

ES

bo onwa

EI400

**PLACA DE INDUCCIÓN INSTRUCCIONES DE
INSTALACIÓN Y USO**

CONTENIDOS:

Instrucciones de seguridad	3
Descripción del aparato	5
Superficie de control y panel de control de los calentadores.....	5
Uso del aparato	7
Encendido y apagado del aparato.....	7
Encendido y apagado de las zonas de cocción.....	7
Pausa inteligente.....	7
Indicador de calor residual.....	8
Función de desconexión de seguridad.....	9
Seguro para niños.....	9
Bloqueo de teclas.....	9
Función de temporizador (*opcional).....	10
Timbre	11
Función de refuerzo.....	11
Consejos y sugerencias	12
Instalación del aparato	14
Seguridad de la instalación.....	14
Colocación de la placa sobre una encimera.....	14
Conexión eléctrica.....	16
Diagrama de conexión eléctrica.....	17

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ATENTAMENTE Y POR COMPLETO ANTES DE USAR SU APARATO, Y CONSÉRVELAS EN UN LUGAR ADECUADO COMO REFERENCIA CUANDO SEA NECESARIO.

ESTE MANUAL ES COMÚN PARA MÁS DE UN MODELO. ES POSIBLE QUE SU APARATO NO TENGA ALGUNAS DE LAS FUNCIONES QUE SE EXPLICAN EN ESTE MANUAL. DURANTE LA LECTURA DEL MANUAL, PRESTE ATENCIÓN A LAS EXPRESIONES ACOMPAÑADAS DE FIGURAS.

Advertencias generales de seguridad

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por adultos con sus facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios siempre que lo hagan bajo supervisión o bien luego de haber recibido instrucciones de uso del aparato de manera segura y que comprendan los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles pueden levantar temperatura durante su utilización. Se deberá tener cuidado de evitar tocar los elementos calientes. Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados, salvo que estén bajo continua supervisión.

- ADVERTENCIA: Dejar desatendida una cocción en grasa o aceite puede ser peligroso y acabar provocando un incendio. JAMÁS trate de apagar un fuego con agua. En vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas p. ej. con una tapa o una manta ignífuga.

- ADVERTENCIA: Peligro de fuego: no colocar elementos sobre las superficies de cocción..

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- No deposite sobre la superficie de las placas de inducción objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, ya que pueden calentarse.
- Tras el uso de una placa de inducción, desconecte el elemento de la placa mediante su control y no confíe en el detector de recipientes.
- Si la placa dispone de tapa, elimine cualquier derrame presente en la tapa antes de abrirla, y deje que la superficie de la placa se enfríe antes de cerrar la tapa.
- El aparato no está diseñado para su uso mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes o rasquetas de metal filosas para limpiar la puerta de vidrio del horno y otras superficies, ya que pueden rayarlas, lo que puede ocasionar la rotura del vidrio o daño a la superficie.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Su aparato está fabricado de conformidad con todas las normas y regulaciones locales e internacionales aplicables.
- Únicamente el servicio técnico autorizado debe llevar a cabo el mantenimiento y los trabajos de reparación. La instalación y los trabajos de reparación llevados a cabo por técnicos no autorizados pueden poner en peligro su persona. Es peligroso alterar o modificar las especificaciones del aparato en cualquier modo.
- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas o voltaje y frecuencia eléctricos) y los requisitos del aparato sean compatibles. Los requisitos de este aparato se indican en la etiqueta.
- **PRECAUCIÓN:** Este aparato está diseñado únicamente para cocinar alimentos y está destinado a una utilización doméstica en interiores únicamente y no debe utilizarse con ningún otro fin o en ninguna otra aplicación, como usos no domésticos o en un ambiente comercial o para calefacción de los ambientes.
- Se han tomado todas las medidas posibles para garantizar su seguridad. Puesto que el vidrio puede romperse, deberá tener cuidado durante la limpieza para evitar los arañazos. Evite golpear el vidrio con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se encuentre apretado durante la instalación. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas similarmente calificadas para evitar un riesgo.

Advertencias de instalación

- No ponga en funcionamiento el aparato antes de que se encuentre completamente instalado.
- El aparato debe ser instalado por un técnico autorizado y puesto en funcionamiento. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de una ubicación e instalación incorrectas realizadas por personas no autorizadas.
- Después de desempacar el aparato, asegúrese de que no esté dañado. En caso de cualquier defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con un agente de servicio técnico cualificado de inmediato. Debido a que los materiales utilizados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de poliestireno, etc.) pueden ser peligrosos para los niños, debe recogerse y eliminarse de inmediato.
- Proteja su aparato de los efectos climáticos. No lo exponga al sol, lluvia, nieve, etc.
- Los materiales en torno al aparato (gabinete) deben ser capaces de tolerar una temperatura de como mínimo 100 °C.
- La temperatura de la superficie inferior de la placa puede elevarse durante el funcionamiento. Por lo tanto, deberá instalarse un tablero debajo del aparato.

Durante el uso

- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro del aparato o cerca del mismo cuando esté en funcionamiento.
- No deje la cocina desatendida en funcionamiento con aceites sólidos o líquidos. ya que en condiciones de calor extremo podrían prenderse. Nunca eche agua sobre las llamas causadas por aceite. Cubra la cazuela o sartén con la tapa para ahogar las llamas que se hayan producido y apague la cocina.
- Coloque siempre los recipientes sobre el centro de la zona de cocción, y gire las asas hasta colocarlas en una posición segura, en la que no puedan recibir golpes o agarrarse.
- Si no utilizará el aparato por un largo tiempo, desenchúfelo. Mantenga apagado el interruptor principal. También, cuando no utilice el aparato, cierre la llave de paso de gas.
- Asegúrese de que los indicadores luminosos del aparato estén en posición "0" (parada) cuando no se utilice.

Durante la limpieza y el mantenimiento

- Apague siempre el aparato antes de realizar trabajos de limpieza o mantenimiento. Puede hacerlo después de desenchufar la cocina o apagar los interruptores principales.
- No retire los mandos de control para limpiar el panel de control.

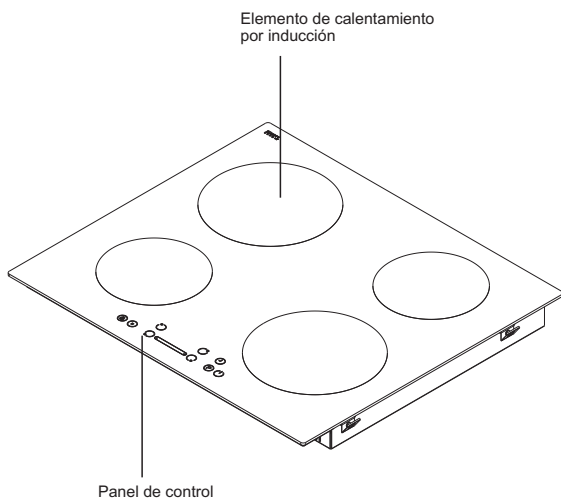
PARA MANTENER LA EFICACIA Y SEGURIDAD DE SU APARATO, RECOMENDAMOS UTILIZAR SOLO REPUESTOS ORIGINALES Y SOLICITAR ASISTENCIA EXCLUSIVAMENTE A UN SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO EN CASO DE NECESIDAD.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

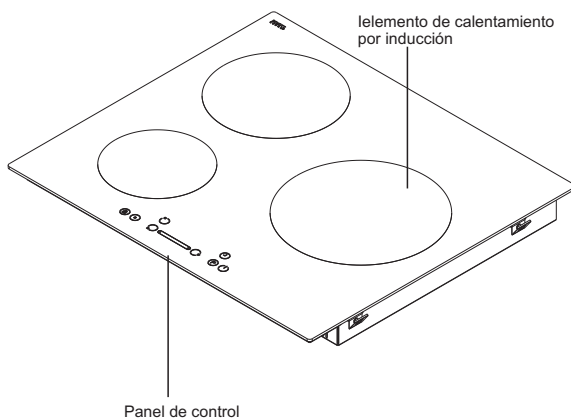
Estimado cliente,

Le rogamos lea las instrucciones contenidas en esta guía del usuario antes de usar la placa y conserve la guía para futuras consultas.

