

ÍNDICE

MANUAL DE INSTRUÇÕES.....	267
OPERAR A PLACA COM OS BOTÕES DE SENSOR	284
Gestão de energia	291
LIMPEZA E CUIDADOS	293
O QUE FAZER SE OCORREREM PROBLEMAS	295
EXIBIÇÃO E INSPEÇÃO DE FALHAS	296
LISTA DE ACESSÓRIOS	297
INSTALAÇÃO DO PRODUTO	298
CONEXÃO ELÉTRICA	301

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Respeite rigorosamente as instruções do presente manual. Não é assumida qualquer responsabilidade por quaisquer problemas, danos ou incêndios causados pelo incumprimento das instruções contidas neste manual. O aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico, para cozinhar alimentos e extrair os fumos gerados pela cozedura. Não é permitida qualquer outra utilização (por exemplo, aquecimento de divisões). O fabricante declina qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por definições de controlo incorretas.

Leia atentamente as instruções: incluem informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Não efetue alterações elétricas no aparelho. Antes de instalar o aparelho, certifique-se de que nenhum dos componentes está danificado. Caso contrário, contacte o revendedor e não prossiga com a instalação.

Verifique se o aparelho está intacto antes de prosseguir com a instalação. Caso contrário, contacte o revendedor e não prossiga com a instalação.

1. Avisos

Tenha em atenção! Preste especial atenção às instruções seguintes:

- O aparelho deve ser desligado da rede elétrica antes de se proceder a qualquer trabalho de instalação.
- A instalação ou manutenção deve ser efetuada por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com os regulamentos de segurança locais.

Não repare nem substitua qualquer peça do aparelho, exceto se tal estiver expressamente indicado no manual de operação.

- Este aparelho deve ser ligado à terra.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a ligação do dispositivo incorporado na unidade à rede elétrica.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, é necessário um disjuntor omnipolar homologado que garanta a desconexão completa da rede elétrica na categoria de sobretensão III, de acordo com as regras de instalação.
- Não utilize extensões elétricas ou cabos de extensão.

- Uma vez concluída a instalação, os componentes elétricos não devem estar acessíveis ao utilizador.
- O aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante a utilização. Ter cuidado para não tocar nas resistências.
- Certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho; mantenha as crianças afastadas e supervisione-as, pois as peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização.
- Para as pessoas com pacemakers e implantes ativos, é importante verificar, antes de utilizar a placa de indução, se o seu pacemaker é compatível com o dispositivo.
- Não toque nas resistências do aparelho durante e após a utilização.
- Evite o contacto com panos ou qualquer outro material inflamável até que todos os componentes da placa tenham arrefecido o suficiente, risco de incêndio.
- Não coloque material inflamável em cima ou perto do aparelho.
- As gorduras e os óleos sobreaquecidos incendeiam-se facilmente. Vigie a cozedura de alimentos gordos ou oleosos.

- Se a superfície estiver rachada, desligue imediatamente o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.
- O aparelho não se destina a ser operado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Cozinhar sem supervisão num aparelho com óleo ou gordura pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser constantemente monitorizado.
- NUNCA tente apagar o fogo com água. Em vez disso, desligue o aparelho e abafe as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de fogo. Perigo de incêndio: não coloque objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não utilize máquinas de limpeza a vapor, pois existe o risco de choque elétrico.
- Não coloque objetos metálicos, como facas, garfos, colheres ou tampas, sobre o aparelho, pois podem ficar quentes.
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica: verifique a placa de características (na parte inferior do aparelho) para se certificar de que a tensão e a potência correspondem à rede

elétrica e de que a tomada é adequada. Em caso de dúvida, consulte um eletricista qualificado.

Importante

- Após a utilização, desligue a placa no interruptor e não confie no detetor de panelas.
- Evite que os líquidos transbordem, por isso baixe o lume quando ferver ou aquecer líquidos.
- Não deixe as resistências ligadas com os tachos e panelas vazios ou sem panelas.
- Desligue o respetivo disco quando terminar de cozinhar.
- Nunca utilize papel de alumínio para cozinhar e nunca coloque produtos embalados em alumínio sobre a placa. O alumínio derreteria e danificaria irremediavelmente o seu dispositivo.
- Nunca aqueça uma lata ou um recipiente que contenha alimentos sem o abrir primeiro: pode explodir!
- Esta advertência aplica-se igualmente a todos os outros tipos de placas.
- Os níveis de potência elevados, como a função Booster, não devem ser utilizados para aquecer determinados líquidos, como óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, recomendamos a utilização de um nível de potência inferior.

- Os recipientes devem ser colocados diretamente sobre a placa e no centro. Em caso algum podem ser colocados outros objetos entre a panela e a placa de cozedura.
- Se a temperatura se tornar elevada, o aparelho diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura.
- Antes de efetuar qualquer trabalho de limpeza ou manutenção, desligue o aparelho da rede elétrica, retirando a ficha ou desligando o interruptor de rede. Use luvas de proteção em todas as operações de instalação e manutenção. O dispositivo pode ser utilizado por crianças com mais de oito anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou dos conhecimentos necessários, desde que sejam supervisionadas ou após terem recebido instruções sobre como utilizar o dispositivo em segurança e compreenderem os perigos inerentes. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. A limpeza e a manutenção nunca devem ser efetuadas por crianças, a não ser que estas estejam devidamente vigiadas.

A sala deve ser adequadamente ventilada quando o aparelho é utilizado em simultâneo com outros aparelhos a gás ou alimentados por outro combustível. O aparelho deve ser limpo regularmente, tanto interna como externamente (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), em estrita conformidade com as instruções de manutenção. O não cumprimento das regras de limpeza do aparelho e de substituição e limpeza do filtro pode resultar em perigo de incêndio. Não se deve cozinhar em modo flambé. A utilização de uma chama aberta pode danificar os filtros e provocar um risco de incêndio, pelo que deve ser evitada em todas as circunstâncias. É necessário ter um cuidado especial ao fritar para evitar que o óleo sobreaqueça e se incendeie.

TENHA EM ATENÇÃO

- As peças acessíveis do aparelho podem ficar quentes quando a placa de cozedura é ligada.
- **Tenha em atenção!** Não ligue o aparelho à rede elétrica até a instalação estar completamente concluída. Os regulamentos estabelecidos pelas autoridades locais devem ser rigorosamente respeitados no que diz respeito a medidas técnicas e de segurança a adotar para a extração de fumos.

- O ar extraído não deve ser conduzido através das mesmas condutas utilizadas para a extração dos fumos gerados pela combustão de gases ou por outros tipos de dispositivos de combustão. Nunca utilize o aparelho sem a grelha corretamente instalada! Para a instalação, utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos com o aparelho ou, se não forem fornecidos, adquirir o tipo de parafusos correto.
- Quando o dispositivo é utilizado juntamente com outros dispositivos alimentados com energia não elétrica, a pressão negativa da sala não deve exceder 4 Pa (4×10^{-5} bar). Este manual deve ser guardado para consulta futura em qualquer altura. Se for vendido, transferido ou deslocado, deve permanecer junto do dispositivo.

Este dispositivo está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/CE – UK SI 2013 No3113, Resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao assegurar que este dispositivo é eliminado corretamente, o utilizador ajudará a evitar potenciais impactos negativos no ambiente e na saúde humana.

O símbolo  no aparelho ou na documentação fornecida indica que este aparelho não deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser levado para um local de recolha de resíduos adequado para a reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos. Elimine de acordo com os regulamentos locais relativos à eliminação de resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste aparelho, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o aparelho foi comprado. Dispositivo concebido, testado e desenvolvido em conformidade com os regulamentos sobre:

- Segurança: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Desempenho: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

Recomendações para uma utilização correta, de modo a reduzir o impacto no ambiente: Quando começar a cozinhar, ligue o aparelho na velocidade mínima, deixando-o ligado durante alguns minutos quando terminar de cozinhar. Aumentar a velocidade apenas se houver uma grande quantidade de fumos e vapor, utilizando a função Booster apenas em casos extremos. Para manter o sistema de redução de odores a funcionar eficientemente, substitua o(s) filtro(s) de carvão quando necessário. Para garantir o elevado desempenho do filtro de gorduras, limpe-o sempre que necessário. Para melhorar a eficiência e minimizar o ruído, utilize o diâmetro máximo da conduta indicado neste manual.

