocação das braçadeiras de fixação .....	176
9.5 Ajustar a posição da braçadeira .....	176
9.6 Cuidados .....	177
9.7 Ligação da placa à rede de alimentação elétrica.....	177

## **1. Prefácio**

Pela presente, a Candy Hoover Group Srl declara que o equipamento de rádio está em conformidade com a Directiva 2014/53/UE e com os requisitos estatutários relevantes (para o mercado UKCA). O texto completo da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

### **1.1 Avisos de segurança**

A sua segurança é importante para nós. Leia esta informação atentamente antes de instalar a sua placa.

### **1.2 Instalação**

#### **1.2.1 Perigo de choque elétrico**

- Desligar o equipamento da alimentação elétrica antes de realizar qualquer tipo de tarefa de manutenção ao mesmo.
- É essencial e obrigatória a ligação a um bom sistema de ligação à terra.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstico devem ser realizadas por um electricista qualificado.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar na ocorrência de choques elétricos ou morte.

#### **1.2.2 Risco de cortes**

- Cuidado! As extremidades do painel são afiadas.
- Caso contrário, podem ocorrer ferimentos ou cortes.

#### **1.2.3 Instruções de segurança importantes**

- Leia estas instruções atentamente antes de instalar ou usar este equipamento.
- Não podem ser colocados sobre este equipamento materiais ou produtos combustíveis.
- Disponibilize esta informação à pessoa responsável pela instalação do equipamento pois poderá reduzir os seus custos da instalação.
- Para evitar perigo, este equipamento deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este equipamento deve ser corretamente instalado e ligado à terra por um técnico qualificado.
- Este equipamento deve ser ligado a um circuito que integre um interruptor de isolamento que disponibilize o corte total da alimentação elétrica.

- A instalação incorreta do equipamento pode anular a garantia ou qualquer reclamação.
- Este equipamento pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com incapacidade física, sensorial ou mental, ou sem experiência e conhecimentos para o fazer, desde que supervisionadas ou devidamente orientadas relativamente ao uso seguro do equipamento e sobre os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o equipamento. A limpeza e a manutenção não deve ser realizada por crianças sem a supervisão de um adulto.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas qualificadas, para evitar perigo.
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de vitrocerâmica ou de material similar que protejam partes elétricas ativas
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, porque podem ficar
- Não deve ser usada limpeza a vapor.
- Não usar um equipamento de limpeza a vapor para limpar a placa.
- O equipamento não foi desenhado para ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Perigo de incêndio - não coloque nada sobre as superfícies de cozedura.
- O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Deixar alimentos com gordura ou com óleo a cozinhar sem supervisão pode ser perigoso e pode provocar incêndios. NÃO tentar apagar um incêndio com água! Desligar o equipamento e tapar a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor de fogo.

## **1.3 Operação e manutenção**

### **1.3.1 Perigo de choque elétrico**

- Não cozinhar com uma placa partida ou rachada. Se a superfície da placa partir ou rachar, desligar imediatamente o equipamento da alimentação elétrica (interruptor mural) e contactar um técnico qualificado.
- Desligar a placa na parede antes de limpar ou de realizar a manutenção.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar na ocorrência de choques elétricos ou morte.

### **1.3.2 Perigo para a saúde**

- Este equipamento está em conformidade com as normas de segurança eletromagnéticas.
- No entanto, pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de começar a usar este equipamento, para confirmar que não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em morte.

### **1.3.3 Perigo de superfície quente**

- Durante o uso, as partes acessíveis deste equipamento ficarão quentes o suficiente para provocar queimaduras.
- Não deixar que o seu corpo, roupas ou outro item, exceto os utensílios adequados para cozinhar, entre em contacto com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Manter as crianças afastadas.
- As pegadas das painéis e tachos podem ficar muito quentes ao toque. Confirmar se as pegadas não se encontram sobre outras zonas de indução que possam estar ligadas. Manter as pegadas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em queimaduras ou escaldões.

### **1.3.4 Risco de cortes**

- A lâmina afiada de um raspador da superfície de uma placa fica exposta quando a tampa de segurança é recolhida. Usar com

extremo cuidado e guardar sempre em segurança e fora do alcance das crianças.

- Caso contrário, podem ocorrer ferimentos ou cortes.

#### **1.3.5 Instruções de segurança importantes**

- Não deixar o equipamento sem supervisão durante a sua utilização. O transbordar de líquidos provoca fumos e derrames de gordura que podem incendiar.
- Não usar o seu equipamento como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Não deixar objetos ou utensílios sobre o equipamento.
- Não colocar ou deixar objetos magnéticos (ex: cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos (ex: computadores, leitores MP3) próximo do equipamento pois podem afetar o seu campo eletromagnético.
- Não usar o seu equipamento para aquecer uma divisão.
- Depois de usar, desligar sempre as zonas de cozedura da placa como descrito neste manual (i.e. usando os controlos táteis). Não confiar no dispositivo de deteção da panela para desligar as zonas de indução quando retirar as panelas.
- Não deixar as crianças brincar com o equipamento ou que se sentem ou subam para cima da placa.
- Não guardar itens que possam ser do interesse das crianças nos armários por cima do equipamento. Se as crianças subirem para cima da placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixar crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o equipamento está a ser usado.
- Crianças ou pessoas com deficiência que limite a sua capacidade de usar o equipamento devem estar sempre acompanhadas por uma pessoa responsável e competente para as instruir sobre a utilização do equipamento. Essa pessoa deve sempre confirmar que sabem usar o equipamento sem risco pessoal ou para outras pessoas.
- Não reparar ou substituir o equipamento exceto quando recomendado no manual. Todos os outros serviços devem ser realizados por um técnico qualificado.
- Não colocar ou deixar cair sobre a placa, objetos pesados.
- Não subir para cima da superfície da sua placa.

- Não usar panelas com fundos dentados nem as arrastar pela superfície do vidro de indução, para não riscar o vidro.
- Não usar esfregões ou qualquer outro material de abrasivo de limpeza para limpar a sua placa, porque riscam o vidro de indução.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e similares, tais como: - áreas de pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas rurais; - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; - ambientes do tipo *bed and breakfast*.
- AVISO: O equipamento e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização.
- Cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento.
- Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto quando supervisionadas continuamente.