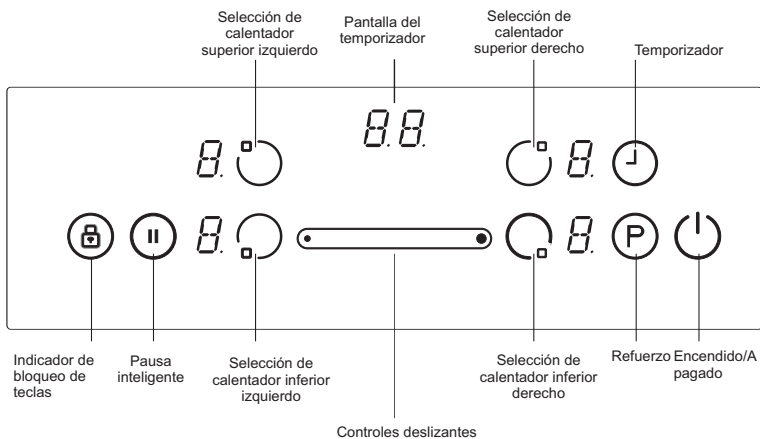
Superficie de cocción para placa con 4 calentadores:



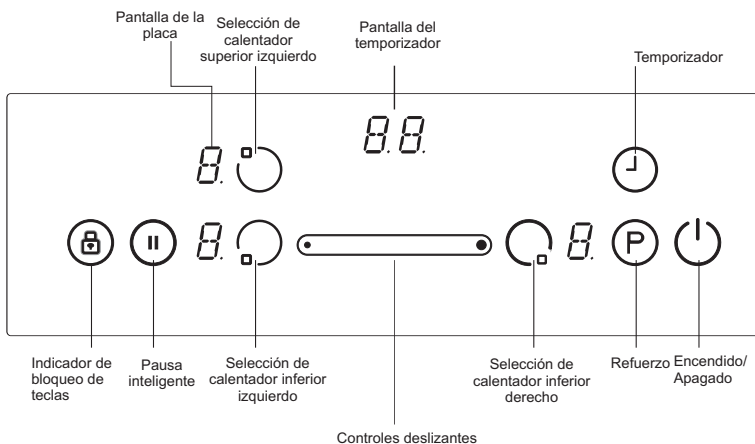
Superficie de cocción para placa con 3 calentadores:



Panel de control para 4 calentadores:



Panel de control para placa de 3 calentadores:




USO DEL APARATO

Use las zonas de cocción por inducción con recipientes adecuados.

Al encender el aparato, todos los visores se iluminan durante unos instantes. A continuación, la placa se queda en el modo en espera, lista para su uso.


La placa esta controlada por sensores eléctricos, que se manejan tocando los sensores relacionados. Cuando un sensor se activa, suena una señal acústica.

Encendido del aparato:

Encienda la placa tocando la tecla de encendido/apagado . Todos los visores de los calentadores muestran un "0" fijo y los puntos situados abajo a la derecha parpadean. (Si no se selecciona ninguna zona de cocción en 20 segundos, la placa se para automáticamente.)


Apagado del aparato:

Apague la placa en cualquier momento tocando .

La tecla de encendido/apagado  tiene siempre prioridad en la función de apagado


Encendido de las zonas de cocción:

Toque la tecla de selección de la zona de cocción con la que desee cocinar. El visor de la zona de cocción seleccionada muestra un punto luminoso estático, mientras que los puntos parpadeantes de todos los demás visores se apagan.

Es posible ajustar el nivel de calor de la zona de cocción seleccionada tocando los controles deslizantes . El elemento está ahora listo para la cocción. Para obtener los tiempos de cocción más rápidos, seleccione el nivel de cocción deseado y toque la tecla P para activar la función de refuerzo..


Apagado de las zonas de cocción:

Seleccione el elemento que desee apagar pulsando la tecla de selección de la zona de cocción.

Los  controles deslizantes reducen la temperatura hasta "0". (Al pulsar simultáneamente los extremos izquierdo y derecho de los controles deslizantes también se reduce la temperatura hasta "0".)

Si la zona de cocción esta caliente, se mostrará "H" en vez de "0".

Apagado de todas las zonas de cocción:

Para apagar a la vez todas las zonas de cocción, toque la tecla .

En el modo en espera, aparece una "H" en todas las zonas de cocción que estén calientes.

Indicador de calor residual:

El indicador de calor residual indica que la placa vitrocerámica está a una temperatura que hace que sea peligroso tocar la circunferencia de las zonas de cocción.


Una vez apagada la zona de cocción, el visor correspondiente muestra "H" hasta que la temperatura de la zona de cocción asignada se haya reducido hasta niveles seguros.


Pausa inteligente

La pausa inteligente, cuando esté activada, reduce la potencia de todos los quemadores encendidos.

Si entonces desactiva la pausa inteligente, los quemadores volverán automáticamente al nivel anterior..

Si la pausa inteligente no se desactiva, la placa se apagará al cabo de 30 minutos.

Toque  para activar la pausa inteligente. La potencia de los calentadores activados se reducirá hasta el nivel 1 y el símbolo "II" aparecerá en todos los visores.

Toque  de nuevo para desactivar la pausa inteligente. El símbolo "II" desaparecerá y los calentadores funcionarán al nivel previamente ajustado.

Función de desconexión de seguridad:

Todas las zonas de cocción se desactivan una vez transcurrido un tiempo de funcionamiento máximo definido, si los ajustes de calentamiento no se modifican. Cada cambio en la zona de cocción asigna el valor inicial de la limitación de tiempo de funcionamiento al tiempo máximo de funcionamiento. El tiempo máximo de funcionamiento depende del nivel de temperatura seleccionado.

Espere a que el símbolo "F" desaparezca de todas las zonas, y encienda la placa tocando

Ajuste de calor	Desconexión de seguridad al cabo de
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

Seguro para niños:


Tras encender el control, es posible activar el seguro para niños. Para activar el seguro para niños, pulse simultáneamente los extremos derecho e izquierdo del control deslizante y a continuación vuelva a pulsar el extremo derecho. El símbolo "L" (de "LOCKED", bloqueado) aparecerá en los visores de todos los calentadores, y el control no se podrá cambiar. (Si hay una zona de cocción caliente, los símbolos "L" y "H" se alternarán en el visor.)

La placa permanecerá bloqueada hasta que se desbloquee, incluso aunque el control se haya apagado y encendido.

Para desactivar el seguro para niños, encienda la placa. Pulse simultáneamente los extremos derecho e izquierdo del control deslizante y a continuación vuelva a pulsar el extremo izquierdo. El símbolo "L" desaparecerá del visor y la placa se apagará.

Bloqueo de teclas

La función de bloqueo de teclas permite bloquear el aparato y dejarlo en un modo de ahorro durante el funcionamiento. En este estado no es posible realizar modificaciones manuales, como por ejemplo incrementar el calor y otras. Solo es posible apagar el aparato.


La función de bloqueo se activa manteniendo pulsado el botón  de bloqueo de teclas durante al menos dos segundos. Esta operación se confirma con un pitido. Al cabo de dos segundos, el indicador de bloqueo de teclas parpadea y el calentador queda bloqueado.

Función de temporizador (*opcional):


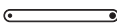

La función de temporizador presenta dos versiones:

Temporizador de cuenta atrás de minutos (1..99 min):

El temporizador de cuenta atrás de minutos puede usarse si las zonas de cocción están apagadas. El visor del temporizador muestra "00" con un punto parpadeante.


Use los controles deslizantes del temporizador  para incrementar o reducir el tiempo. El rango de ajuste se sitúa entre los 0 y los 99 minutos. Si no se lleva a cabo ninguna operación durante 10 segundos, el temporizador de cuenta atrás de minutos quedará fijado y el punto parpadeante se apagará. Una vez ajustado el temporizador, se inicia la cuenta atrás.

Una vez agotado el tiempo, suena una señal acústica y el visor del temporizador parpadea. La señal acústica se detendrá automáticamente al cabo de 30 segundos o al tocar cualquier tecla.

El temporizador de cuenta atrás puede regularse o apagarse en cualquier momento mediante los controles deslizantes  . Si se apagara la placa tocando , también se apagará el temporizador de cuenta atrás.

Temporizador de cuenta atrás (1..99 min):

Con la placa apagada, es posible programar un temporizador independiente para cada zona de cocción.

Seleccione una zona de cocción, a continuación seleccione el ajuste de temperatura y por último active la tecla de , el temporizador puede ser programado para que apague una zona de cocción. Hay cuatro LED alrededor del temporizador. Estos LED indican la zona de cocción para la cual se ha activado el temporizador.

Al cabo de 10 segundos de la última operación, el visor del temporizador muestra el valor del próximo temporizador en agotar su tiempo (en caso de haber programado más de una zona de cocción).

Una vez agotado el tiempo, suena una señal acústica y el visor del temporizador muestra el símbolo "00" fijo, y el LED del temporizador de la zona de cocción asignada parpadea. La zona de cocción programada se apagará y el visor mostrará "H" si la zona de cocción esta caliente.

La señal acústica y el parpadeo del LED del temporizador se detendrán automáticamente al cabo de 30 segundos o al tocar cualquier tecla.

Timbre:

Cuando la placa esta en funcionamiento, las siguientes actividades se indicarán por medio de una señal acústica:

- Activación normal del teclado, por medio de una señal acústica breve
- Pulsación ininterrumpida de las teclas durante un período más largo de tiempo (10 segundos) mediante una señal acústica más larga e intermitente.

Función de refuerzo:

Es preciso seleccionar una zona de cocción, ajustar el nivel de cocción deseado y pulsar la tecla P (refuerzo) de nuevo.

Es posible activar la función de refuerzo en una zona de cocción si el módulo de inducción acepta la función para esa zona de cocción. Si la función de refuerzo está activa, el correspondiente visor mostrará el símbolo "P".

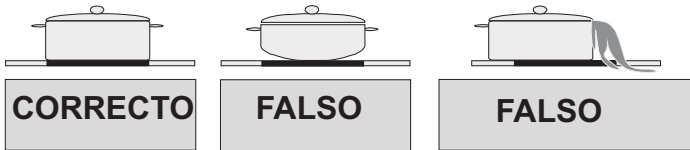
La activación de la función de refuerzo puede hacer que se rebase la potencia máxima, con lo cual se activará la función integrada de gestión de la potencia.