2. Utilização

Utilizar a placa

O sistema de cozinha por indução utiliza o princípio físico da indução magnética para transferir diretamente a energia do gerador para a panela.

Vantagens:

Quando comparada com os fogões elétricos, a sua placa de indução é:

- **Mais segura:** temperatura mais baixa na superfície do vidro.
- **Mais rápida:** tempos de aquecimento dos alimentos mais curtos.
- **Mais precisa:** a placa reage imediatamente aos seus comandos.
- **Mais eficiente:** 90% da energia absorvida é convertida em calor. Além disso, quando a panela é retirada da placa, a transmissão de calor é imediatamente interrompida, evitando perdas de calor desnecessárias.

2.1 Recipientes para cozinhar

Utilizar apenas recipientes marcados com o símbolo  :

para evitar riscos, não utilize:

- recipientes com fundos que não sejam perfeitamente planos.
- recipientes metálicos com fundo esmaltado.
- recipientes com uma base rugosa, para evitar riscar a superfície da placa.
- não coloque tachos e panelas quentes na superfície do painel de controlo.

2.1.1 Recipientes pré-existent

A cozedura por indução gera calor através da utilização do magnetismo.

Por conseguinte, os recipientes devem ser feitos de um material magnético, como o ferro. Para determinar se uma panela é adequada, teste o seu material com um íman. Se uma panela não reagir a um íman, não é adequada para cozinhar por indução.

2.1.2 Diâmetros recomendados para o fundo da panela

IMPORTANTE: Se o tamanho da panela for incorreto, as zonas de cozedura não serão ativadas.

Para mais pormenores sobre o diâmetro mínimo do recipiente que deve ser utilizado em cada zona, consulte a parte ilustrada deste manual.

2.2 Economia de energia

Recomendações para obter melhores resultados:

- Utilize tachos e panelas com um diâmetro de fundo igual ao do disco.
- Utilize apenas tachos e panelas com fundo plano.
- Mantenha a tampa na panela sempre que possível durante a cozedura.
- Cozinhe legumes, batatas, etc. com uma quantidade mínima de água para reduzir o tempo de cozedura.

- Utilize uma panela de pressão, pois reduz ainda mais o consumo de energia e o tempo de cozedura.
- Centre a panela na zona de cozedura indicada na placa.

ESCOLHER OS UTENSÍLIOS DE COZINHA ADEQUADOS

Utensílios de cozinha para placas de indução

Os utensílios de cozinha para zonas de cozedura por indução devem ser de metal e ter propriedades magnéticas. A base deve ser suficientemente grande.

Utilize apenas tachos com uma base adequada à indução.

É assim que se determina a adequação de uma panela:

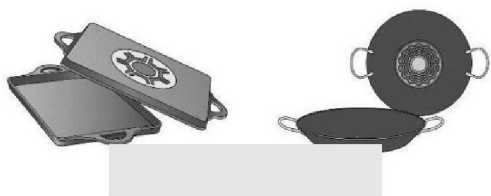
Utensílios de cozinha adequados	Utensílios de cozinha inadequados
Tachos de aço esmaltado com uma base espessa	Potes de cobre, aço inoxidável, alumínio, vidro à prova de forno, madeira, cerâmica e terracota
Tachos de ferro fundido com base esmaltada	
Tachos em aço inoxidável multicamadas, aço fermente anti-ferrugem ou alumínio com uma base especial	

Efetue o teste magnético descrito abaixo ou certifique-se de que a panela tem o símbolo de adequabilidade para cozinhar com corrente de indução.

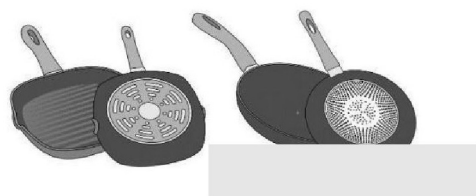
Nunca utilize panelas com uma base deformada. Uma base oca ou arredondada pode interferir com o funcionamento da proteção contra sobreaquecimento, fazendo com que o aparelho fique demasiado quente. Isto pode levar a que o tampo de vidro se parta e o fundo da panela derreta. Os danos resultantes da utilização de panelas inadequadas ou da cozedura a seco estão excluídos da garantia.



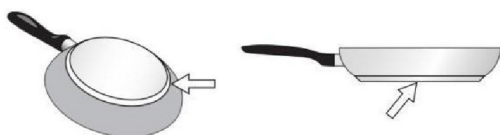
Se a base do utensílio de cozinha for apenas parcialmente ferromagnética, apenas a área que é ferromagnética aquecerá. Isto pode significar que o calor não será distribuído uniformemente. A zona não ferromagnética pode não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar.



A área ferromagnética também será reduzida se o material de que é feita a base do utensílio de cozinha contiver alumínio, por exemplo. Isto pode significar que o utensílio de cozinha não ficará suficientemente quente ou mesmo que não será detetado.



Os materiais de que é feita a base do utensílio de cozinha podem afetar o resultado da cozedura. Utilize tachos e panelas feitos de materiais que distribuem o calor uniformemente através deles, tais como panelas de aço inoxidável com uma base de três camadas, poupa tempo e energia. Utilize utensílios de cozinha com uma base plana; se a base do utensílio de cozinha for irregular, pode prejudicar o fornecimento de calor.



Teste do íman:

Mova um íman em direção à base do seu utensílio de cozinha. Se for atraído, pode utilizar os utensílios de cozinha na placa de indução.



Nota:

Quando se utilizam panelas adequadas para indução de certos fabricantes, podem ocorrer ruídos que são atribuíveis à conceção dessas panelas. É preciso ter cuidado quando se utilizam panelas de cozedura em lume brando, pois a água em lume brando pode secar sem ser notada, provocando danos na panela e na placa de cozedura, pelos quais não se assume qualquer responsabilidade.

Dimensão dos utensílios de cozinha

Para obter um bom resultado de cozedura, a área ferromagnética na base da panela deve corresponder ao tamanho do disco elétrico. Se um disco elétrico não detetar um utensílio de cozinha, tente colocá-lo noutra placa de aquecimento com um diâmetro mais pequeno.

Zona de cozedura	Diâmetro mínimo da panela
Ø 160mm	Ø 120mm
Ø 180mm	Ø 140mm

Utilizar a ventoinha do extrator

O sistema de ventilador com exaustor pode ser utilizado de duas formas: como versão de exaustão externa ou como versão de filtragem com recirculação interna. A versão de exaustão externa remove o fumo, o vapor e os odores de cozinha para o exterior, enquanto a versão de recirculação de filtragem interna filtra estes elementos e faz circular o ar limpo de volta para a sala.

**Versão com exaustor**

Os fumos são expelidos para o exterior através de uma série de tubos (vendidos separadamente) ligados ao tubo de conexão incluído. O diâmetro dos tubos de escape ou do adaptador deve corresponder à dimensão do tubo de conexão incluído 222 x 89 mm.

Para mais informações sobre a utilização da versão com exaustor, consulte a página relevante na secção ilustrada do manual. Ao ligar o produto a tubos de escape e orifícios montados na parede, certifique-se de que o diâmetro corresponde ao da saída de ar

(flange de ligação). A utilização de tubos e orifícios com um diâmetro inferior pode diminuir a eficiência do extrator e aumentar os níveis de ruído. Para obter os melhores resultados, a conduta deve ser tão curta quanto possível, com um número mínimo de curvas (ângulo máximo: 90°) e evite mudanças bruscas no diâmetro da conduta.

- Mantenha a conduta tão curta quanto possível.
- Utilize condutas com o menor número possível de curvas (ângulo máximo: 90°).
- Evite alterações drásticas no diâmetro da conduta.



Versão com filtração

A versão de recirculação com filtração interna destina-se a filtrar os fumos de cozedura e a libertar ar limpo para a cozinha. Em vez de ventilar para o exterior, este sistema recircula o ar dentro de casa depois de o passar por filtros. É útil quando a ventilação exterior não é possível. Os filtros especializados, como os filtros de carvão ativado (incluídos no acessório), retêm eficazmente a gordura e os odores. A manutenção regular, incluindo a substituição do filtro, é necessária para um desempenho ótimo. Este método ajuda a manter o ar interior limpo e é eficiente em termos energéticos, mas não elimina totalmente os poluentes da casa. A forma de instalação e os requisitos de dimensão podem ser consultados no manual do utilizador.

