

Placas Eléctricas de Encastre Placas eléctricas encastrables

VITROCERÂMICA - VITROCERÁMICA



VH-004.001A

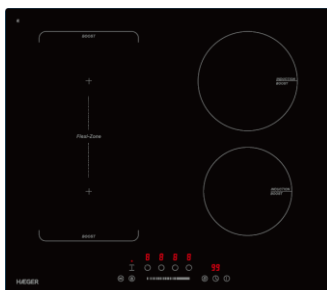


VH-003.002A

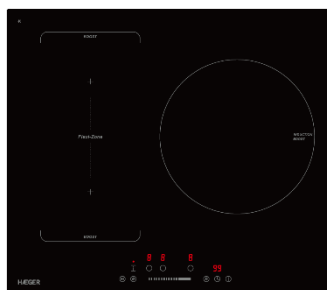


VH-002.003A

INDUÇÃO - INDUCCIÓN



IH-004.001A



IH-003.002A



Download
Multi-language file

PT Manual de Instalação e Utilização

ES Manual de instalación y uso





Estimado Cliente,

Recomendamos que leia atentamente este Manual de Instruções por inteiro, antes de utilizar o produto e guarde-o como referência.

Os materiais de embalagem (sacos de plástico, poliestireno o, etc.) não podem ser deixados ao alcance das crianças, dado que são potencialmente perigosos. Queira proceder ao descarte das embalagens cuidadosamente e através dos meios apropriados para o efeito.

Este Manual do Utilizador foi elaborado para mais do que um modelo. Algumas das características aqui especificadas poderão não estar disponíveis no seu aparelho.

Aviso: Todos os nossos aparelhos destinam-se apenas a utilização doméstica, não para fins comerciais.

INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.
- Este aparelho destina-se apenas a preparação de alimentos. Não deverá ser utilizado para outros fins, por exemplo, o aquecimento da sala. Todos os nossos aparelhos destinam-se apenas ao uso doméstico, não a utilização comercial.
- **ATENÇÃO:** Este aparelho deve ser instalado com ligação à terra!
- Encontrará a informação necessária sobre a energia elétrica e as potências adequadas ao seu aparelho na etiqueta descritiva localizada na traseira do aparelho.
- Certifique-se de que a alimentação elétrica se encontra desligada antes de instalar o seu aparelho, ou fazer algum tipo de manutenção.

- Se o cabo de alimentação estiver defeituoso, deverá ser substituído pelo fabricante, por um serviço autorizado ou por um eletricista devidamente qualificado, para evitar acidentes.
- Mantenha o cabo elétrico do seu fogão afastado de superfícies quentes; não o deixe entrar em contacto com o aparelho. Mantenha-o afastado de arestas pontiagudas e de superfícies quentes.
- As alterações no sistema de fiação doméstica só devem ser feitas por um eletricista qualificado - o não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.
- **PERIGO DE CORTE!** Tenha cuidado - as arestas do painel são afiadas.
- Não use a placa em atmosferas potencialmente explosivas.
- As placas de encastrar só podem ser utilizados depois de terem sido incorporados em unidades encastradas adequadas e superfícies de trabalho que cumpram as normas.
- Este aparelho foi fabricado de acordo com as normas de segurança. Uma utilização incorreta poderá causar danos pessoais e no aparelho.
- A placa pode ficar localizada numa cozinha, kitchenette ou na sala de estar, mas nunca numa divisão que contenha uma banheira ou chuveiro.
- **AVISO:** A preparação de alimentos sem supervisão numa bancada que contenha gordura ou óleo pode ser perigosa e provocar um incêndio. **NUNCA** tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou uma manta antifogo.
- **ATENÇÃO: Perigo de incêndio: não armazene produtos nas superfícies de preparação dos alimentos.**
- **ATENÇÃO:** Antes de obter acesso aos terminais, deve desligar todos os circuitos de alimentação.
- **ATENÇÃO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para prevenir eventuais choques elétricos.
- Para evitar qualquer perigo, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser corretamente instalado e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que permita a desconexão total da fonte de alimentação.
- A não instalação correta do aparelho pode invalidar quaisquer reclamações de garantia ou responsabilidade.

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E PESSOAS VULNERÁVEIS

- **ADVERTÊNCIA!** Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- **ATENÇÃO:** O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Assegure-se de que não toca nos elementos quentes. As crianças com idades inferiores a 8 anos devem manter-se afastadas, exceto se tiverem supervisão permanente.
- A limpeza e a manutenção do aparelho não podem ser efetuadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos de idade e sob supervisão.

OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Perigo de choque elétrico

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligue o aparelho imediatamente na fonte de alimentação (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue sempre a placa antes da limpeza ou manutenção.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico.

Perigo para a saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética. No entanto, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou fabricante de implantes antes de utilizar este aparelho para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.