La reducción de potencia necesaria se indica mediante el parpadeo del visor de la zona de cocción correspondiente. El parpadeo permanece activo durante tres segundos, y permite realizar posteriores adaptaciones de los ajustes antes de reducir la potencia.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Batería de cocina

- Use recipientes de fondo grueso, plano, liso y del mismo diámetro que el elemento. Con ello reducirá los tiempos de cocción.
- Los recipientes de acero, acero esmaltado, hierro forjado y acero inoxidable (si está adecuadamente etiquetado por el fabricante) son los que mejor resultado le darán.
- Los recipientes con fondo de acero esmaltado, aluminio o cobre pueden dejar restos metálicos permanentes sobre la placa, muy difíciles de eliminar. Limpie la placa tras cada uso.
- Los recipientes son adecuados para inducción si al colocar un imán sobre el fondo, este se queda adherido.
- Los recipientes deben colocarse centrados en la zona de cocción. En caso contrario, se muestra.
- Al usar ciertas sartenes, es posible que estas emitan ciertos sonidos debido a su diseño; ello no afecta al rendimiento o a la seguridad de la placa.



Ahorro de energía

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño del fondo del recipiente hasta cierto límite. Sin embargo, la parte magnética del fondo del recipiente debe tener un diámetro mínimo, en función del tamaño de la zona de cocción.
- Coloque los utensilios sobre la zona de cocción antes de encender esta. Si lo hace al revés, la zona de cocción no funcionará, y el visor de control mostrará la indicación correspondiente.
- Use una tapa para reducir el tiempo de cocción.
- Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca el ajuste de la temperatura.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Seleccione la temperatura adecuada para el tipo de cocción deseado.

Ejemplos de cocciones

La información mostrada en la siguiente tabla se suministra a título meramente orientativo.

Ajustes	Usar para
0	Elemento apagado
1 - 3	Calentamiento suave
4 - 5	Hervido a fuego lento, calentamiento lento
6 -7	Recalentamiento y hervido rápido
8	Hervir, sofreír y dorar
9	Potencia máxima
P	Función de refuerzo

Consejos de limpieza

- No use esponjas abrasivas, limpiadores corrosivos, limpiadores en aerosol u objetos afilados para limpiar las superficies de la placa.
 - Para retirar la comida quemada, remójela con un paño húmedo y un líquido limpiador.
 - Puede usar una espátula para limpiar los restos de alimentos. Los alimentos pegajosos deben limpiarse inmediatamente cuando se derramen, antes de que el vidrio se enfríe.
 - Tenga cuidado de no arañar el adhesivo a base de silicona colocado sobre los bordes del vidrio al utilizar una espátula..
 - La espátula incorpora una cuchilla, por lo que se debe mantener alejada de los niños.
 - Use un limpiador especial para placas cerámicas mientras la placa esté caliente al tacto.
- Enjuague y seque con un paño limpio o con papel de cocina.

INSTALACIÓN DEL APARATO

ADVERTENCIA:

La conexión eléctrica de esta encimera debe llevarse a cabo por parte de un electricista cualificado, de acuerdo con las instrucciones de esta guía y en conformidad con las normativas vigentes. Cualquier daño derivado de una conexión o instalación incorrectas invalidará la garantía. Este aparato debe conectarse a una toma de corriente que disponga de toma de tierra.

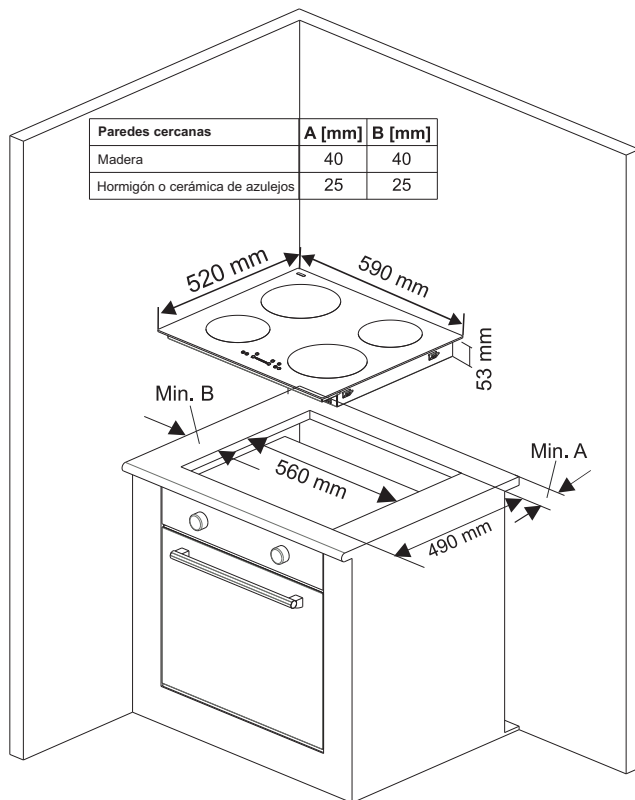
Seguridad de la instalación

- Cualquier superficie saliente debe encontrarse al menos 65 cm por encima de la placa.
- Las campanas extractoras deben montarse teniendo en cuenta las instrucciones del fabricante.
- La pared en contacto con la parte trasera de la placa debe ser de material ignífugo.
- El cable de alimentación no debe rebasar los 2 m de longitud.

Instalación de la placa en una encimera

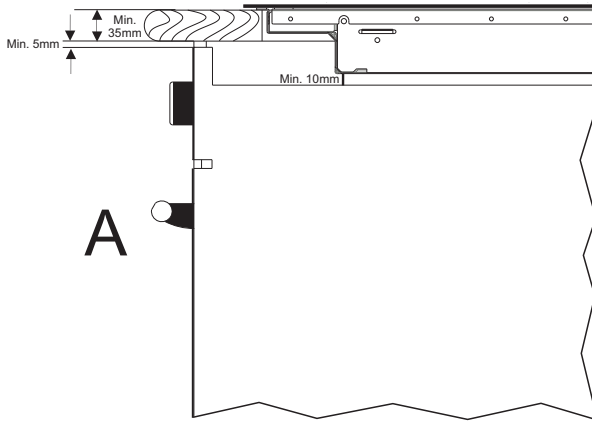
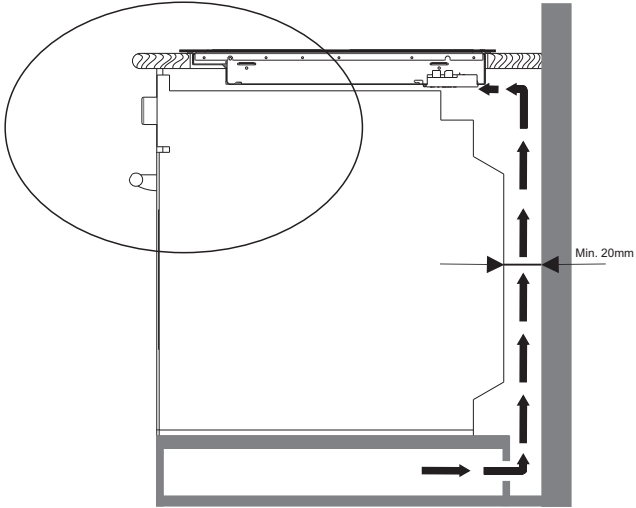
- La placa puede instalarse en cualquier encimera, siempre y cuando esta sea resistente al calor hasta por lo menos 90 °C.
- Corte una abertura de las dimensiones mostradas en la siguiente figura y en la siguiente página.
- La placa de inducción puede instalarse en encimeras de entre 25 y 40 mm de grosor.

Placa de inducción de 60 cm

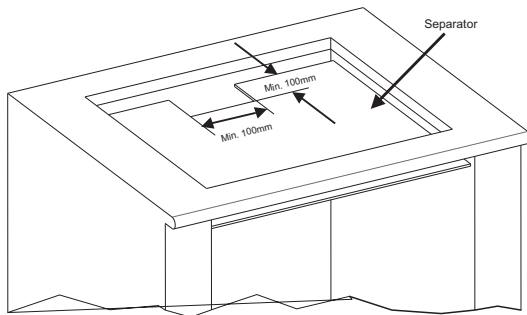
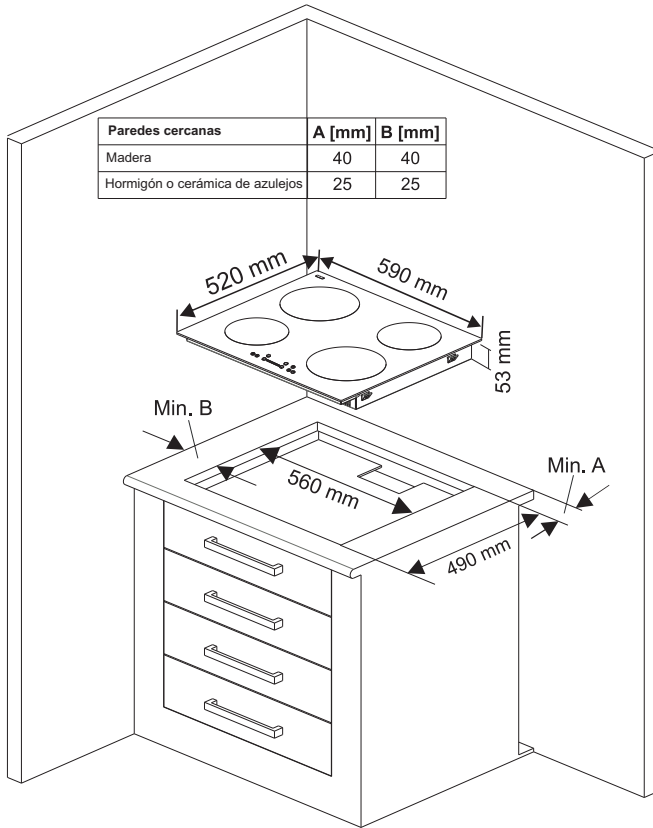