3. Instalação

- Tanto a instalação elétrica como mecânica devem ser efetuadas por profissionais qualificados. Este aparelho elétrico foi concebido para ser instalado numa bancada com uma espessura entre 2 a 6 cm para uma instalação de topo, ou 2,5 a 6 cm para uma instalação à face. Para instalar a placa de cozedura, mantenha uma distância mínima de 5 cm à frente, 4 cm nos lados e 50 cm dos armários superiores. Nota: As distâncias recomendadas são fornecidas apenas a título de exemplo. Ao planear a sua cozinha, siga as orientações fornecidas pelo fabricante da cozinha.

3.1 Ligação à alimentação elétrica

Para ligar a placa à alimentação elétrica, proceda da seguinte forma

- Retire a placa de fogão da embalagem e coloque-a numa superfície plana.
- Ligue o cabo de alimentação à placa.
- Ligue a outra extremidade do cabo de alimentação à alimentação elétrica.
- Certifique-se de que a ligação elétrica é segura e cumpre os regulamentos elétricos locais.

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- A instalação deve ser efetuada por pessoal profissionalmente qualificado, com conhecimento dos regulamentos em vigor para a instalação e
- segurança.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade por pessoas, animais ou bens se as linhas de orientação fornecidas neste capítulo não forem seguidas.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir retirar a placa da bancada.

- Certifique-se de que a ligação elétrica é segura e cumpre os regulamentos elétricos locais.
- Não utilize cabos de extensão.
- O cabo de alimentação de terra deve ser 2 cm mais comprido do que os outros cabos.
- Se o aparelho elétrico não for fornecido com um cabo de alimentação, utilize um cabo com um diâmetro mínimo de condutor de 2,5 mm² para potências até 7200 Watt; para potências superiores, o diâmetro deve ser de 4 mm².
- A temperatura não deve atingir 50°C acima da temperatura ambiente em qualquer ponto do cabo.
- O aparelho destina-se a ser ligado de forma permanente à rede elétrica.
- **Tenha em atenção!** Antes de voltar a ligar o circuito à rede elétrica, certifique-se de que está a funcionar corretamente e verifique sempre se o cabo de alimentação está corretamente instalado.
- **Tenha em atenção!** O cabo de ligação deve ser substituído pelo serviço de assistência técnica autorizado ou por uma pessoa com qualificações semelhantes.

Nota: o produto está equipado com uma função de limitador de potência, que permite definir um limite máximo de potência. O limite deve ser definido no momento da ligação do produto à rede elétrica ou quando a própria rede elétrica é ligada novamente (nos 2 minutos seguintes).

3.2 Montagem

Antes de iniciar a instalação:

- **Depois de desembalar o produto, verifique se não foi danificado durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o revendedor ou o serviço de apoio ao cliente antes de o instalar.**
- Verifique se o produto tem o tamanho correto para a área de instalação.
- Verifique se existem acessórios (por exemplo, sacos com parafusos, certificados de garantia, etc.) no interior da embalagem (colocados por razões de transporte). Remova-os e guarde-os em segurança, se existirem.
- Verifique também se existe uma tomada elétrica perto da área de instalação.

Preparação do armário para a instalação:

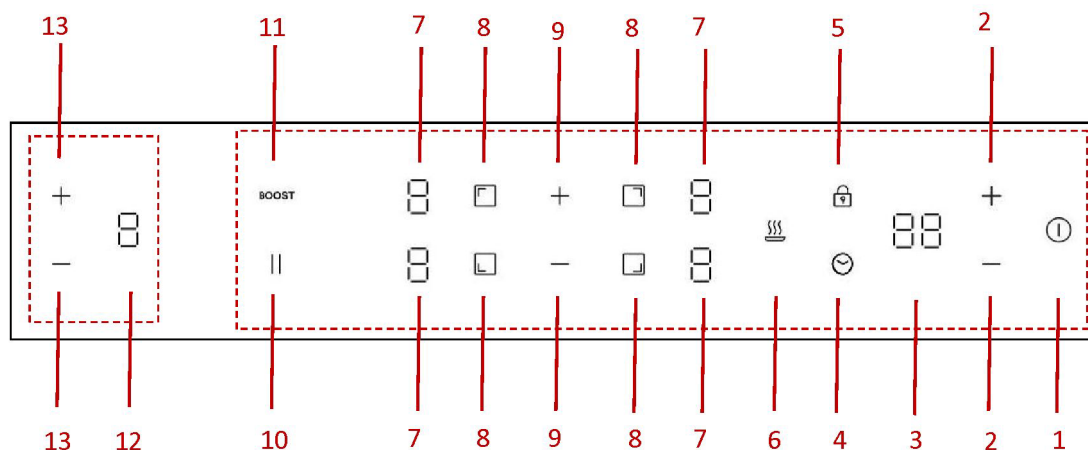
- O produto não pode ser instalado por cima de aparelhos de refrigeração, máquinas de lavar loiça, aquecedores, fornos, máquinas de lavar e secar roupa.
- Faça os cortes no armário antes de colocar a placa e retire cuidadosamente as aparas e a serradura.
- **Para otimizar a instalação do filtro, é aconselhável cortar uma ranhura no rodapé para inserir uma grelha (disponível no mercado) IMPORTANTE:** utilize um vedante adesivo monocomponente (**S**), que resiste a temperaturas até 250°; antes da instalação, limpe cuidadosamente as superfícies a colar e elimine qualquer substância que possa comprometer a adesão (por exemplo, solventes, conservantes, gorduras, óleo pós, vestígios de adesivos antigos, etc.); a cola deve ser espalhada uniformemente em todo o exterior da estrutura; após a colagem, deixe secar a cola durante cerca de 24 horas.

Cuidado! Se os parafusos ou o dispositivo de fixação não forem montados de acordo com estas instruções, podem ocorrer riscos elétricos.

Nota: Para garantir a instalação correta do produto, recomenda-se a aplicação de fita adesiva nos tubos utilizando uma cola com as seguintes características:

- película de PVC macia e elástica, com um adesivo de base acrílica.
- em conformidade com a norma DIN EN 60454.
- retardador de chama.
- excelente resistência ao desgaste.
- resistente a variações de temperatura.
- pode ser utilizado a baixas temperaturas.

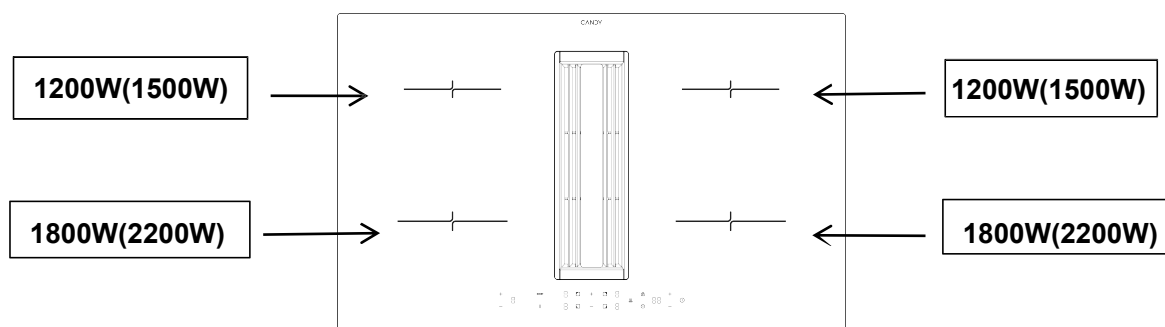
OPERAR A PLACA COM OS BOTÕES DE SENSOR



- | | |
|---|--|
| 1 LIGAR/DESLIGAR | 2 Definição do temporizador |
| 3 Ecrã do temporizador | 4 Seleção do temporizador |
| 5 Trinco para crianças | 6 Função Manter quente |
| 10 Visor do nível de potência para PLACA | 7 Seleção da zona de cozedura |
| 11 Seleção do nível de potência para PLACA | 8 Pausa |
| 12 Boost | 9 Visor do nível de potência para EXAUSTOR |
| 13 Seleção do nível de potência para EXAUSTOR | |

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

CIH814CF/CIH814CE



Utilizar o exaustor

1. MODO STANDBY:

Após a ligação, o sinal sonoro toca uma vez, todos os ecrãs apresentam "0" e o exaustor entra no estado de espera.