**Parabéns** pela compra da sua nova Placa de Indução.

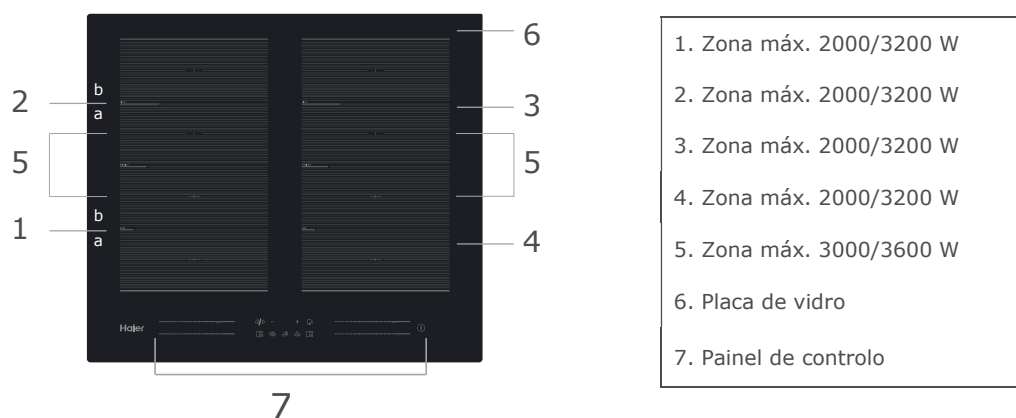
Recomendamos que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções / Instalação para compreender a sua instalação e operação corretas.

Sobre a instalação, leia a secção de instalação.

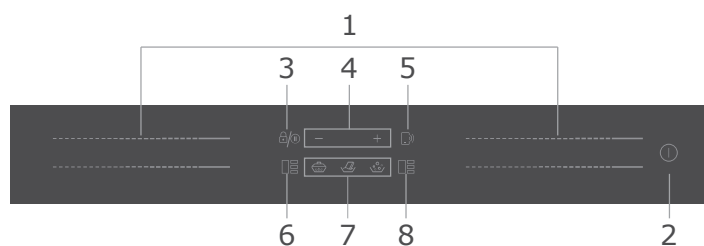
Leia todas as instruções de segurança atentamente antes de usar e conserve este Manual de Instruções / Instalação para referência futura.

## 2. Apresentação do produto

### 2.1 Vista superior



### 2.2 Painel de controlo

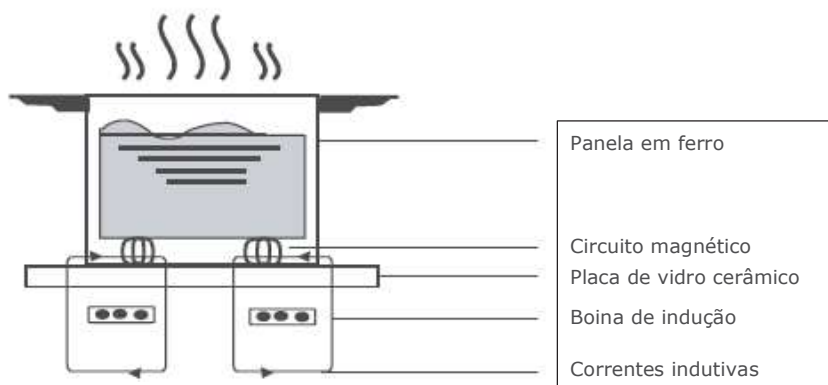


1. Controlos de seleção das zonas de potência
2. Controlo ON/OFF
3. Controlo Bloquear
4. Controlo temporizador
5. Controlo «Cook with me»
6. Controlo área flexível (esquerdo)
7. Manter quente, derreter, ferver
8. Controlo área flexível (direito)



## 2.3 Funcionamento

Cozinhar com indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, e não indiretamente através da indução da superfície de vidro. O vidro fica quente apenas porque é aquecido pela panela.



## 2.4 Antes de usar a sua placa de indução

- Leia este guia, especialmente a secção "Avisos de segurança".
- Remover qualquer película de proteção que possa encontrar na placa de indução.

## 2.5 Especificação técnica

Placa de indução	HA2MTSJ68MC
Zonas de indução	4 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto (mm)	590X520X56
Dimensões da construção (mm)	560X480

O peso e as dimensões são aproximados. Porque procuramos melhorar sempre os nossos produtos, podemos alterar as especificações e desenhos sem aviso prévio.

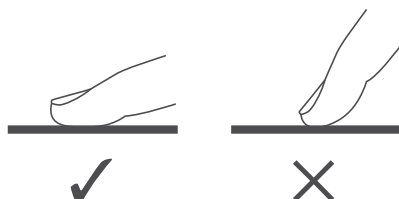
Zona de indução	Diâmetro da base das panelas de indução	
	Mínimo	Máximo
1 & 2 & 3 & 4	80*	200
Zona de flexão	80*	200*400

Para permitir uma deteção correta da panela, o pote deve ser colocado dentro do perímetro da área «a» ou «b», não entre a área «a» e «b».

## 3. Operação do produto

### 3.1 Controlos táteis

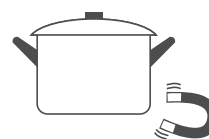
- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar pressão.
- Usar a ponta do dedo e não a unha.
- Ouvirá um bip de cada vez que o toque for registado.
- Assegure que os controlos estão sempre limpos, secos e que não se encontra nenhum objeto (utensílio ou pano) a cobrir os mesmos. A película de água mais fina pode dificultar o funcionamento dos controlos.



### 3.2 Selecionar as panelas adequadas



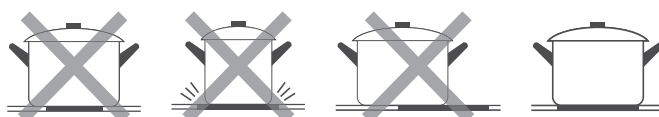
- Usar apenas panelas com uma base adequada para cozinha por indução.  
Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- É ainda possível confirmar se as suas panelas são as adequadas, através de um teste magnético.  
Mova um íman no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um íman:
  1. Coloque alguma água na panela que pretende verificar.
  2. Se o visor não piscar e a água começar a aquecer, a panela é adequada.
- Panelas nos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica ou terracota.



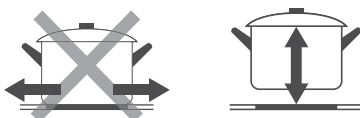
Não usar panelas com pontas dentadas ou bases curvas.



Confirmar se a base da panela é lisa, se assenta bem contra o vidro e se é do mesmo tamanho da zona de indução. Usar panelas com o mesmo diâmetro do esquema na zona selecionada. Usar uma panela ligeiramente mais larga faz com que a energia seja consumida ao máximo da sua eficiência. Se usar uma panela mais pequena, pode reduzir a eficiência esperada. Panelas com menos de 80 mm de diâmetro podem não ser detetadas pela placa. Centrar bem a panela sobre a zona de indução.