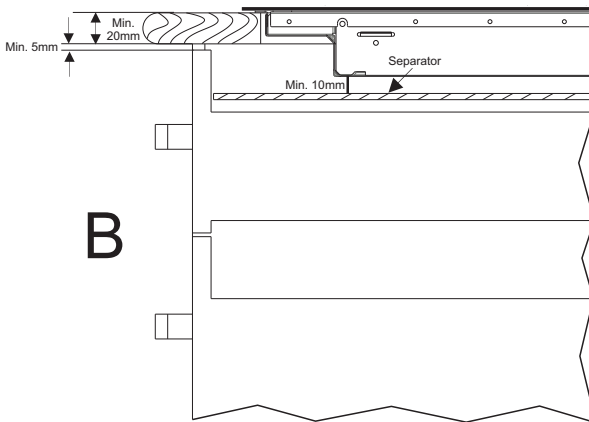
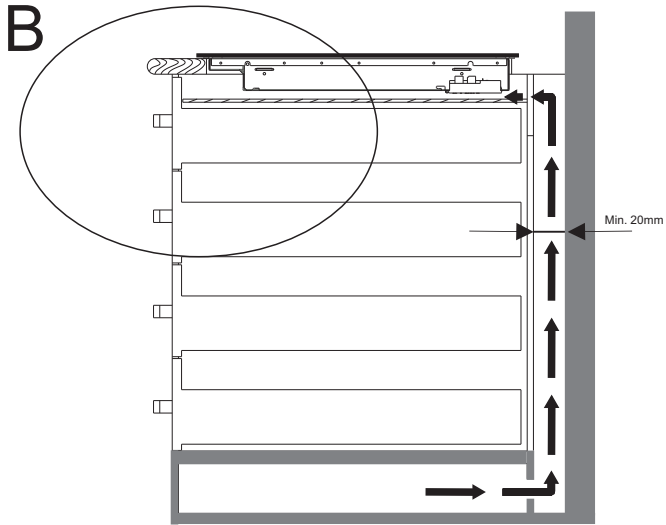


A

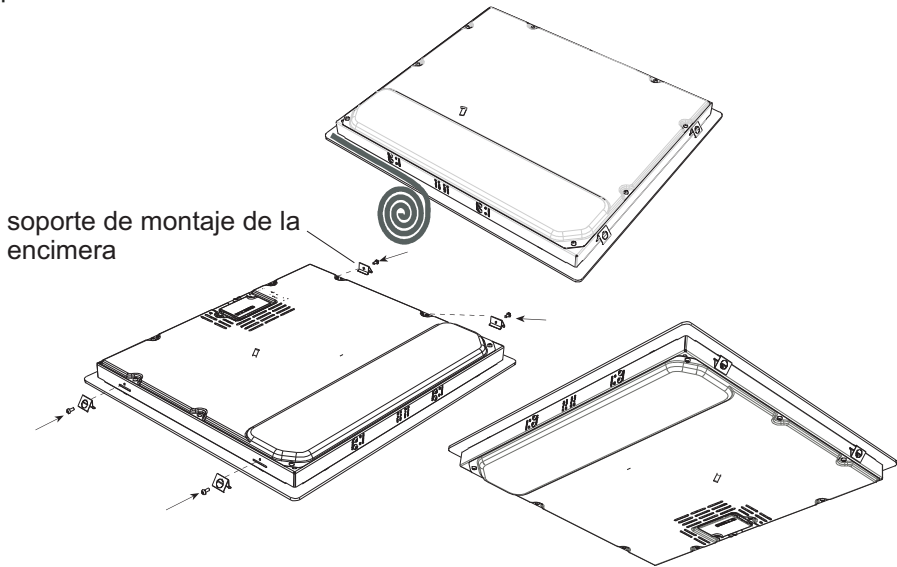


Paredes cercanas	A [mm]	B [mm]
Madera	40	40
Hormigón o cerámica de azulejos	25	25





Atornille los 4 soportes de montaje de la encimera en las paredes laterales del producto.



Conexión eléctrica

Antes de realizar una conexión, compruebe que:

- La tensión de su red de alimentación coincida con la indicada en la placa de datos, situada en la parte trasera de la placa.
- La instalación eléctrica puede soportar la carga del aparato (consulte la placa de datos).
- La instalación eléctrica esté provista de toma de tierra conforme con la normativa vigente, y se encuentre en buen estado de funcionamiento.
- El interruptor de fusible debe quedar al alcance de la mano una vez instalada la placa.

Si no hay un circuito y un interruptor de fusible exclusivo para la encimera, deberá solicitarse su instalación a un electricista cualificado antes de llevar a cabo la conexión de la encimera.

Es preciso instalar un cable homologado desde la unidad de consumo (caja de fusibles principal) que cuente con su propio fusible de protección de 32 A o interruptor magnetotérmico (MCB). El electricista debe proporcionar un interruptor multipolo provisto de fusible, que desconecte el conductor activo y el conductor neutro mediante una separación de al menos 3 mm.

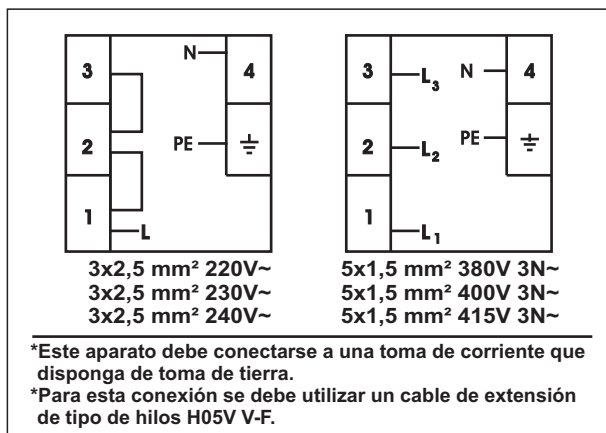
El interruptor con fusible debe instalarse en la pared de la cocina, sobre la superficie de la encimera y a un lado de la placa, no encima de ella, según las normativas IEEEE. Conecte el interruptor con fusible a una caja de conexiones instalada en la pared, detrás de la placa y a unos 61 cm del suelo. Ahora ya podrá conectar el cable de alimentación de la placa. Conecte un extremo del cable a la caja de conexiones y el otro extremo a la caja de conexión de alimentación la placa, ubicada en su parte trasera. Retire la cubierta de la caja de conexión de alimentación e instale el cable, de acuerdo con el diagrama de conexiones.

El cable de alimentación debe colocarse alejado de las fuentes directas de calor. No debe someterse a aumentos de temperatura superiores a 50 °C por encima de la temperatura ambiente.

Este aparato es conforme a los requerimientos de las siguientes directivas de la UE:

- Directiva sobre baja tensión 2006/95/EC
- Directiva EMC 2004/108/CE
- Directiva sobre el marcado CE 93/68/EEC

Esquema de conexión eléctrica





Para la placa de inducción, el cable debe ser H05W-F 3X2,5 mm²/602271 EC 53 .




Encontrará el diagrama de conexión en la parte inferior de su aparato.


CÓDIGOS DE ERROR

Si se produce un error, el código de error se mostrará en las pantallas del calefactor.

E1 : El ventilador de refrigeración está inhabilitado, llame a los agentes de servicio autorizados.

E3 : La tensión de alimentación supera los valores nominales, apague la placa tocando, espere , hasta que aparezca «H» para todas las zonas, encienda la placa tocando  y reanude el uso. Si vuelve a aparecer el mismo error, llame a los agentes de servicio autorizados.

E4: La tensión de alimentación difiere de los valores nominales, apague la placa tocando  espere hasta que desaparezca el símbolo "H" de todas las zonas, vuelva a encender la placa tocando de nuevo la tecla  y continúe usándola. Si apareciera de nuevo el mismo error, repita el proceso descrito anteriormente y si persistiera, llame al servicio técnico autorizado 

E5: La temperatura interna de la placa es demasiado alta, apague la placa tocando  para que los fuegos se enfríen.

E6: Error de comunicación entre el controlador táctil y la zona de cocción, llame a los agentes de servicio autorizados.

E7: El sensor de temperatura de la bobina está inhabilitado, llame a los agentes de servicio autorizados.

E8: El sensor de temperatura del refrigerador está inhabilitado, llame a los agentes de servicio autorizados.

E9: Error de calibración, llame a los agentes de servicio autorizados.