Se não houver qualquer operação no espaço de 60 segundos, todos os ecrãs se apagam completamente e o exaustor desliga-se automaticamente. Pode reativar o exaustor a qualquer momento, tocando em qualquer painel de controlo.

2. DEFINIÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA:

O exaustor oferece quatro níveis de potência (nível 1 a nível 4), permitindo aos utilizadores ajustar a intensidade de sucção de acordo com as suas necessidades.

Prima e mantenha premida a tecla de seleção de potência **+** durante 1 segundo para ativar o exaustor.

Por defeito, inicia-se no nível 1. Pode selecionar o nível de potência premindo as teclas **+** e **-**.

3. MODO BOOST:

O modo Boost, ativado ao selecionar o nível de potência mais elevado ("P"), proporciona uma sucção intensificada para eliminar rapidamente os fumos de cozedura. Tem uma duração de apenas 10 minutos para evitar um consumo excessivo de energia e foi concebido para eliminar eficazmente os odores e a gordura dos cozinhados durante sessões de culinária intensas.

Prima e mantenha premida a tecla **+** durante um segundo após a definição do nível de potência, o exaustor entrará diretamente no MODO BOOST (P). Tenha em atenção que o MODO BOOST só pode durar 10 minutos, após o que passará automaticamente para o nível 4.

a) MODO DE PARAGEM RETARDADA:

Quando a placa de cozedura deixa de funcionar, o exaustor continua a aspirar fumos de óleo residuais. Funciona até 5 minutos para garantir uma ventilação completa, mesmo depois de terminada a cozedura. Após 5 minutos, desliga-se automaticamente.

Ajuda a manter um ambiente de cozinha limpo e sem odores, removendo os odores persistentes dos cozinhados e as partículas de gordura.

Prima a tecla **-** para desligar o exaustor (P → 4 → 3 → 2 → 1 → d → desligar). Também pode premir e manter premida a tecla **-** durante um segundo para entrar diretamente no modo de encerramento adiado (d).

Durante o modo de encerramento adiado, pode premir **-** para desligar diretamente o exaustor, ou premir **+** para ligar o exaustor ao nível 1. E pode selecionar o nível de potência premindo a tecla **+** e **-**.

4. MODO AUTOMÁTICO:

O exaustor ajusta o seu funcionamento em função da atividade da placa de indução. Quando a placa está ligada, o exaustor ativa-se no nível 1. Quando a placa de cozedura se desliga, o exaustor passa automaticamente para o modo de encerramento adiado. Isto assegura uma ventilação contínua mesmo depois de terminada a cozedura, eliminando eficazmente os odores residuais e a gordura do ambiente da cozinha.

Utilizar a Placa

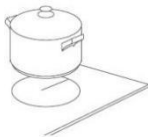
Para começar a cozinhar

- Depois de ligar, ouve o sinal sonoro uma vez, todos os indicadores acendem-se durante 1 segundo e depois apagam, indicando que a placa entrou em estado de espera.

1. Toque no interruptor LIGAR/DESLIGAR ①, todos os indicadores mostram"-"



2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.



3. Ao tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, irá piscar um indicador ao lado do botão.



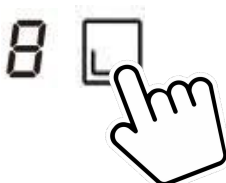
4. Selecione uma regulação de calor tocando no controlo do nível de potência.



- Se não selecionar uma definição de calor no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente.
- Terá de recomeçar no passo 1.
- É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.

Quando terminar de cozinhar

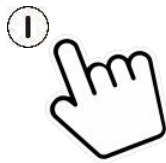
- Toque na seleção da zona de aquecimento que pretende desligar.



- Desligue a zona de cozedura tocando no regulador do nível de potência. Certifique-se de que o visor mostra "0".



- Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.



- Cuidado com as superfícies quentes

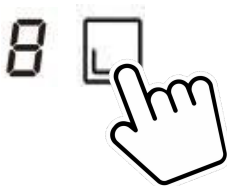
"H" indica que a zona de cozedura está demasiado quente para tocar. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura segura. Utilizar o disco elétrico enquanto ainda está quente pode também ser uma forma de poupança de energia, se pretender aquecer mais panelas.



Usar a função Boost

Ativar a função Boost

1. Selecione a zona com a função boost.

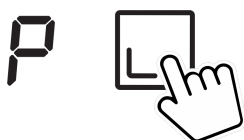


2. Ao tocar na tecla de reforço "BOOST", a indicação do nível de potência mostra "P".

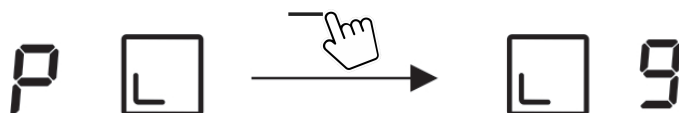


Cancelar a função Boost

1. Selecione a zona com a função boost.



2. Prima o nível de potência para cancelar a função Boost, e selecione o nível que deseja definir.



- A função boost de reforço só pode durar por 5 minutos. Após esse tempo, a zona retorna ao nível 9 automaticamente.

Bloquear os comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR são desativados.

Para bloquear os comandos

Toque no controlo do trinco para crianças . O indicador do temporizador irá mostrar "Lo".

Para desbloquear os comandos

- Certifique-se de que a placa está ligada.
- Toque e mantenha premido o trinco para crianças durante 3 segundos.
- Agora pode começar a utilizar a placa.

Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR; pode sempre desligar a placa de indução com o comando LIGAR/DESLIGAR em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

Aviso de calor residual

Quando a placa estiver a funcionar há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" aparece para o avisar para se manter afastado.

Encerramento automático

A função de segurança da placa é desligar automaticamente. Isto ocorre sempre que se esquecer de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de paragem padrão são exibidos na tabela abaixo:

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

Utilizar o temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como um lembrete de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando a hora definida estiver ativada.
- Pode utilizá-lo como temporizador de corte para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo se esgotar.
- Pode configurar o temporizador até 99 minutos.

Utilizar o temporizador como um lembrete de minutos

- Certifique-se de que a placa está ligada. E a tecla de seleção de zona não está ativada (indicação de zona '-' não está a piscar).

Nota: Pode definir o lembrete de minutos antes ou depois de definir a potência da cozedura.



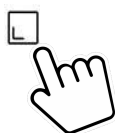
- Toque na tecla do temporizador. "30" é apresentado no visor do temporizador e pisca. A configuração padrão é de 30 min.
 - Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+". (por ex. 5)
- Toque curto para ajustar 1 minuto e toque longo para ajustar 10 minutos.



- Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.
- O sinal sonoro irá soar durante 20 segundos e o indicador do temporizador mostra "- -" quando o tempo definido tiver terminado.

Usando o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

- Tocando no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.



- Toque na tecla do temporizador. "30" é apresentado no visor do temporizador e pisca. A configuração padrão é de 30 min.

- Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+". (por ex. 5)
Toque curto para ajustar 1 minuto e toque longo para ajustar 10 minutos.



- Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

NOTA: No canto inferior direito da indicação do nível de potência encontra-se um ponto vermelho a indicar a zona selecionada.

- Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.

Nota: Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.

Se o temporizador estiver regulado em mais de uma zona:

- Ao definir o temporizador para várias zonas de cozedura, são indicados pontos vermelhos das zonas de cozedura relevantes. O visor do temporizador mostra o temporizador min.. O ponto da zona correspondente pisca.

15 ⇒ 3. (definir para 15 minutos)
6. (definir para 25 minutos)

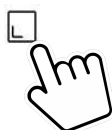
- Logo que o temporizador de contagem regressiva expirar, a zona correspondente desliga-se. Depois irá exibir o novo temporizador min. e o ponto da zona correspondente piscará.