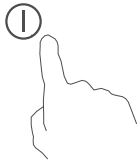
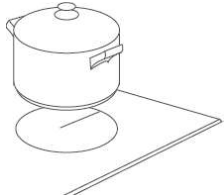

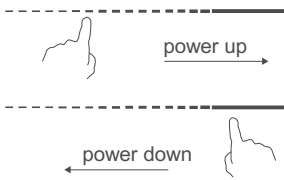


Retirar sempre as panelas da placa de indução - não as deslizando porque podem riscar o vidro.



## 3.3 Como usar

### 3.3.1 Começar a cozinhar



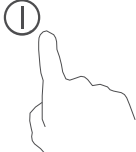

<p>Tocar no controlo ON/OFF durante três segundos. Depois de ligada, o bip toca uma vez, e todos os visores apresentam "-" ou "--", a indicar que a placa de indução entrou no modo de standby.</p>	
<p>Colocar a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Confirmar se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas.</li></ul>	
<p>Tocar o controlo deslizante na zona de indução, e um indicador próximo da tecla começa a piscar.</p>	
<p>Selecionar um ajuste de indução tocando no controlo deslizante.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se não selecionar um ajuste de calor no prazo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se. É necessário recomeçar novamente a partir do passo 1.</li><li>• Pode modificar o ajuste de calor a qualquer momento durante a cozedura.</li></ul>	

### Se o visor piscar alternadamente com o ajuste de calor





Isto significa que:

- A panela não está corretamente colocada sobre a zona de aquecimento ou,
  - A panela que está a usar não é adequada para indução, ou
  - A panela é muito pequena ou não está corretamente centrada na zona de indução.
- O indução não ocorre exceto quando se encontra a panela correta sobre a zona de indução. Após 1 minuto, o visor desliga-se automaticamente se não estiver uma panela colocada sobre a zona de indução.

### 3.3.2 Terminar de cozinhar

<p>Tocar no controlo de seleção da zona de indução que pretende desligar.</p>	
<p>Desligar a zona de cozedura tocando no cursor para "1 Certifique-se de que o visor mostra "0".</p>	
<p>Desligar a placa tocando no controlo ON/OFF.</p>	
<p>Cuidado com as superfícies quentes A letra H indica que a zona de indução ainda está quente. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser usada como uma função de poupança de energia, pois a superfície quente da placa pode ser usada para aquecer mais panelas.</p>	

### 3.3.3 Usar a função Boost


<b>Ativar a função Boost</b>	
<p>Tocar no controlo deslizante da zona de aquecimento</p>	
<p>Tocar no deslizante para a extremidade direita. Certifique-se de que o visor mostra "P".</p>	
<b>Cancelar a função Boost</b>	
<p>Tocar no controlo deslizante da zona de calor onde pretende cancelar a função Boost.</p>	
<p>Escolha qualquer nível de potência e a função Boost será desativada.</p>	

- A função pode trabalhar em qualquer zona de cozedura.

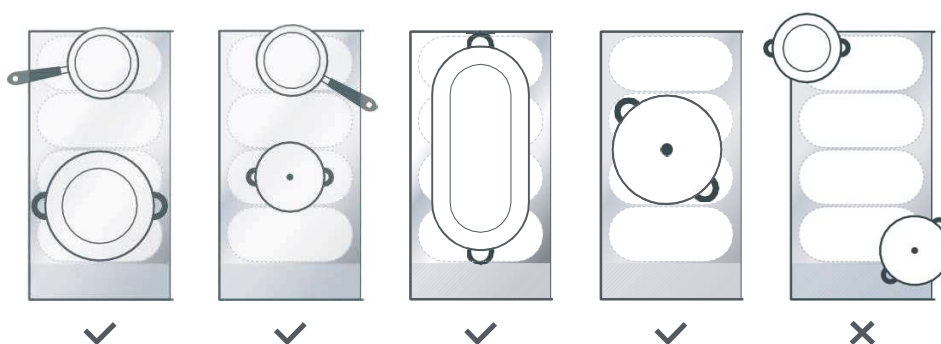
- A zona de cozedura volta à sua configuração original após 5 minutos.
- Se o ajuste de indução original for igual a 0, volta para 14 após 5 minutos.

### 3.3.4 Área flexível

- Esta área pode ser usada como uma zona única ou como quatro zonas independentes, de acordo com as necessidades de cozedura.
- A área flexível é composta por 4 indutores independentes que podem ser controlados dois a dois separadamente. Ao trabalhar como uma zona única, a parte que não é coberta pela panela é desligada automaticamente após um minuto.
- Para garantir uma distribuição de calor correta, os utensílios de cozinha devem ser corretamente colocados:
  - Em qualquer parte da zona flexível, quando a panela tiver entre 80 e 200 mm de tamanho.
  - Na zona grande quando a panela for maior que 200 mm.


<b>Como zona grande</b>	
Para ativar a área flexível como uma zona grande única, basta pressionar o controlo Área Flexível.	
A configuração de energia funciona como qualquer outra área normal.	
O nível de potência é único para toda a área flexível e pode ser selecionado apenas com um controlo deslizante	
Se a panela for movida da frente para trás (ou vice-versa), a área flexível deteta a nova posição, mantendo a mesma potência.	
Para adicionar uma panela adicional, desative a área flexível pressionando o botão respetivo para detetar as panelas.	
<b>Como quatro zonas independentes</b>	
Para usar a área flexível como quatro zonas diferentes com duas configurações de energia diferentes, não ative o controlo Área Flexível.	

Exemplos de colocação de panelas corretas e erradas



### 3.3.5 Placa francesa




- Esta área pode definir a potência de acordo com a posição da panela.
- Se a panela estiver na parte inferior da área flexível, a energia é ajustada para o Nível 1.
- Se a panela estiver no meio da área flexível, a energia é ajustada para o Nível 10.
- Se a panela estiver no topo da área flexível, a energia é ajustada para o Nível 14.

<b>Placa francesa</b>	
Para ativar a área Placa Francesa, basta pressionar o controlo Área Flexível durante 2 segundos	
Mover a posição da panela e a energia muda automaticamente	
<b>Cancelar placa francesa</b>	
Pressionar o controlo da área flexível para desligar a zona de cozedura.	

### 3.3.6 Bloquear os controlos

- Pode bloquear os controlos para prevenir uso não intencionado (por exemplo por crianças que ligam acidentalmente as zonas de indução).
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos exceto o controlo ON/OFF ficam desativados.