Marca		lu onwa
Modelo		EI400
Tipo de Placa		Eléctrico
Número de zonas de cocción		3
Tecnología de calentamiento-1		Inducción
Tamaño-1	cm	Ø16,0
Consumo de energía-1	Wh/kg	189,0
Tecnología de calentamiento-2		Inducción
Tamaño-2	cm	Ø20,0
Consumo de energía-2	Wh/kg	189,0
Tecnología de calentamiento-3		Inducción
Tamaño-3	cm	Ø28,0
Consumo de energía-3	Wh/kg	189,0
Consumo de energía de la placa	Wh/kg	189,0
Esta placa cumple con EN 60350-2		

Trucos para ahorrar energía

Placa

- Use utensilios de cocina que tengan una base plana.
- Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado.
- Use utensilios de cocina con tapa.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa.
- Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza.



El símbolo en el producto o el embalaje indica que este producto no puede tratarse como un residuo doméstico. Se entregará en un punto de recogida apropiado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. La eliminación correcta de este producto ayudará a evitar potenciales consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que podrán tener como resultado una eliminación incorrecta de este producto. Para información más detallada acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina local, el servicio de eliminación de residuos domésticos o el comercio en el que ha adquirido este producto.

PT



EI400

**INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E
FUNCIONAMENTO**

ÍNDICE:

Instruções de segurança	3
Descrição do aparelho	5
Superfície de cozedura e painel de controlo das placas de aquecimento	5
Funcionamento do aparelho	7
Ligar e desligar o aparelho	7
Ligar e desligar as zonas de cozedura.....	7
Pausa inteligente.....	7
Indicador de calor residual	8
Função de desligamento de segurança.....	9
Bloqueio para crianças.....	9
Bloqueio de teclas.....	9
Função de temporizador ('optional)	10
Aviso sonoro	11
Função de potência extra	11
Dicas e conselhos úteis	12
Instalação do aparelho	14
Segurança da instalação	14
Fixação da placa numa bancada.....	14
Fazer uma ligação elétrica	16
Diagrama de ligação elétrica	17

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA||

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE E NA TOTALIDADE ANTES DE USAR O SEU APARELHO E GUARDE-AS NUM LOCAL CONVENIENTE PARA REFERÊNCIA FUTURA QUANDO NECESSÁRIO.

ESTE MANUAL ESTÁ PREPARADO PARA MAIS DO QUE UM MODELO EM COMUM. O SEU APARELHO PODE NÃO POSSUIR ALGUMAS DAS CARACTERÍSTICAS QUE SÃO EXPLICADAS NESTE MANUAL. PRESTE ATENÇÃO ÀS EXPRESSÕES QUE TÊM FIGURAS, ENQUANTO ESTÁ A LER O MANUAL DE INSTRUÇÕES.

Avisos gerais de segurança

- Este equipamento pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do equipamento de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não deverão brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do utilizador não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.
- AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis ficarão quentes durante a utilização. Devem ser tomados cuidados para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos deverão ser mantidas afastadas, exceto se forem supervisionadas de forma constante.
- AVISO: Deixar um cozinhado com gordura ou óleo abandonado sobre uma placa, pode ser perigoso e poderá dar origem a um incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água; em vez disso, desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou com um cobertor anti-incêndio.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde objetos sobre as superfícies de cozedura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Para placas de indução, os objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados na superfície da placa, dado que poderão ficar quentes.
- Para placas de indução, após o uso, desligue o elemento da placa com o comando próprio e não confie no detetor de recipiente de cozedura.
- Para placas que têm uma tampa incorporada, qualquer derrame deve ser retirado da tampa, antes de a abrir. E também a superfície da placa deverá ser deixada arrefecer antes de a fechar.
- O aparelho não se destina a funcionar por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Não use produtos de limpeza agressivos e abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno ou outra superfície, pois isso poderá riscar, daí resultando que se possa partir o vidro ou que a superfície fique danificada.
- Não utilize limpadores a vapor para limpar o aparelho.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- O seu aparelho foi produzido de acordo com todas as normas e regulamentos locais e internacionais aplicáveis.
- Os trabalhos de manutenção e reparação devem ser feitos apenas por técnicos de assistência autorizados. Trabalhos de instalação e assistência que sejam efetuados por técnicos não autorizados, poderão colocá-lo em perigo. É perigoso alterar ou modificar as especificações do aparelho, seja de que forma for.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição (natureza do gás e pressão do gás ou tensão e frequência da electricidade) e os requisitos do aparelho são compatíveis. Os requisitos deste aparelho estão definidos na etiqueta:
- **CUÍDADO:** Este aparelho foi concebido apenas para cozinhar alimentos e destina-se somente a uso doméstico no interior, não devendo ser utilizado para qualquer outro fim ou em qualquer outra aplicação, como seja o uso não doméstico ou em ambiente comercial, ou para aquecimento de uma sala. Foram tomadas todas as medidas possíveis para garantir a sua segurança. Dado que o vidro pode partir, deverá ter cuidado ao fazer a limpeza para evitar riscos. Evite embates ou batidas no vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o fio elétrico não fica dobrado durante a instalação. Se o fio elétrico ficar danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoal igualmente qualificado, para evitar qualquer perigo.

Avisos de instalação

- Não coloque o aparelho a funcionar antes de estar completamente instalado.
- O aparelho deverá ser instalado e colocado em funcionamento por um técnico autorizado. O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano que possa ser provocado por colocação defeituosa e instalação por pessoal não autorizado.
- Ao desembalar o aparelho, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. No caso de qualquer defeito, não use o aparelho e contacte um agente de assistência autorizado imediatamente.
- Às vezes, os materiais usados para a embalagem (nylon, agramos, esferovite, etc.) podem ter efeitos prejudiciais para as crianças, deverão ser recolhidos e retirados imediatamente.
- Proteja o seu aparelho dos efeitos atmosféricos. Não o deixe exposto aos efeitos do sol, chuva, neve, etc.
- Os materiais que se encontram nas proximidades do aparelho (armário) deverão ser capazes de suportar uma temperatura de 100°C, pelo menos.
- A temperatura da superfície do fundo da placa poderá subir durante o funcionamento. Portanto, deverá ser instalada uma tábua por baixo do produto.

Durante a utilização

- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis, dentro ou nas proximidades do aparelho quando este estiver em funcionamento.
- Não abandone o fogão quando estiver a cozinhar com óleos sólidos ou líquidos. Estes podem incendiar-se em condições de aquecimento extremo. Nunca deite água sobre chamas que sejam causadas por óleo. Cubra a panela ou a sertã com a sua tampa para abafar a chama produzida nestas condições e desligue o fogão.
- Posicione sempre o recipiente no centro da zona de cozedura e vire as pegas para uma posição segura de modo a não haver embates ou derrubes.
- Se não utilizar o equipamento por um longo período de tempo, desligue-o da corrente. Mantenha desligado o interruptor principal. Além disso, quando não estiver a utilizar o aparelho, mantenha a válvula do gás desligada.
- Certifique-se de que os botões de controlo do aparelho estão sempre na posição "0" (stop) quando este não está a ser utilizado.

Durante a limpeza e manutenção

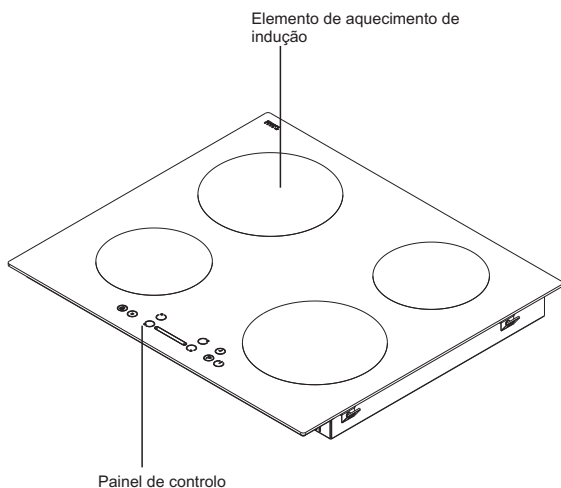
- Desligue sempre o aparelho antes de operações como limpeza ou manutenção. Pode fazer isso depois de retirar a ficha da tomada de corrente ou desligar os interruptores.
- Não retire os botões de controlo para limpar o painel de controlo.

PARA MANTER A EFICIÊNCIA E SEGURANÇA DO SEU APARELHO, RECOMENDAMOS QUE UTILIZE SEMPRE PEÇAS DE REPOSIÇÃO ORIGINAIS E, EM CASO DE NECESSIDADE, CHAME APENAS AGENTES DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADOS.

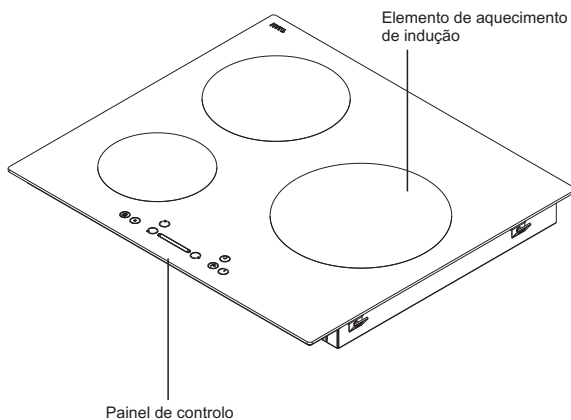
DESCRIÇÃO DO APARELHO

Caro Cliente,
Por favor, leia as instruções deste guia do utilizador antes de usar a placa e
guarde-o para consulta futura.