10 ⇒ 6. 15

Nota: Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente é exibido no indicador do temporizador.

Cancelar o temporizador

- Tocando no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.



- Tocando no controlo do temporizador, o indicador pisca.
- Toque no controlo "-" para definir o temporizador para "00", o temporizador é cancelado.



Definições de potência

A potência de aquecimento das zonas de cozedura pode ser regulada em vários níveis de potência. No quadro, encontrará exemplos de como utilizar cada definição.

Nível de cozedura:	Adequado para:
1	Manter os alimentos quentes. Cozinhar em lume brando uma pequena quantidade (potência mais baixa).
2	Cozinhar lentamente.
3-4	Cozinhar lentamente quantidades maiores ou assar pedaços maiores de carne até estarem cozinhados.
5-6	Obter sucos.
7-8	Assar, obter sucos.
9	Assar.
P	Assar (potência máxima).

Gestão de energia

Esta placa pode ser ligada a uma fonte de alimentação de 13, 20, 25, 32 amperes e configurada para funcionar com qualquer uma destas potências.

A placa está pré-programada para ser ligada a uma alimentação de 32Amp; quando quatro zonas são selecionadas ao mesmo tempo, a placa limita a potência máxima consumida para que a alimentação de 7,0kW não seja ultrapassada. Da mesma forma, quando a placa está ligada e configurada para um modo de alimentação 13/20/25Amp, a placa limita a potência máxima a 2,5/3,5/4,5/7,0kW.

Se, no entanto, a placa de cozedura estiver ligada e configurada para uma alimentação de 32Amp, as quatro zonas podem ser utilizadas ao mesmo tempo na regulação máxima com reforço.

Para alterar a definição de Gestão de energia

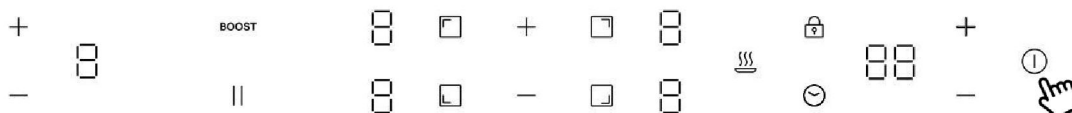
1. Corte a alimentação elétrica da placa.
2. Deixe a alimentação elétrica desligada durante um minuto.
3. Ligue novamente a fonte de alimentação.
4. Siga as instruções do ponto "Configurar a placa de cozedura no modo ECO" a partir do passo "1".

NOTA: A configuração do modo ECO só pode ser acedida uma vez se a alimentação elétrica da placa não for cortada.

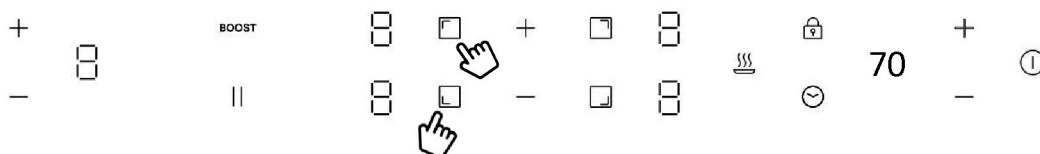
(Nota: O modo ECO deve ser definido no prazo de um minuto após a alimentação ser ligada; caso contrário, a definição do modo ECO não pode ser introduzida após mais de um minuto)

Para configurar a placa na Gestão de energia

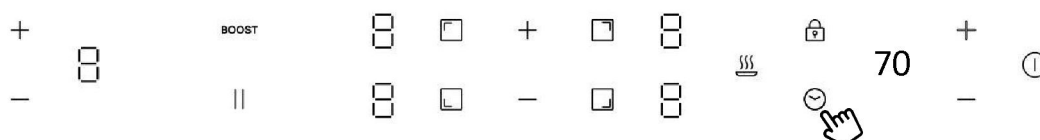
1. Toque na tecla LIGAR/DESLIGAR para ligar a rede elétrica. O sinal sonoro toca uma vez e todos os ecrãs apresentam "-" e "- -".



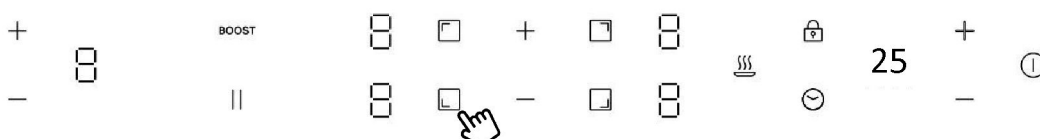
2. Toque simultaneamente na tecla da zona frontal esquerda e na tecla da zona traseira esquerda durante 3 segundos. O sinal sonoro indica que a placa de indução entra na seleção do modo ECO. (O ecrã mostra a potência predefinida de 7,0 kW)



3. Toque na tecla do temporizador e o ecrã do temporizador fica intermitente. Pode seleccionar a definição de potência agora.

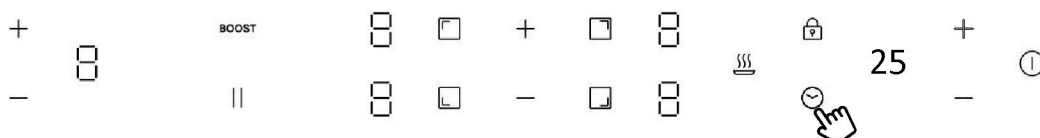


4. Para alterar a definição de potência total, prima a tecla da área dianteira esquerda para seleccionar uma nova definição de potência total. Premir novamente a tecla da área dianteira esquerda permite percorrer as opções. O ecrã do temporizador apresenta quatro opções: 25, 35, 45 e 70. Por exemplo, quando o visor do temporizador apresenta o número "25", isso indica que a potência total está definida para 2500W. Continue a premir a tecla da área dianteira esquerda até encontrar a definição de potência pretendida.



*Por predefinição, a definição de potência é definida de fábrica para 7,0 kW.

5. Toque novamente na tecla do temporizador, o visor do temporizador deixa de piscar e a tecla da zona anteriormente seleccionada apresenta "o", indicando que a definição está confirmada.



6. Toque no botão LIGAR/DESLIGAR para desligar. Depois é só ligar e a placa está configurada e pronta a ser utilizada no modo ECO que definiu.



7. Toque em LIGAR/DESLIGAR para ligar, agora pode utilizar a nova definição de potência.

LIMPEZA E CUIDADOS

- Antes de proceder à limpeza, desligue a placa e deixe-a arrefecer.
- Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a placa, pois pode provocar um choque elétrico.
- Ao limpar, certifique-se de que passa apenas um pano ligeiro sobre o sensor on/off. Caso contrário, a placa pode ser ligada acidentalmente!

Placa de vitrocerâmica

Importante! Nunca utilize produtos de limpeza agressivos, tais como esfregões ásperos, produtos de limpeza de painéis abrasivos, tira-nódoas e removedores de ferrugem, etc.

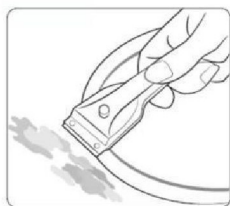
Limpeza após a utilização

Limpe sempre toda a placa quando esta estiver suja. Recomenda-se que o faça sempre que a placa for utilizada. Utilize um pano húmido e um pouco de detergente líquido para limpar. Em seguida, seque a placa com um pano limpo e seco para garantir que não fica qualquer resíduo de detergente na superfície da placa.

Limpeza semanal

Limpar bem toda a placa uma vez por semana com produtos comerciais de limpeza de vitrocerâmica. Siga cuidadosamente as instruções do fabricante. Quando aplicado, o agente de limpeza reveste a placa de cozinha com uma película protetora resistente à água e à sujidade. Toda a sujidade permanece na película e pode ser facilmente removida. Em seguida, seque a placa com um pano limpo. Certifique-se de que não fica nenhum produto de limpeza na superfície da placa, pois este reagirá de forma agressiva quando a placa for aquecida e alterará a superfície.

Sujidade específica As sujidades e manchas pesadas (calcário e manchas brilhantes tipo madrepérola) podem ser removidas com a placa ainda ligeiramente quente. Utilize produtos de limpeza comerciais para limpar a placa de fogão. Proceda como indicado no ponto 2. Em primeiro lugar, molhe os alimentos que tenham transbordado com um pano húmido e, em seguida, remova a sujidade restante com um raspador de vidro especial para placas de vitrocerâmica. Em seguida, limpe novamente a placa como descrito no ponto 2.