<b>Para bloquear os controlos</b>	
Manter pressionada o controlo Bloquear durante alguns segundos.	O indicador do temporizador mostra "Lo"
<b>Para desbloquear os controlos</b>	
Manter pressionada o controlo Bloquear durante alguns segundos.	

 Quando a placa se encontra bloqueada, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF , sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF  em caso de emergência, embora seja necessário desbloquear a placa se pretender efetuar mais alguma operação.

### 3.3.7 Modo Pausa


- É possível colocar o aquecimento em pausa em vez de desligar a placa.
- Quando ligar o modo Pausa, todos os controlos exceto o ON/OFF são desativados

<b>Entrar no modo Pausa</b>	
Tocar brevemente no controlo Pausa	O indicador mostra "11"
<b>Sair do modo Pausa</b>	
Tocar brevemente no controlo Pausa	

 Quando a placa se encontra bloqueada, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF , sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF  em caso de emergência, embora seja necessário desbloquear a placa se pretender efetuar mais alguma operação.

### 3.3.8 Função de gestão de energia

- É possível definir um nível máximo de absorção de energia para a placa de indução, selecionando diferentes faixas de potência.
- As placas de indução podem ser limitadas automaticamente para trabalhar num nível de potência mais baixo, para evitar o risco de sobrecarga.

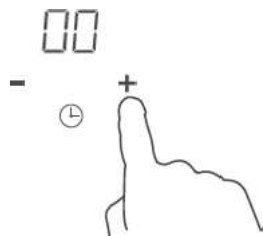
<b>Entrar na função de gestão de energia</b>	
Ligar a placa e, em seguida, premir ao mesmo tempo o controlo Bloqueio e Cook with me.	O indicador do temporizador mostra " P5", o que significa nível 5 de potência. O modo padrão está em 7,2 kW.
<b>Para mudar para outro nível</b>	
Pressionar +/- do temporizador 	Existem 5 níveis de potência, de "P1" a "P5". O indicador do temporizador apresentará um deles. "P1": a potência máxima é de 2,5 kW. "P2": a potência máxima é de 3,5kW. "P3": a potência máxima é de 4,5kW. "P4": a potência máxima é de 5,5kW. "P5": a potência máxima é de 7,2 kW
<b>Confirmação e saída da função de gestão de energia</b>	
Pressionar ao mesmo tempo o controlo Bloqueio e Cook with me.	Agora a placa será desligada.

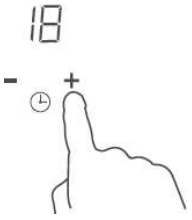
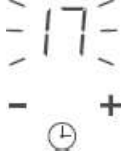

### 3.3.9 Controlo temporizador

É possível usar o temporizador de duas formas diferentes:

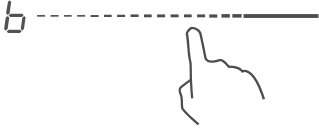
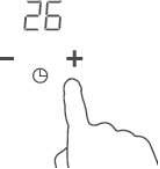

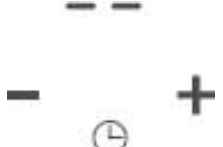
- Como cronómetro. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma das zonas de indução durante o tempo definido.
- É possível definir desligar uma ou mais zonas de indução depois do tempo definido ter passado. O temporizador máximo é 99 min.

#### a) Usar o temporizador como cronómetro

Confirmar se a placa está ligada.	
Tocar nos controlos "+" do temporizador. O cronómetro começa a piscar e aparece "00" no visor do temporizador.	

<p>Definir o tempo tocando o controlo "-" ou "+" do temporizador.          Dica: Tocar o controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto. Manter pressionado o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Quando definir o temporizador, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.</p>	
<p>A campainha toca durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "--" quando o tempo ajustado terminar.</p>	

## b) Ajustar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de indução

Definir uma zona	
<p>Tocar no controlo deslizante da zona de aquecimento</p>	
<p>Definir o tempo tocando o controlo ou o temporizador.          Dica: Tocar o controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto. Manter pressionado o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Quando definir o temporizador, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.          NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência acende, indicando que essa zona está selecionada.</p>	
<p>A campainha toca durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "--" quando o tempo ajustado terminar.</p>	
<p>Quando o temporizador de cozedura termina, a zona de indução correspondente desliga automaticamente.</p>	


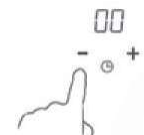


As outras zonas de indução continuam a funcionar se tiverem sido ligadas previamente.



<b>Definir mais zonas:</b>	
Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona; Quando definir o tempo para várias zonas de cozedura em simultâneo, os pontos decimais das zonas de cozedura relevantes estão ligados. O visor dos minutos mostra o min. temporizador O ponto da zona correspondente pisca. Como mostrado abaixo:	
<p>3. ----- (definido para 15 minutos)</p> <p>6. ----- (definido para 45 minutos)</p>	<p>15</p> <p>- ⊕ +</p>
Quando o temporizador de contagem decrescente terminar, a zona correspondente é desligada. De seguida apresenta o novo min. temporizador o ponto da zona correspondente pisca. É apresentado como à direita:	<p>H ----- 30</p> <p>6. ----- - ⊕ +</p> <p>(definido para 30 minutos)</p>
Tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente é apresentado no indicador do temporizador.	

### c) Cancelar o temporizador

Tocar no controlo deslizante da zona de indução para a qual pretende cancelar o temporizador.	
Manter pressionado o controlo temporizador "-" para diminuir para "00" e o temporizador é cancelado.	

### 3.3.10 Períodos de trabalho por defeito

O desligamento automático é uma função de segurança da placa de indução. Desliga automaticamente a placa sempre que o utilizador se esquecer de desligar a zona de indução. Os tempos de utilização por defeito para os vários níveis de potência são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho por defeito (hora)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Nível de potência	10	11	12	13	14				
Temporizador de trabalho por defeito (hora)	4	4	4	2	2				

Quando a panela é retirada, a placa de indução deixa imediatamente de aquecer e é desligada automaticamente após 2 minutos.



Pessoas com um pacemaker cardíaco devem consultar um médico antes de usarem esta unidade.

### 3.3.11 Função «Cook with me»

Em primeiro lugar, é necessário baixar a App hOn e instalar a mesma no dispositivo portátil. De seguida, registar a placa de indução seguindo as instruções diretamente da App.

Para emparelhar a placa de indução e a app, proceda da seguinte forma:

Pressionar durante 4 segundos o botão «Cook with me». Depois de passados os 4 segundos, o dígito do TEMPORIZADOR começa a piscar com PA escrito e dá início ao processo de emparelhamento.