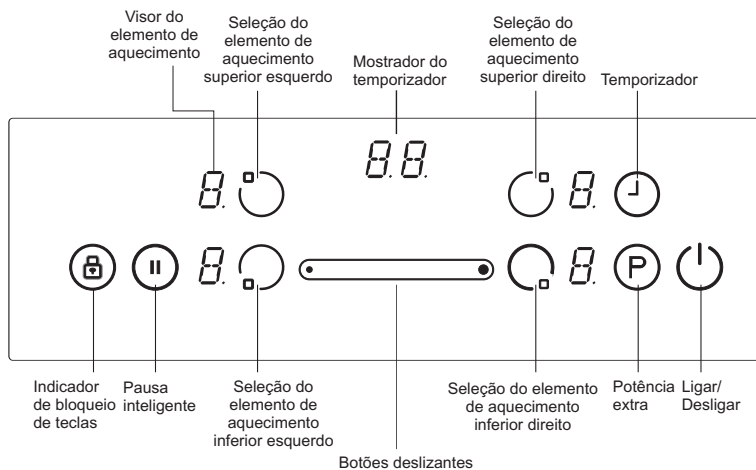
Superfície de cozedura para 4 elementos de aquecimento:



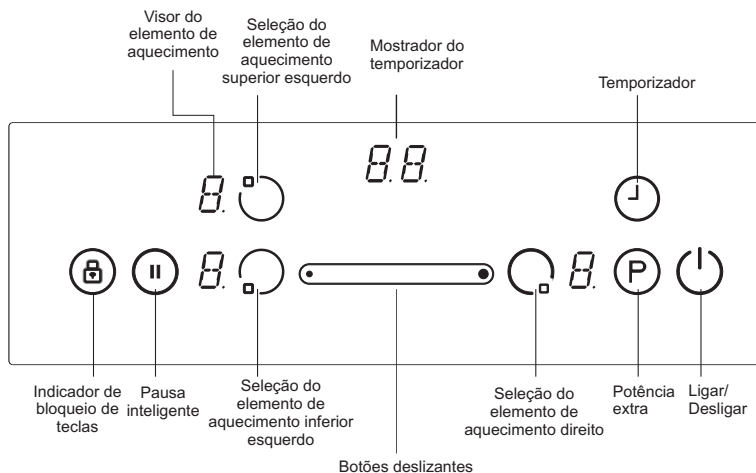
Superfície de cozedura para 3 elementos de aquecimento:



Superfície de cozedura para 4 elementos de aquecimento:



Painel de controlo para elemento de aquecimento 3:




FUNCIONAMENTO DO APARELHO

Use as zonas de cozedura por indução com recipientes de cozinha adequados.

Quando a energia geral é ligada, todos os visores se acendem por momentos. Quando esse período de tempo termina, a placa fica no *modo de espera* e está pronta para funcionar.

A placa é controlada por sensores eletrônicos que funcionam quando se toca nos sensores respetivos. A ativação de cada sensor é seguida de um sinal sonoro (**campainha**).

Ligar o aparelho:

Ligar a placa tocando na tecla *ON/OFF* (Ligar/Desligar) . Todos os visores dos elementos de aquecimento mostram um "0" estático e os pontos em baixo à direita piscam. (Se não for selecionada nenhuma zona de cozedura dentro de 20 segundos, a placa desligar-se-á automaticamente.)


Desligar o aparelho:

Desligue a placa em qualquer momento tocando em 

A tecla *ON/OFF* (Ligar/Desligar)  tem sempre prioridade na função de desligar.

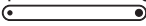
Ligar as zonas de cozedura:

Toque na tecla de seleção do elemento de aquecimento onde deseja cozinhar. Aparece uma indicação com um ponto estático no visor do elemento de aquecimento selecionado e o ponto intermitente de todos os outros visores extingue-se.

Para o elemento de aquecimento selecionado, pode definir o nível de calor tocando nos Botões Deslizantes. 

O elemento está agora pronto para cozinhar. Para tempos de fervura mais rápidos, seleccione o nível de cozedura desejado e depois toque na tecla P para ativar a função de potência extra.

Desligar as zonas de cozedura:

Selecione o elemento que pretende desligar pressionando a tecla de *seleção de elemento de aquecimento*. Usando os  Botões Deslizantes rode a temperatura para "0". (Também usando a esquerda e direita dos botões deslizantes simultaneamente, rode a temperatura para "0").

Se a zona de cozedura estiver quente, aparecerá um "H" em vez de um "0"

Desligar todas as zonas de cozedura:

Para desligar todas as zonas de cozedura de uma só vez, toque na tecla .

No *modo de espera*, aparece um "H" em todas as zonas de cozedura que estiverem quentes.

Indicador de calor residual:

O indicador de calor residual mostra que a cerâmica de vidro tem uma temperatura perigosa ao toque na circunferência de uma zona de cozedura.


Depois de desligar a zona de cozedura, o visor respetivo mostra um "H" até que a temperatura da zona de cozedura respetiva deixe de estar num nível crítico.


Pausa inteligente

A Pausa inteligente, quando ativada, reduz a potência de todos os bicos que foram ligados.

Se, em seguida, desativar a Pausa inteligente, os elementos de aquecimentos regressarão automaticamente o nível anterior.

Se a Pausa inteligente não for desativada, a placa desligar-se-á após 30 minutos.

Toque em  para ativar a Pausa inteligente. A potência do(s) elemento(s) de aquecimento ativado(s) será reduzida para o nível 1 e aparecerá "II" em todos os visores.

Toque em  de novo para desativar a Pausa inteligente. "II" desaparecerá e os elementos de aquecimento continuarão a funcionar ao nível previamente definido.

Função de desligamento de segurança:

Todas as zonas de cozedura serão desligadas após um tempo máximo definido de funcionamento se a definição de calor não for modificada. Cada mudança na zona de cozedura volta a colocar o tempo máximo de funcionamento no valor inicial definido como limite de tempo de funcionamento. O tempo máximo de funcionamento depende do nível de temperatura selecionado.

Espere até que o “F” desapareça para todas as zonas, ligue a placa tocando na

Definição de calor	Desligamento de segurança após
1 -2	6 horas
3-4	5 horas
5	4 horas
6-9	1,5 horas

Bloqueio para crianças:


Depois de ligar o controlo, a função de bloqueio para crianças pode ser ativada. Para ativar o bloqueio para crianças, faça funcionar simultaneamente o lado direito e esquerdo do botão deslizante e depois faça funcionar de novo o lado direito do botão deslizante. “L” que significa LOCKED (BLOQUEADO) aparecerá em todos os visores dos elementos de aquecimento e o controlo não pode ser alterado. (Se uma zona de cozedura estiver quente, aparecerão alternadamente “L” e “H”.)

A placa manter-se-á bloqueada até ser desbloqueada, mesmo que os controlos sejam desligados e ligados de novo.

Para desativar o bloqueio para crianças, comece por ligar a placa. Faça funcionar simultaneamente o lado direito e esquerdo do botão deslizante e depois faça funcionar de novo o lado esquerdo desse mesmo botão. O “L” desaparecerá do visor e a placa será desligada.

Bloqueio de teclas

A funcionalidade de bloqueio de teclas serve para bloquear e configurar o aparelho num modo determinado durante o funcionamento. Modificações feitas por toque como, por exemplo, configurações de aumento de calor e outras não serão possíveis. Apenas é possível desligar o aparelho.


A função de bloqueio está ativa que o botão de Bloqueio de teclas  for pressionado, pelo menos, durante 2 segundos. Esta operação é confirmada por um sinal dsonoro. Depois de um funcionamento com sucesso por mais de 2 segundos, o indicador de Bloqueio de teclas pisca e o elemento de aquecimento é bloqueado.

Função de temporizador ("opcional):




A função de temporizador é efetuada em duas versões:

Temporizador de aviso de minutos (1 ..99 min):

O temporizador de aviso de minutos pode ser posto a funcionar se as zonas de cozedura estiverem desligadas. O visor do temporizador mostra "00" com um ponto a piscar.


Use os Botões Deslizantes do temporizador  para aumentar/diminuir o tempo. O intervalo de ajuste vai de 0 a 99 minutos. Se não existir funcionamento dentro de 10 segundos, o temporizador de aviso de minutos será ajustado e o ponto intermitente desaparecerá. Depois de o temporizador ser fixado, o tempo vai decorrendo em modo decrescente até ao que foi definido.

Quando o tempo termina, ouve-se um sinal sonoro e o visor do temporizador pisca. O sinal sonoro parará automaticamente após 30 segundos e/ou quando se tocar em qualquer tecla.

O temporizador de aviso de minutos pode ser alterado ou desligado a qualquer altura usando os Botões Deslizantes do Temporizador  . Desligar a placa tocando em  em qualquer altura também desligará o temporizador de aviso de minutos.

Temporizador de zona de cozedura (1..99 min.):

Quando a placa é ligada, pode ser programado um temporizador independente para cada zona de cozedura.

Selecione uma zona de cozedura, depois selecione a configuração de temperatura e, finalmente, ative a *tecla de configuração de temporizador* ; o temporizador pode ser programado com função de desligamento para uma zona de cozedura. Em redor do temporizador estão dispostos quatro LEDs. Estes indicam para qual das zonas de cozedura o temporizador foi ativado.