Grelha e filtro de gorduras

Limpe uma vez por semana à mão ou na máquina de lavar loiça. Utilize um pouco de detergente líquido para limpar.

Filtro de carvão

Recomenda-se a substituição do filtro de carvão dentro de 2-4 meses.

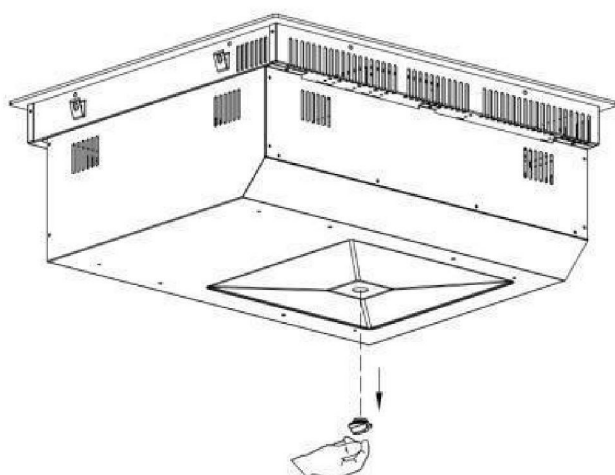
O açúcar queimado e o plástico derretido devem ser retirados imediatamente, ainda quentes, com um raspador de vidro. Em seguida, limpe novamente a placa como descrito no ponto 2.

Os grãos de areia que podem entrar na placa de cozedura quando descasca batatas ou limpa alfaces podem riscar a superfície da placa de cozedura quando move as panelas. Certifique-se de que não ficam grãos de areia na placa.

As alterações da cor da placa não afetam o funcionamento e a estabilidade do material vitrocerâmico. Estas alterações de cor não são alterações do material, mas sim resíduos alimentares que não foram removidos e que queimaram na superfície.

As manchas brilhantes resultam da fricção da base dos utensílios de cozinha com a superfície da placa de cozedura, nomeadamente quando se utilizam utensílios de cozinha com base de alumínio ou produtos de limpeza inadequados. São difíceis de remover com produtos de limpeza normais. Poderá ser necessário repetir o processo de limpeza várias vezes. Com o tempo, a decoração vai-se desgastando e aparecem manchas escuras resultantes da utilização de produtos de limpeza agressivos e de fundos de tachos defeituosos.

No caso de ser derramada acidentalmente uma grande quantidade de líquido na máquina, retire o tampão de silicone da caixa inferior para libertar o líquido.



O QUE FAZER SE OCORREREM PROBLEMAS

Em caso de erros durante o funcionamento, verifique a tabela seguinte antes de contactar o serviço de assistência. Seguem-se alguns erros comuns e as verificações a efetuar.

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa não liga.	Sem alimentação.	Certifique-se de que a placa está ligada à fonte de alimentação e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "FUNCIONAMENTO DA CAIXA COM OS BOTÕES DOS SENSORES" para obter instruções.
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares. Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Consulte "Cuidados e limpeza".
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas painéis.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução produz um ruído baixo de zumbido quando utilizada numa definição de calor elevado.	Isto é provocado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando se diminui a definição do calor.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Foi acionada uma ventoinha de refrigeração incorporada na sua placa de indução, para evitar o sobreaquecimento da eletrónica. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não necessita de qualquer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As painéis não ficam quentes e aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nesta.	Utilize utensílios de cozinha adequados para cozinhar por indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Centre a panela e certifique-se de que a respetiva base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.

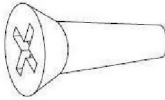
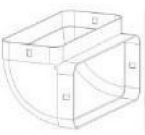
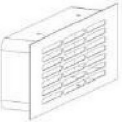
Depois de ligar a alimentação e premir a tecla "power", o aparelho não responde.	Há uma falha na rede elétrica?	Aguarde que a alimentação elétrica seja retomada
	O fusível está queimado ou o disjuntor disparou?	Verifique cuidadosamente as causas primárias. Se o problema não puder ser resolvido, contacte o nosso Centro de Assistência para inspeção e reparação.
	A ficha está bem ligada?	
O aquecimento é interrompido durante a utilização normal e ouve-se um "Bip".	Foram utilizados utensílios de cozinha incompatíveis ou não se utilizaram de todo?	Troque os utensílios de cozinha; utilize utensílios de cozinha adequados para fogão de indução.
	O utensílio de cozinha não está colocado no centro da zona de aquecimento.	Coloque o utensílio de cozinha no centro da zona de aquecimento indicada.
	O utensílio de cozinha está a ser aquecido mas está a ser continuamente retirado?	Coloque os utensílios de cozinha na zona de aquecimento.
Sem funcionamento durante a utilização do aquecimento	O recipiente está vazio ou a temperatura é demasiado elevada?	Verifique se o aparelho está a ser mal utilizado
	A entrada de ar/ventilação de escape está obstruída ou tem sujidade acumulada?	Desobstrua a entrada de ar/saída de ar. Aguarde que o aparelho arrefeça e volte a ligá-lo.
	O fogão está a funcionar durante 2 horas sem qualquer interação?	Reponha os modos de cozedura ou utilize a função de temporizador

Se as soluções/controles acima referidos não resolverem o problema, desligue imediatamente o aparelho da tomada e contacte o Centro de Assistência para inspeção e reparação. Anotar o código de erro e comunicá-lo ao Centro de Assistência Técnica Ltd. Para evitar qualquer perigo e danos no aparelho, não o desmonte ou repare por si próprio.

EXIBIÇÃO E INSPEÇÃO DE FALHAS

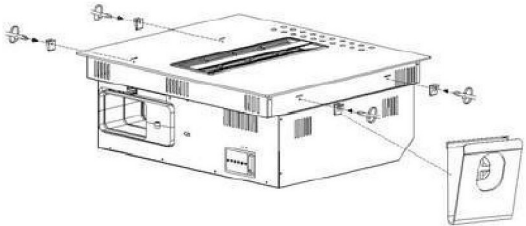
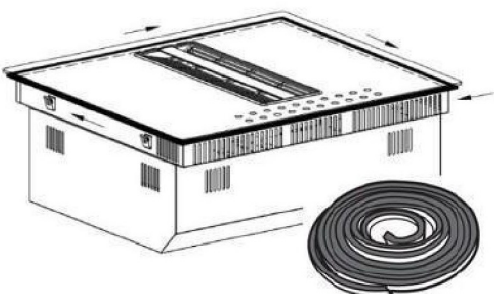
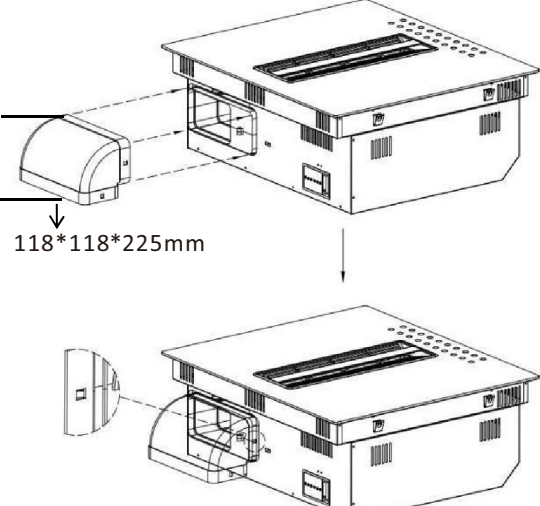
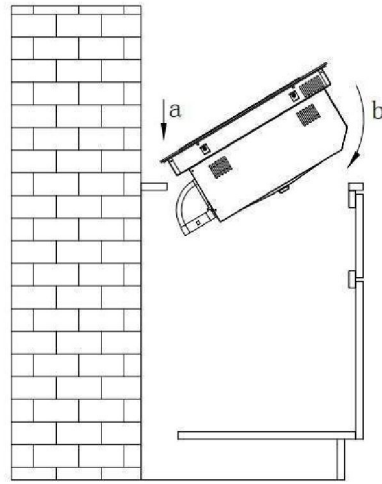
Código de erro	Causa possível	O que fazer
U	Nenhuma panela	Coloque a panela adequada na zona de aquecimento. Se continuar a não funcionar, contacte o centro de assistência técnica.
E1	Tensão de alimentação anómala (inferior a 160V).	Verifique se a rede elétrica está normal. Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
E2	Tensão de alimentação anormal (superior a 280V).	Verifique se a rede elétrica está normal. Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
E3/E5/E7	Falha do sensor de temperatura da bobina de indução	Contacte o centro de serviço.
E4/E6	Falha do sensor de temperatura IGBT	Contacte o centro de serviço.
Er	Falha na comunicação entre a placa principal e a placa do ecrã	Contacte o centro de serviço.
Et	Proteção contra transbordo	Limpe a água do painel de controlo e volte a ligar a placa.