Quando o wi-fi está ON: aparece um ponto no lado direito do LED

Quando WI-FI está OFF: Não aparece nenhum ponto

Como configurar a função «Cook with me»	
Selecionar no menu de receitas da App hOn ou no menu de programas especiais. Seguir passo a passo as indicações na App e quando terminar enviar os parâmetros para a placa que cozinha para si.	
Quando a placa receber o comando da app emite um sinal sonoro 2 vezes e pisca durante um segundo a indicar que as instruções foram recebidas.  Para iniciar a receita, pressionar o botão «Cook with me».	
Para sair da função «Cook with me», alterar o nível de potência da zona.	

#### a. PARÂMETROS SEM FIOS

Tecnologia	Wi-Fi	BLE
Padrão	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Banda(s) Frequência [MHz]	2402-2480	2402-2480
Potência Máxima [mW]	1500	1500

#### b. INFORMAÇÃO DO PRODUTO PARA EQUIPAMENTOS EM REDE

Informações sobre produtos para equipamentos em rede	
Consumo de energia do produto em standby na rede se todas as portas de rede com fios estiverem ligadas e todas as portas de rede sem fios estiverem ativadas:	NA
Como ativar a porta de rede sem fios:	Para ativar o Wi-Fi, pressionar durante 4 segundos o botão «Cook with me»
Como desativar a porta de rede sem fios:	Para desativar o Wi-Fi, pressionar durante 4 segundos o botão «Cook with me»

### 3.3.12 Função especial



Manter quente



Derreter



Ferver

Como definir a função especial	
Tocar o controlo deslizante da zona de indução	
A função Manter quente é ideal para manter os cozinhados a uma temperatura constante. Pressionar a tecla Manter quente, até o indicador mostrar " "	
A função Derreter é a solução ideal para derreter chocolate, manteiga. Esta função ajuda a preparar todo o tipo de sobremesa ou molho. Pressionar a tecla Derreter, até o indicador mostrar "   "	
A função Ferver é ideal para ferver água ou qualquer outro líquido. Pressionar a tecla Ferver, até o indicador mostrar "     "	

## 4. Instruções para cozinhar



Cuidado ao fritar pois o óleo/azeite e a gordura aquecem muito rapidamente, particularmente se estiver a usar o PowerBoost. A temperaturas extremamente elevadas o óleo/azeite e a gordura inflamam espontaneamente e isto representa um risco muito elevado de incêndio.

### 4.1 Dicas para cozinhar

- Quando os alimentos começam a ferver, reduza a temperatura definida.
- Usar uma tampa reduz os tempos de cozedura e poupam energia retendo o calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Começar a cozinhar a uma temperatura elevada e reduzir quando os alimentos estiverem quentes.

#### 4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz

- Cozinhar em lume brando significa abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando se começam a formar bolhas ocasionalmente no líquido de cozedura. Este é o segredo para sopas deliciosas e estufados tenros e saborosos, porque os sabores se desenvolvem mais sem cozinhar demasiado os alimentos. Os molhos com base em ovos e engrossados com farinha também devem ser cozinhados em lume brando.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem requerer uma temperatura um pouco acima da mínima para assegurar que o alimento é cozinhado corretamente no tempo recomendado.

### 4.1.2 Selar bife

Para cozinhar bifos suculentos:

1. Deixar a carne repousar à temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aquecer uma frigideira pesada.
3. Pincelar ambos os lados do bife com óleo/azeite. Borrifar uma pequena quantidade de óleo/azeite na frigideira e colocar o bife.
4. Virar o bife apenas uma vez. O tempo exato de cozedura depende da espessura do bife e de como o quer cozinhar - mal, médio ou bem passado. Os tempos podem variar entre 2 – 8 minutos em cada lado. Pressionar o bife para sentir o ponto de cozedura - quanto mais firme estiver mais "bem passado" se encontra.
5. Antes de servir, deixar o bife repousar num prato aquecido durante alguns minutos para que relaxe e fique mais tenro.

### 4.1.3 Para refogar

1. Escolher um wok de base plana, adequado para indução ou uma frigideira grande.
2. Preparar todos os ingredientes e o equipamento. Refogar alimentos deve ser rápido. Se estiver a cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias pequenas porções.
3. Aquecer previamente a frigideira e adicionar duas colheres de sopa de óleo/azeite.
4. Cozinhar a carne e reservar, mantendo-a quente.
5. Refogar os vegetais. Quando estão quentes e ainda crocantes, colocar a zona de indução a uma temperatura mais baixa, voltar a colocar a carne na frigideira e adicionar o molho.
6. Mexer todos os ingredientes com cuidado para que fiquem quentes
7. Servir imediatamente.

## 4.2 Detetar pequenos itens

Quando deixar uma panela de pequenas dimensões ou com base não magnética (ex. alumínio), ou outros pequenos itens (ex. faca, garfo, chave) em cima da placa, esta passa automaticamente para o modo standby após 1 minuto. O ventilador continua a arrefecer a placa de indução durante mais 1 minuto.

## 5. Ajustes de calor

Os ajustes abaixo são apenas indicativos. O ajuste exato depende de diversos fatores, incluindo da sua placa e das quantidades que estão a ser cozinhadas. Vá testando a placa de indução até encontrar os ajustes que melhor se adequam às suas necessidades.

Ajustes de calor	Adequado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aquecer lentamente pequenas quantidades de alimentos</li><li>• Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimem rapidamente</li><li>• Cozinhar em lume brando</li><li>• Aquecer lentamente</li></ul>
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reaquecer</li><li>• Cozinhar em lume brando rapidamente</li><li>• Cozinhar arroz</li></ul>
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panquecas</li></ul>
12- 13	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saltear</li><li>• Cozinhar massas</li></ul>
14/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• Refogar</li><li>• Selar</li><li>• Ferver sopa</li><li>• Ferver água</li></ul>