10 segundos após o último funcionamento, o visor do temporizador muda para o temporizador que irá funcionar em seguida (no caso de haver programação definida para mais do que uma zona de cozedura).

Quando o tempo termina, ouve-se um sinal sonoro e o visor do temporizador mostra "00" de forma estática, e o LED do temporizador da zona de cozedura respetiva pisca. A zona de cozedura programada será desligada e aparecerá um "H" se essa zona de cozedura estiver quente.

O sinal sonoro e o piscar do LED do temporizador pararão automaticamente após 30 segundos e/ou quando se tocar em qualquer tecla.

Aviso sonoro:

Enquanto a placa estiver em funcionamento, as seguintes atividades serão assinaladas por meio de um aviso sonoro:

- Ativação normal das teclas com um curto sinal sonoro
- Operação contínua das teclas durante um período longo de tempo (10 segundos) com o sinal sonoro mais longo, intermitente.

Função de potência extra:

Tem de ser selecionada uma zona de cozedura, o nível de cozedura terá de ser configurado para o "nível de cozedura desejado" e a tecla P (Potência Extra) tem de ser pressionada de novo.

A função de Potência extra pode ser ativada se o módulo de indução aceitar a definição nesta zona de cozedura. Se a função de potência extra estiver ativa, aparecerá um "P" no visor respetivo.

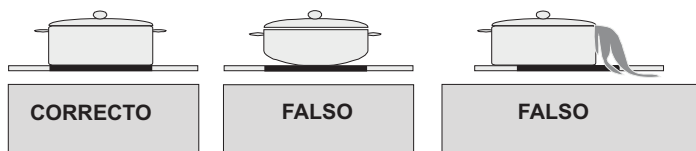
Ativar a potência extra pode exceder a potência máxima e o gestor integrado de potência será ativado.

A redução necessária de potência é apresentada através da intermitência do visor da zona de cozedura correspondente. A intermitência fica ativa durante 3 segundos e permite outras adaptações das definições antes da redução de potência.

DICAS E CONSELHOS ÚTEIS||

Panelas e frigideiras

- Use panelas e frigideiras de fundo suave que tenham o mesmo diâmetro do elemento. Isto irá ajudar a reduzir os tempos de cozedura.
- Panelas e frigideiras de aço, aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável (se adequadamente etiquetadas pelo fabricante para este fim) darão os melhores resultados.
- As panelas e frigideiras feitas em aço esmaltado ou os fundos em alumínio ou cobre podem fazer com que um resíduo metálico se acumule na placa. Se for deixado ficar, tornar-se-á difícil de remover. Limpe a placa após cada utilização.
- As panelas e frigideiras serão adequadas para indução se for possível fazer agarrar um íman ao fundo das mesmas.
- As panelas e frigideiras devem ser colocadas ao centro das zonas de cozedura. Se não forem colocadas corretamente, aparecerá no visor.
- Ao usar certos recipientes, poderá ouvir ruídos vários provenientes deles; isto deve-se à conceção dos recipientes e não afeta o desempenho ou segurança da placa.



Poupança de energia

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente ao tamanho do fundo do recipiente até um certo limite. Contudo, a parte magnética do fundo do recipiente deverá ter um diâmetro mínimo dependendo do tamanho da zona de cozedura.
- Coloque o recipiente na zona de cozedura antes de a ligar. Se for ligada antes de colocar qualquer recipiente, a zona de cozedura não funcionará e o visor de controlo aparecerá.
- Use uma tampa para reduzir o tempo de cozedura.
- Quando os líquidos começam a ferver, reduza a definição de temperatura.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Selecione a definição de temperatura adequada para as aplicações de cozedura.

Exemplos de aplicações de cozedura

A informação fornecida na tabela seguinte é apenas para fins de orientação.

Definições	Use para
0	Elemento desligado
1 -3	Aquecimento suave
4-5	Cozedura suave, aquecimento lento
6-7	Reaquecer e cozedura rápida
8	Ferver, saltear e escaldar
9	Calor máximo
P	Função de potência extra

Dicas de limpeza

- Não use esponjas abrasivas, produtos de limpeza corrosivos, aerossóis ou objetos afiados para limpar as superfícies da placa.
- Para remover alimentos queimados, limpe com um pano molhado e líquido de limpeza.
- Pode usar um raspador para limpar alimentos ou resíduos. As comidas pegajosas devem ser limpas imediatamente se se derramarem, antes de o vidro arrefecer.
- Ao utilizar a espátula, tome cuidado para não riscar o adesivo de silicone colocado nas extremidades de vidro.
- A espátula tem uma lâmina, pelo que deve ser guardada longe das crianças.
- Use um produto de limpeza especial para placas cerâmicas enquanto a placa estiver quente ao toque. Limpe e seque com um pano limpo ou toalha de papel.

INSTALAÇÃO DO APARELHO

AVISO:

A ligação elétrica desta placa deve ser efetuada por um electricista qualificado, de acordo com as instruções deste guia e em conformidade com a regulamentação atual. No caso de ocorrer qualquer dano como resultado de ligação ou instalação incorretas, a garantia não será válida. Esta aplicação deverá ser ligada à terra.

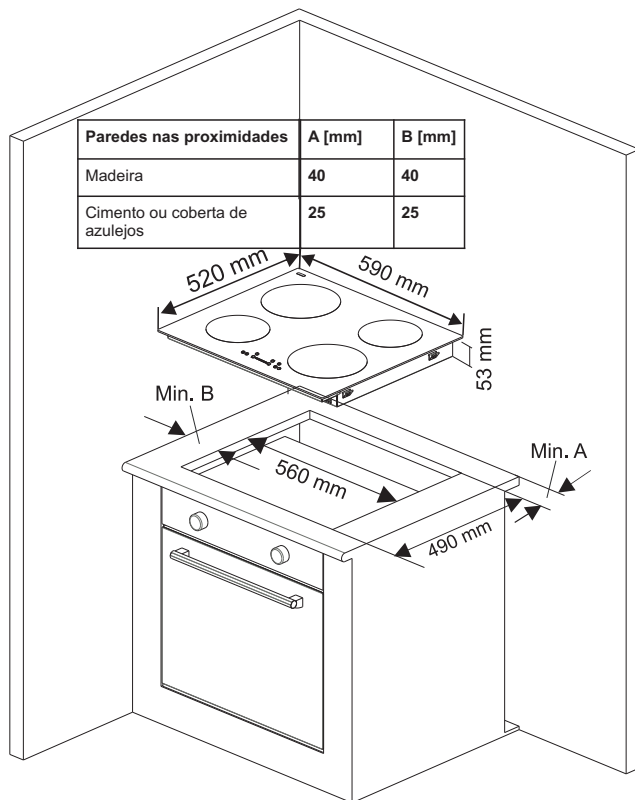
Segurança da instalação

- Qualquer superfície suspensa deverá estar, pelo menos, 65cm acima da placa.
- As ventoinhas de extração têm de ser montadas de acordo com as instruções do fabricante.
- A parede em contacto com a parte de trás da placa deve ser feita em material à prova de incêndio.
- O comprimento do cabo elétrico não deverá exceder 2 metros.

Fixação da placa numa bancada

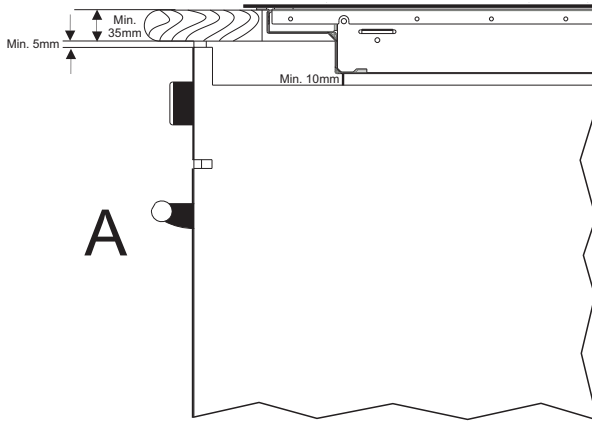
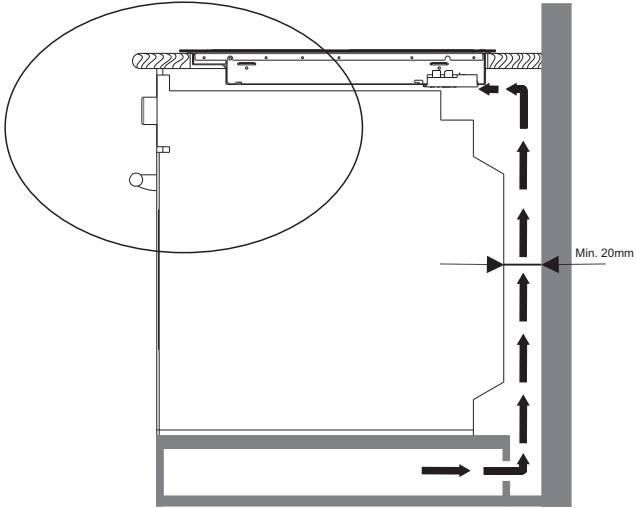
- A placa pode ser inserida numa bancada desde que esta seja resistente ao calor até 90°C, pelo menos.
- Crie uma abertura com as dimensões apresentadas na imagem abaixo e na página seguinte.
- A placa de indução pode ser construída em bancadas com espessuras de 25 a 40 mm.