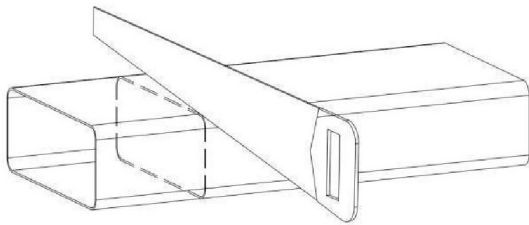
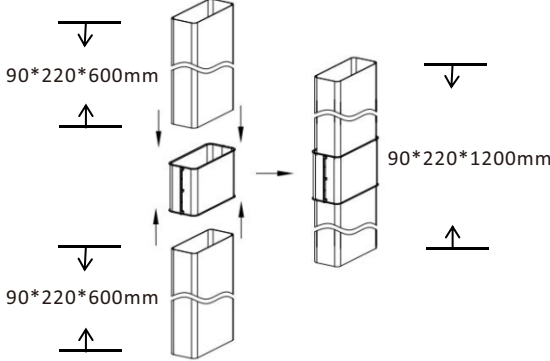
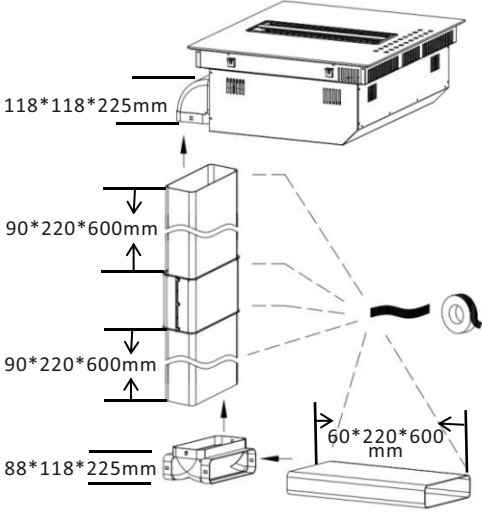
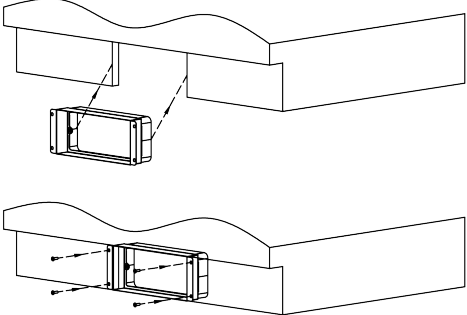
LISTA DE ACESSÓRIOS

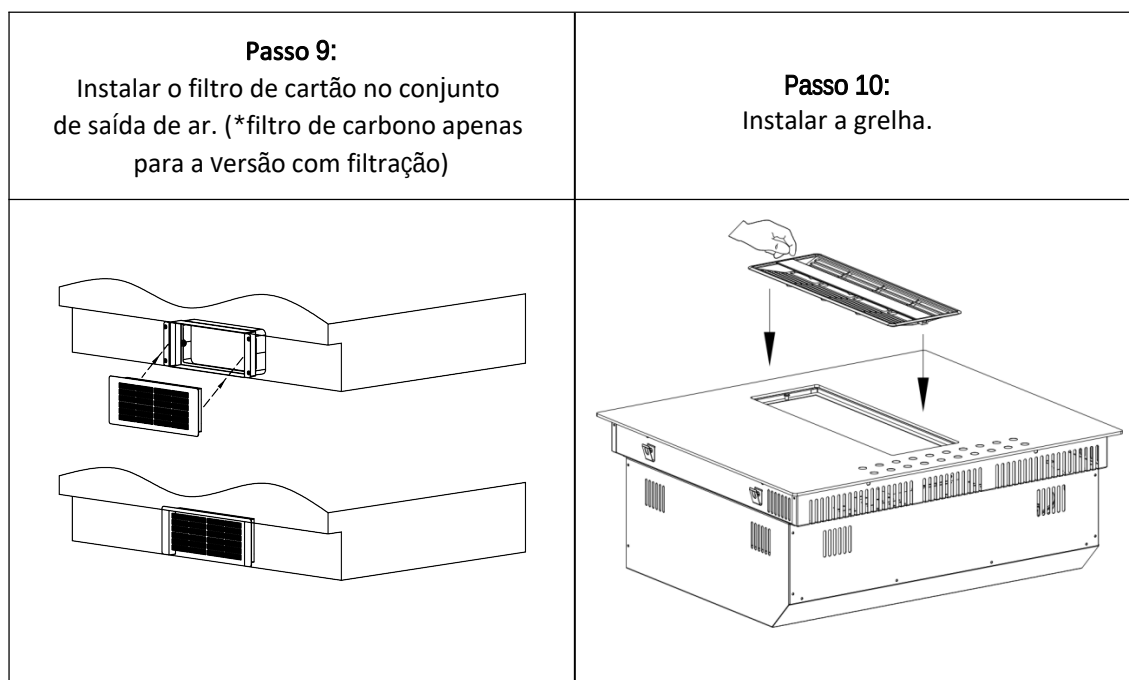
N.º	Nome	Diagrama	Qtde
1	Parafuso ST 4x5		4 pçs
2	Parafuso ST 4x14		4 pç
3	Suporte de instalação		4 pçs
4	Tira de esponja		2 pç
5	Grelha de entrada de ar		1 pç
6	Tubo quadrado de 90 cm		2 pç
7	Tubo quadrado de 60 cm		1 unid. (apenas para a versão com filtração)
8	Tubo de conexão		1 pç
9	Tubo em curva		2 peças para a versão com filtração 1 peça para a versão com exaustor
10	Conjunto da saída de ar		1 unid. (apenas para a versão com filtração)