## 6. Cuidados e limpeza

O quê?	Como ?	Important e!
A sujidade diária em vidros (dedadas, marcas, manchas, deixadas por alimentos e derrames não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligar a alimentação elétrica da placa.</li> <li>2. Aplicar o produto de limpeza enquanto o vidro está morno (mas não quente!)</li> <li>3. Enxaguar e secar com um pano limpo ou com uma toalha de papel.</li> <li>4. Ligar novamente a alimentação elétrica.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando a alimentação elétrica da placa de indução está desligada, não existe nenhuma indicação de "superfície quente", mas a zona de indução ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado.</li> <li>• Esfregões ásperos, alguns esfregões em nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos, podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para confirmar se o produto de limpeza ou esfregão são adequados.</li> <li>• Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa de indução; o vidro pode ficar manchado.</li> </ul>
Os derrames de fervuras, derretimentos e alimentos açucarados no vidro	<p>devem ser removidos imediatamente com uma espátula ou raspador metálico apropriado para placas de vidro de indução, mas prestando atenção às zonas de indução ainda quentes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligar novamente a alimentação elétrica.</li> <li>2. Segurar a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspar a sujidade ou derrame para a área fria da placa de indução.</li> <li>3. Limpar a sujidade ou derrame com um pano da loiça ou toalha de papel.</li> <li>4. Seguir os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remover as manchas deixadas pelos derrames de alimentos açucarados, logo que possível. Se os deixar arrefecer sobre o vidro, podem ser mais difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície de vidro.</li> <li>• Perigo de corte: quando a tampa de segurança é recolhida, a lâmina de um raspador é muito afiada. Usar com extremo cuidado e guardar sempre em segurança e fora do alcance das crianças.</li> </ul>
Derrames sobre os controlos táteis	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligar a alimentação elétrica da placa.</li> <li>2. Ensaboar o derrame</li> <li>3. Limpar a área do controlo tátil com uma esponja ou pano limpos humedecidos.</li> <li>4. Secar a área totalmente com uma toalha de papel .</li> <li>5. Ligar novamente a alimentação elétrica.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A placa pode emitir um bip ou desligar e os controlos táteis podem não funcionar enquanto não estiverem completamente secos. Assegurar que a área de controlo tátil está limpa antes de voltar a ligar a placa novamente.</li> </ul>

## 7. Dicas e sugestões

Problema	Possíveis causas	O que fazer
A placa de indução não pode ser ligada.	Sem alimentação elétrica.	Confirmar se a placa de indução está ligada à rede elétrica e se está ligada. Verifique se há eletricidade na casa e na sua área. Se verificou tudo isto e o problema continua, contacte um técnico qualificado.
Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos Consulte a secção "Usar a placa de indução" para mais instruções.
Os controlos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma película líquida sobre os controlos ou pode estar a usar a unha para tocar nos controlos.	Confirmar se a área do controlo tátil está seca e usar a ponta dos dedos para tocar nos controlos.
O vidro está riscado.	Panelas com rebordos ásperos. Estão a ser usados produtos de limpeza inadequados ou esfregões abrasivos.	Usar panelas com bases planas e lisas. Consulte "Selecionar as panelas corretas". Consultar "Cuidados e limpeza".
Algumas panelas estalam ou fazem ruídos.	Isto pode ser causado pela construção das suas panelas (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal com as panelas e não indica uma falha.
A placa de indução emite um ruído contínuo baixo quando a temperaturas mais altas.	Isto é provocado pela tecnologia da cozinha de indução.	Isto é normal, mas o ruído deve desaparecer completamente quando a temperatura diminui.
Ruído de ventilador proveniente da placa de indução.	Existe um ventilador embutido na sua placa indução para impedir o sobreaquecimento dos produtos eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligar a placa de indução enquanto o ventilador estiver a funcionar.
As panelas não ficam quentes e não aparece no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para indução.  A placa de indução não consegue detetar a panela porque é muito pequena para a zona de indução ou porque não está corretamente centrada sobre a mesma.	Use panelas adequadas para cozinha em indução. Consulte a secção "Selecionar as panelas corretas".  Centrar a panela e verificar se a sua base corresponde ao tamanho da zona de indução.
A placa de indução ou a zona de indução desligaram inesperadamente, foi escutado um toque e exibido um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozinha).	Falha técnica.	Anotar as letras e os números do erro, desligar a placa de indução no quadro elétrico e contactar um técnico qualificado.

## 8. Visor de falhas e inspeção

A placa de indução está equipada com uma função de diagnóstico automático. Com este teste, o técnico consegue verificar o funcionamento de diversos componentes sem desmontar a placa da superfície de trabalho.

### Resolução de problemas

#### Para as zonas 1 e 2

Problema	Possíveis causas	O que fazer
E1,E2,E7,C1	Falha do sensor de temperatura	Contactar o fornecedor.
E3,E4	Falha do IGBT do sensor de temperatura.	
UE	A ligação entre a placa do visor e a placa principal está avariada	
EL,EH	Tensão de alimentação anormal	Confirmar se a tensão de alimentação está normal. Ligar depois da potência de alimentação estar normal.
C3	O sensor de temperatura da placa de vidro cerâmico está alta	Reiniciar depois da placa de indução ter arrefecido.
C2	A temperatura do sensor do IGBT está alta	Reiniciar depois da placa de indução ter arrefecido.

#### Para as zonas 3 e 4

1) O código de falha ocorre durante o uso da solução;

Código de falha	Problema	Solução
<b>Recuperação automática</b>		
EL	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	Confirmar se a tensão de alimentação está normal.
EH	A tensão de alimentação está abaixo da tensão nominal.	Ligar depois da potência de alimentação estar normal.
C1, C3	Temperatura alta do sensor da placa cerâmica.	Aguardar até a temperatura da placa de cerâmica voltar ao normal. Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
C2	Temperatura alta do IGBT. (1#)	Aguardar a temperatura do IGBT voltar ao normal. Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Confirmar se a ventoinha funciona normalmente; se não funcionar, substituir a ventoinha.
<b>Sem recuperação automática</b>		
E2	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica -- curto-circuito.	Verificar a ligação ou substituir o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
E1	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica -- circuito aberto.	
E7	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica — inválido.	
E4	Curto-circuito do sensor de temperatura do IGBT.	Substituir a placa de potência.
E3	Circuito aberto do sensor de temperatura do IGBT.	



2) Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade é ligada.	Sem potência fornecida.	Confirmar se a ficha está bem fixa na tomada e se a tomada está a funcionar.	
	A placa de alimentação auxiliar e a placa luminosa estão ligadas.	Verifique a ligação.	
	A placa de potência auxiliar está danificada.	Substituir a placa de potência auxiliar.	
	A placa luminosa está danificada.	Substituir a placa luminosa.	
Alguns botões não funcionam ou o visor LED não está normal.	A placa luminosa está danificada.	Substituir a placa luminosa.	
O indicador do Modo de Cozedura liga, mas não começa a aquecer.	Temperatura da placa elevada.	A temperatura ambiente pode estar muito alta. A entrada de ar ou a ventoinha podem estar bloqueadas.	
	Existe algum problema com o ventilador.	Confirmar se a ventoinha funciona normalmente; se não funcionar, substituir a ventoinha.	
	A placa de potência está danificada.	Substituir a placa de potência.	
De repente o aquecimento deixa de aumentar durante a operação e o visor pisca "u".	Tipo de panela errado.	Usar a panela adequada (consulte o manual de instruções).	O circuito de deteção de panela está danificado, substituir a placa de potência.
	Diâmetro da panela muito pequeno.		
	Fogão sobreaquecido;	A unidade está sobreaquecida. Aguardar a temperatura voltar ao normal. Pressionar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento do mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) mostram "u" .	Falha da placa de alimentação e da placa luminosa.	Verificar a ligação.	
	A placa luminosa da parte de comunicação está danificada.	Substituir a placa luminosa.	
	A placa principal está danificada.	Substituir a placa de potência.	
O som do motor da ventoinha não é normal.	O motor da ventoinha está danificado.	Substituir a ventoinha.	