Placa de indução de 60 cm



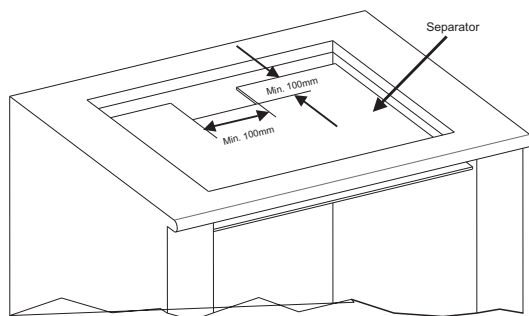
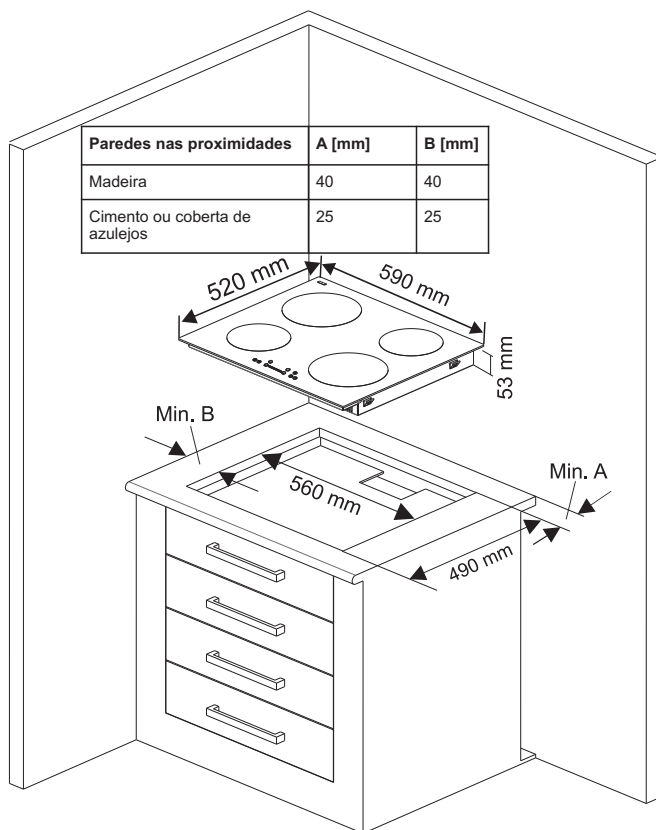


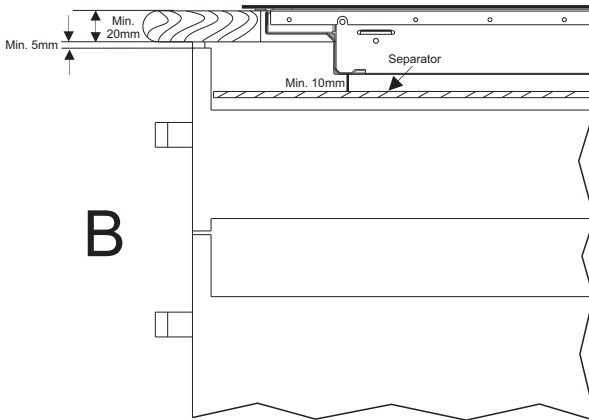
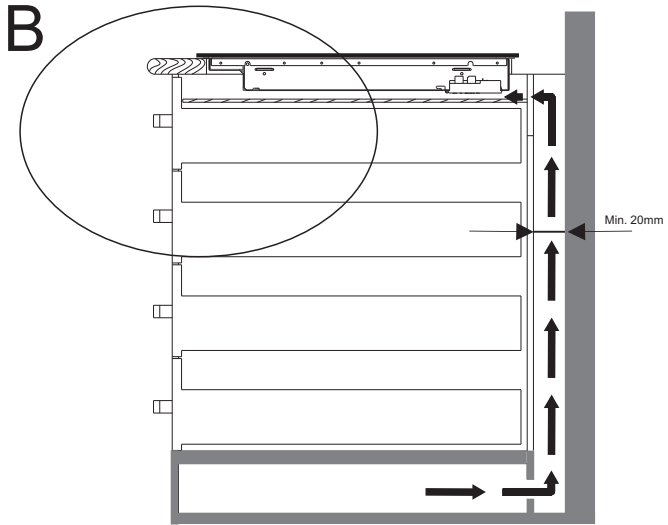
A



A

Paredes nas proximidades	A [mm]	B [mm]
Madeira	40	40
Cimento ou coberta de azulejos	25	25





Fazer uma ligação elétrica

Antes de fazer uma ligação, verifique se:

- A voltagem principal é a mesma que se encontra indicada na placa de classificação na parte de trás da sua placa.
- O circuito pode suportar a carga do aparelho (veja a placa de classificação).
- A alimentação elétrica tem uma ligação à terra que esteja de acordo com os regulamentos atuais e em boas condições de funcionamento.
- O interruptor com fusível fica acessível depois de placa ser instalada.

Se não existe um circuito dedicado e interruptor com fusível para a placa, essa instalação deve ser feita por um electricista qualificado, antes de a placa ser ligada.

Deve ser ligado um cabo aprovado e adequado à Unidade de Consumo (quadro geral) que deverá ser protegido pelo seu próprio fusível de 32 amp ou micro-disjuntor (MCB). O electricista deve fornecer um interruptor com fusível para todos os polos, que desliga a linha (viva) e condutores neutros com uma separação de contacto de pelo menos 3,0 mm.

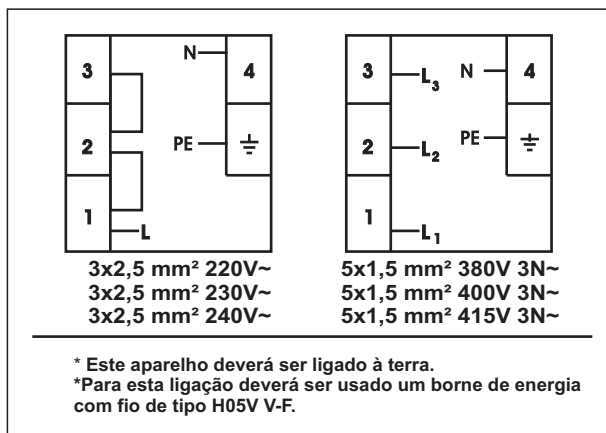
O interruptor com fusível deverá ser fixado à parede da cozinha, sobre a bancada de trabalho e ao lado da placa, não por cima dela, de acordo com as regulamentações da IEE. Ligue o interruptor com fusível a uma caixa de derivação, que deve ser instalada na parede cerca de 61 cm (24 polegadas) acima do nível do chão e atrás da placa. Poderá então ser ligado o cabo de alimentação elétrica. Ligue uma extremidade à caixa de derivação e ligue a outra extremidade à caixa de ligação de alimentação da placa que se localiza na parte de trás. Retire a tampa da caixa de ligação de alimentação e instale o cabo, de acordo com o diagrama de ligação.

O cabo de alimentação deve ser posicionado afastado de fontes de calor diretas. Não deverá ser sujeito a um aumento de temperatura de mais de 50°C acima da temperatura ambiente.

Este aparelho está de acordo com as seguintes Diretivas da UE:

- 2006/95/EC Diretiva de Baixa Voltagem
- 2004/108/EC Diretiva EMC
- 93/68/EEC Diretiva de Marcação CE

Diagrama de ligação eléctrica



Para a placa de indução, o cabo deve ser H05VV-F 3X2,5 mm²/602271 EC 53 . Irá encontrar o diagrama de ligação mostrado no fundo do seu aparelho.

CÓDIGOS DE ERRO

Se ocorrer um erro, o código desse erro será apresentado nos mostradores de aquecimento.

E1 : A ventoinha de arrefecimento está desativada; chame um agente de serviço autorizado.

E3 : A tensão de alimentação está acima dos valores definidos; desligue a placa tocando em ☺, aguarde até que o "H" desapareça para todas as zonas, ligue a placa tocando em ☺ e continue a usar. Se voltar a ocorrer o mesmo erro, chame um agente de serviço autorizado.

E4: A tensão de alimentação é diferente dos valores definidos; desligue a placa tocando em ☺, aguarde até que o "H" desapareça para todas as zonas, ligue a placa tocando em ☺ e continue a usar. Se voltar a ocorrer o mesmo erro, chame um agente de serviço autorizado.

E5: A temperatura interior da placa está demasiado elevada; desligue a placa tocando em ☺ e deixe os elementos de aquecimento arrefecer.

E6: Erro de comunicação entre o controlo tátil e o elemento de aquecimento; chame um agente de serviço autorizado.

E7: O sensor de temperatura da bobina está desativado; chame um agente de serviço autorizado.

E8: O sensor de temperatura do refrigerador está desativado; chame um agente de serviço autorizado.

E9: Erro de calibragem; chame um agente de serviço autorizado.



O símbolo no produto ou na sua embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deverá ser levado para um ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Ao assegurar que este produto seja eliminado corretamente, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana, que podem ser afetados pela eliminação inadequada deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de lixo doméstico ou a loja onde adquiriu este produto.