11	Autocolante de alumínio		7 pçs
----	-------------------------	---	-------

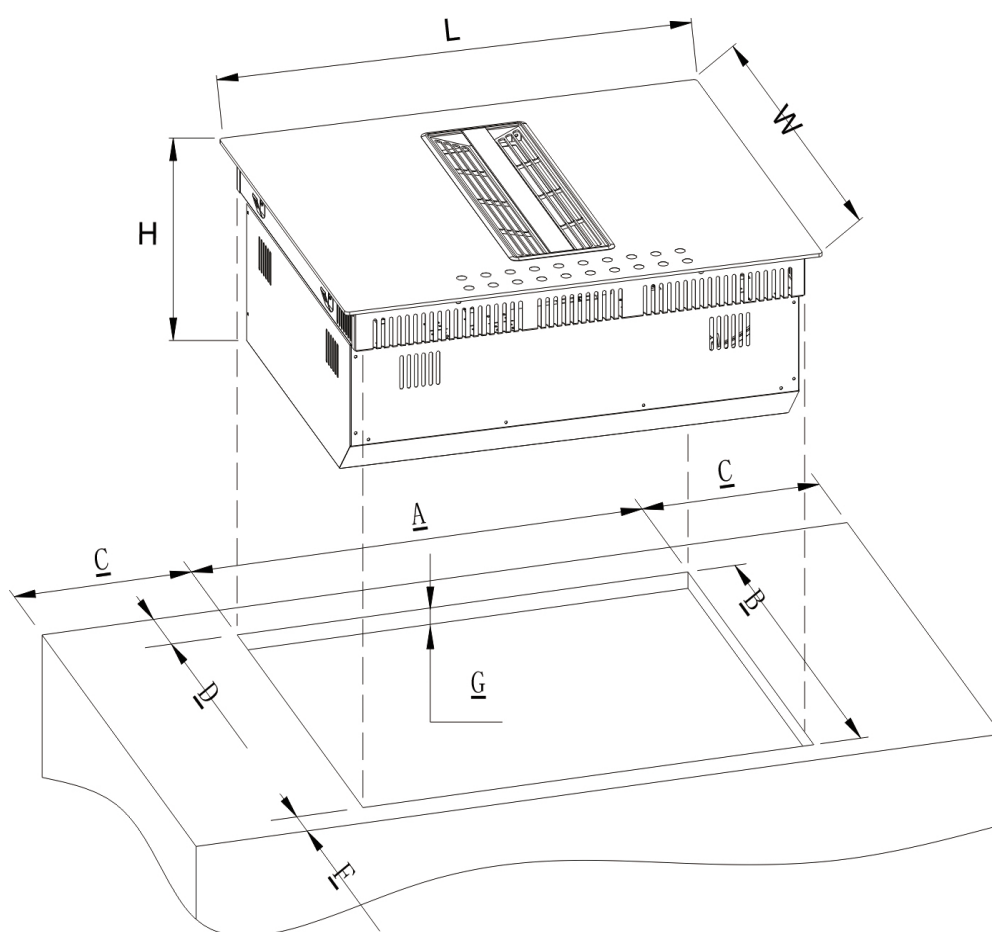
INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Passo 1: Aparafusar os suportes de instalação na caixa inferior. 	Passo 2: Cole a tira de esponja à volta da vitrocerâmica. 
Passo 3: Reparar o tubo torto.  118*118*225mm	Passo 4: Instalar o produto no armário, (do passo a ao passo b) 

Passo 5: Se a altura do armário for inferior a 80 cm, podemos cortar o tubo para o comprimento pretendido.	Passo 6: Se a altura do armário for superior a 80 cm, podemos utilizar dois tubos com uma conexão.
	
Passo 7: Instalar o tubo e colar com a fita de vedação.	Passo 8: Instalar o conjunto da saída de ar na parte inferior do armário, fixar os parafusos.
	



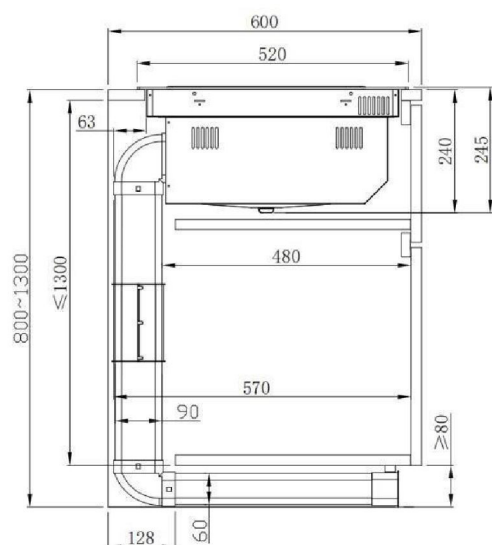
DIMENSÃO DA INSTALAÇÃO



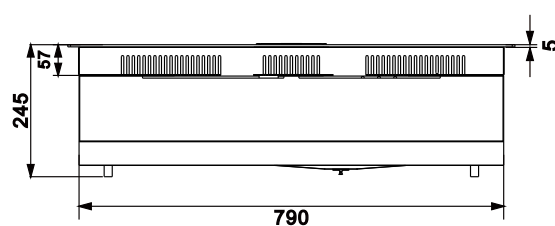
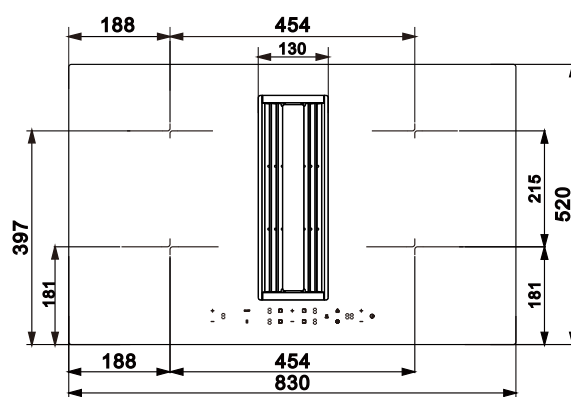
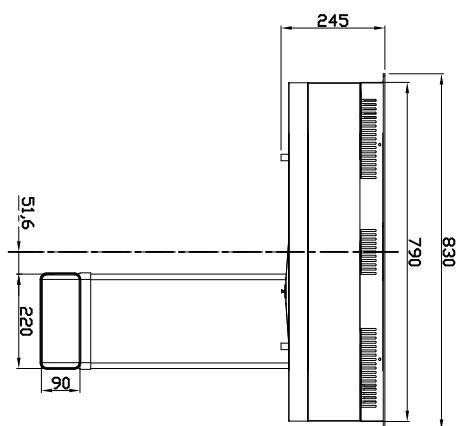
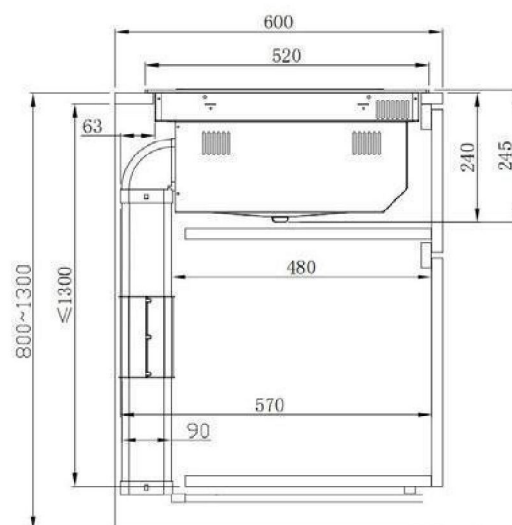
Modelo	L (mm)	B (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	F (mm)	G (mm)
CIH814CF CIH814CE	830	520	245	800	490	≥ 40	≥ 70	≥ 40	15-25

Tamanho do armário e do tubo de exaustão

Versão com filtração



Versão com exaustor



CONEXÃO ELÉTRICA



Esta placa deve ser ligada à rede elétrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada.

Antes de ligar a placa à rede elétrica, verifique se:

1. o sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia utilizada pela placa.
2. a tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação
3. as secções dos cabos de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de classificação.

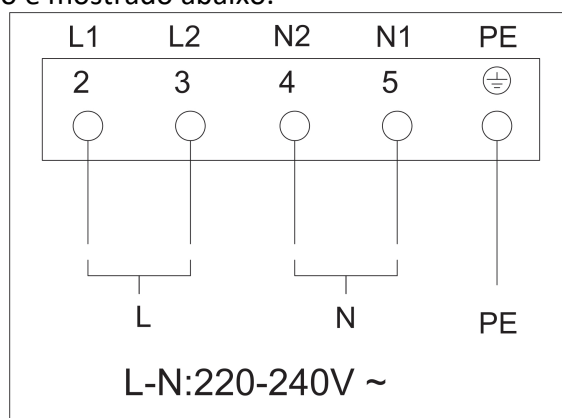
Para ligar a placa à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores, ou dispositivos de ramificação, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.

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



Verifique com um eletricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem necessidade de efetuar alterações. Quaisquer alterações devem ser efetuadas apenas por um eletricista qualificado.

A fonte de alimentação deve ser ligada em conformidade com as normas relevantes. O método de ligação é mostrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou caso deva ser substituído, a operação deve ser efetuada pelo agente pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ficar dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

Declaração especial

O conteúdo deste manual foi cuidadosamente verificado. No entanto, a empresa não pode ser considerada responsável por quaisquer falhas de impressão ou omissões. Além disso, quaisquer modificações técnicas podem ser incluídas numa versão revista do manual sem aviso prévio.

A aparência e a cor do aparelho neste manual podem diferir do real.



Este aparelho está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE).

Os REEE contêm substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais.

Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas;

- Os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
- Os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

Em muitos países, recolhas domésticas podem estar disponíveis para REEE grandes. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.



Válido apenas para Chipre