As indicações acima apresentam respostas a falhas comuns.

Não desmontar a unidade para evitar quaisquer riscos e danos na placa de indução.

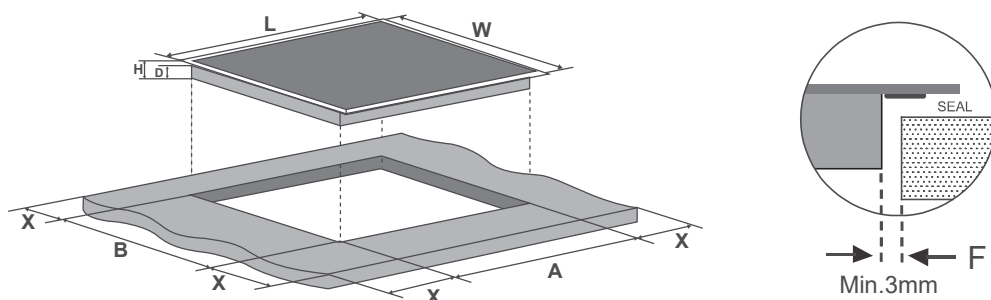
## 9. Instalação

### 9.1 Seleção do equipamento de instalação

Cortar a superfície de trabalho de acordo com as medidas apresentadas no desenho. Para instalação e utilização, deve ser deixado em volta do furo um espaço de 5 cm. Confirmar se a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecionar um material da superfície de trabalho resistente ao aquecimento e isolado (madeira e material fibroso ou higroscópico similar não devem ser usados como material de superfície de trabalho exceto se impregnado) para evitar o choque elétrico e maior deformação causada pela radiação de calor da placa. Como apresentado abaixo:



Nota: A distância de segurança entre as laterais da placa e as superfícies interiores do armário deve ser, no mínimo, 3 mm.

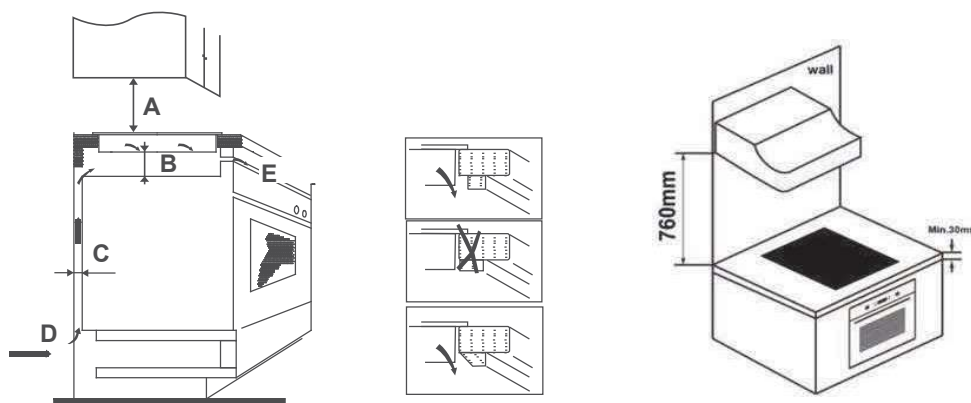


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

Certifique-se sempre de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Assegurar que a placa de indução está em boas condições de funcionamento. Como apresentado abaixo



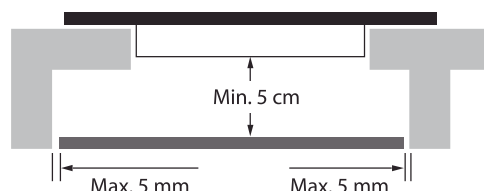
Nota: A distância de segurança entre a placa quente e o armário por cima da placa deve ser de, no mínimo, 760 mm.



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

## AVISO: Garantir Ventilação Adequada

Certificar-se sempre que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar um contacto acidental com o fundo de sobreaquecimento da placa ou um choque elétrico inesperado durante o funcionamento, é necessário colocar um calço de madeira, fixo com parafusos, a uma distância mínima de 50 mm do fundo da placa. Cumprir os requisitos abaixo.



Existem furos de ventilação em volta da parte exterior da placa. DEVE garantir que estes furos não são bloqueados pela bancada quando colocar a placa na posição correta.



- Atenção: a cola que une o material plástico ou de madeira aos móveis, deve resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C, para evitar o descolamento dos painéis.
- A parede traseira, superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, ser capazes de suportar uma temperatura de 90 °C.

## 9.2 Antes de instalar a placa, certificar-se que

- A superfície de trabalho é quadrada e está nivelada, e que nenhuma estrutura interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao aquecimento e isolante.
- Se a placa for instalada por cima do forno, confirmar se este tem uma ventoinha de arrefecimento integrado.
- A instalação está em conformidade com todos os requisitos, regulamentações e normas aplicáveis.
- Existe um interruptor de isolamento para corte da alimentação, integrado na cablagem permanente, montado e posicionado para cumprir com as regras e regulamentos locais de cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e fornecer um intervalo de ar de separação com 3 mm em todos os polos (ou em todas os condutores [fases] ativos se as regras de cablagem locais permitirem esta variação de requisitos).
- O interruptor de isolamento deverá ficar acessível para o utilizador com a placa instalada,
- Pode consultar as autoridades locais em caso de dúvida sobre a instalação.
- Usar acabamentos resistentes ao aquecimento e fáceis de limpar (como azulejos cerâmicos) para as paredes circundantes da placa.

### 9.3 Depois de instalar a placa, certificar-se que

- O cabo de alimentação de potência não é acessível através das portas ou gavetas dos armários.
- Existe um fluxo de ar adequado do exterior dos armários para a base da placa.
- Se a placa está instalada por cima de uma gaveta ou espaço de armário, foi instalada uma barreira de proteção por baixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento é de fácil acesso para o utilizador.

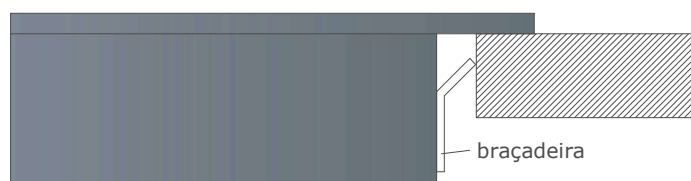
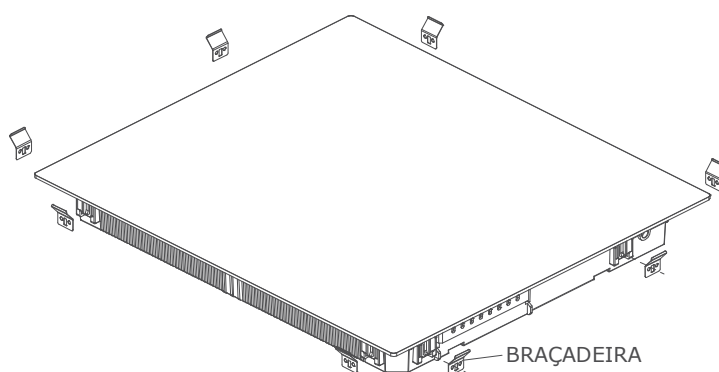
### 9.4 Antes da colocação das braçadeiras de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e plana (usar a embalagem). Não aplicar força contra os controlos salientes da placa.

### 9.5 Ajustar a posição da braçadeira

Fixar a placa na superfície de trabalho inserindo 8 suportes na parte inferior da placa (ver figura) antes da instalação.

Ajustar a posição da braçadeira de acordo com as diferentes espessuras do tampo superior.



Em nenhuma circunstância, os suportes podem tocar nas superfícies interiores da bancada após a instalação (veja a figura).

## 9.6 Cuidados

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal técnico qualificado. Temos profissionais ao seu serviço. Não realizar estas operações você mesmo.
2. A placa não deve ser instalada diretamente por cima da máquina de lavar loiça, frigorífico, arca congeladora, máquina de lavar ou máquina de secar, pois a humidade pode danificar a parte eletrónica da placa
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a assegurar a melhor radiação do aquecimento para aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície deve aguentar aquecimento.
5. Para evitar danos, a camada colada e adesiva devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve ser usada limpeza a vapor.

## 9.7 Ligação da placa à rede de alimentação elétrica



Esta placa deve ser ligada à rede de alimentação elétrica apenas por um profissional qualificado.

Antes de ligar a placa à rede de alimentação elétrica, confirmar se:

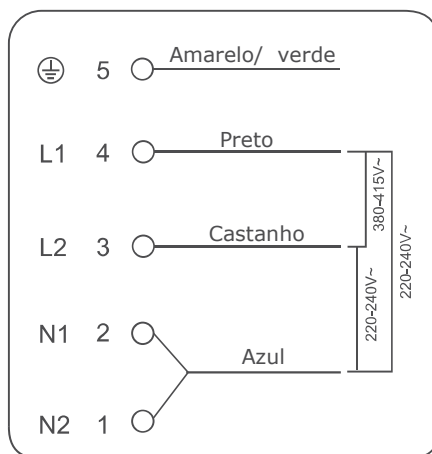
1. O sistema de cablagem doméstico é adequado para a potência requerida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor apresentado na chapa de características
3. As secções do cabo de alimentação elétrica suportam a carga especificada na chapa de características.

Para ligar a placa à rede de alimentação elétrica, não usar adaptadores, redutores ou dispositivos de comutação, já que estes podem provocar sobreaquecimento e incendiar.

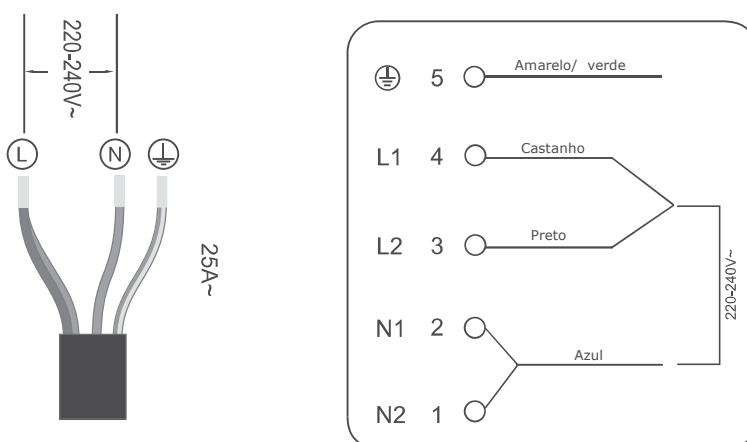
O cabo de alimentação elétrica não deve tocar nenhuma peça quente e deve ser posicionado para que a sua temperatura não exceda os 75°C em nenhum ponto.



Confirmar com um electricista se o sistema de cablagem doméstico não necessita de nenhuma alteração. Quaisquer alterações devem ser realizadas apenas por electricistas qualificados.



Se o número total de unidades de calor do aparelho que escolher não for inferior a 4, o aparelho pode ser ligado diretamente à rede elétrica monofásica, como mostrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou tiver que ser substituído, a operação deve ser realizada pelo agente pós-venda, com ferramentas dedicadas para evitar qualquer acidente.
- Se o equipamento estiver ligado diretamente à rede, deve ser instalado um disjuntor monopolar com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve assegurar que a ligação elétrica correta foi realizada e que está em conformidade com as regulamentações de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.



A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não são acessíveis após a instalação.



**ELIMINAÇÃO:** Não eliminar este produto com os resíduos urbanos não separados. É necessária a recolha destes resíduos separadamente para tratamento especial.

Este equipamento está etiquetado em conformidade com a Diretiva Europeia de 2012/19/EC para Resíduos Elétricos e Equipamento Elétrico (WEEE). Ao assegurar que este equipamento é eliminado corretamente, ajuda a prevenir qualquer dano para o ambiente e para a saúde humana, que pode ser causado se este for eliminado incorretamente.

O símbolo no produto indica que não pode ser tratado como resíduos domésticos normais. Deve ser levado para o ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos.

Este equipamento requer um especialista de eliminação de resíduos. Para mais informações relativamente ao tratamento, recolha e recicle este produto, contactando o seu município local, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o vendedor do equipamento .

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contacto com o escritório local da cidade, com o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou com a loja onde comprou o produto.