Perigo para a saúde

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

- Não deixe que o seu corpo, vestuário ou qualquer outro artigo que não seja um utensílio de cozinha adequado entre em contacto com o vidro cerâmico até que a superfície arrefeça.
- Atenção: os objectos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem aquecer.
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Verificar se as pegas dos tachos não sobrecarregam as outras zonas de cozedura que estão ligadas. Manter as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em queimaduras.

Perigo de corte

- A lâmina afiada de um raspador de placas fica exposta quando a tampa de segurança está recolhida. Utilizar com extremo cuidado e guardar sempre de forma segura e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixar o aparelho sem vigilância quando está a ser utilizado. A ebulição provoca o aparecimento de fumo e de gorduras que podem incendiar-se.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de arrumação.
- Nunca deixar objectos ou utensílios no aparelho.
- Não coloque ou deixe objectos magnetizáveis (cartões de crédito, cartões de memória, etc.) ou aparelhos electrónicos (computadores, leitores de MP3, etc.) perto do aparelho, pois podem ser afectados pelo seu campo eletromagnético.
- Após a utilização, desligar sempre as zonas de cozedura e a placa de cozedura como descrito neste manual. Não confiar na função de deteção de panelas para desligar as zonas de cozedura quando retirar as panelas.
- Não permita que as crianças brinquem com o dispositivo ou que se sentem, fiquem de pé ou subam para cima dele.
- Não guardar objectos de interesse para as crianças nos armários por cima da placa de cozedura. As crianças que sobem para a placa de cozedura podem ficar gravemente feridas.
- Não deixar crianças sozinhas ou sem vigilância no local onde o aparelho está a ser utilizado.

- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilização do aparelho devem ser instruídas por uma pessoa responsável e competente. O instrutor deve certificar-se de que as crianças podem utilizar o aparelho sem perigo para si próprias ou para o ambiente que as rodeia.
- Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho, exceto se for especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efectuadas por um técnico qualificado.
- Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa.
- Não colocar ou deixar cair objectos pesados sobre a placa.
- Não utilize frigideiras/panelas com bordas irregulares nem as arraste sobre a superfície de vidro cerâmico, pois isso pode riscar o vidro.
- Não utilizar esfregões ou outros produtos de limpeza abrasivos agressivos para limpar a placa, pois podem riscar o vidro cerâmico.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: -cozinhas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; -farmácias; -pelos clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial; -ambientes do tipo cama e pequeno-almoço.

Informação sobre transporte

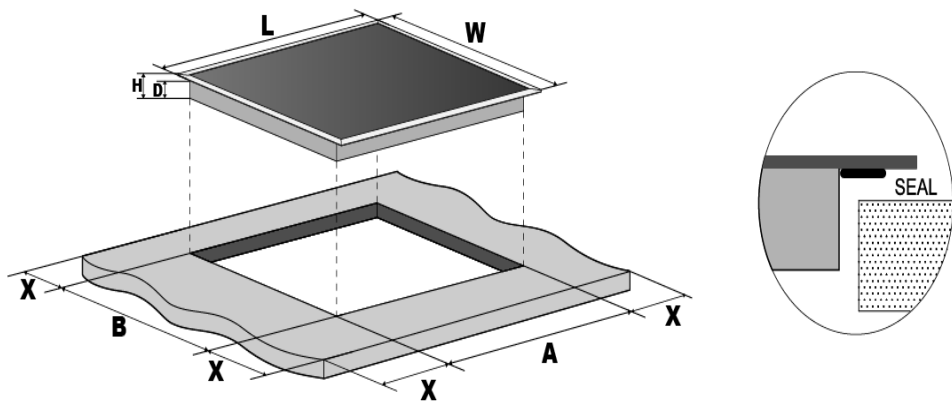
- Conserve a embalagem original do produto.
- Transporte o produto na sua embalagem original e respeite as marcações do mesmo.
- Se a embalagem original não estiver disponível;
 - Tenha cuidado com os impactos que possam ocorrer nas superfícies exteriores do produto.
 - Coloque/prenda o produto paralelamente ao chão durante o transporte (com a parte superior voltada para cima).
 - Transporte os suportes para recipientes sem tocar entre si.

INSTALAÇÃO

A instalação e a ligação do aparelho devem ser efectuadas de acordo com as normas em vigor.

Depois de desembalar o aparelho, verificar se não existem danos visíveis. Se o aparelho tiver sido danificado durante o transporte, NÃO O UTILIZAR, contactar imediatamente o local de compra.

- Recorte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos indicados no desenho.
- Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 5 cm à volta do furo.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho (bancada) é de pelo menos 30mm. Selecione o material da superfície de trabalho resistente ao calor para evitar deformações maiores causadas pela radiação de calor da placa de aquecimento. Como mostrado abaixo (medida em unidade: mm):

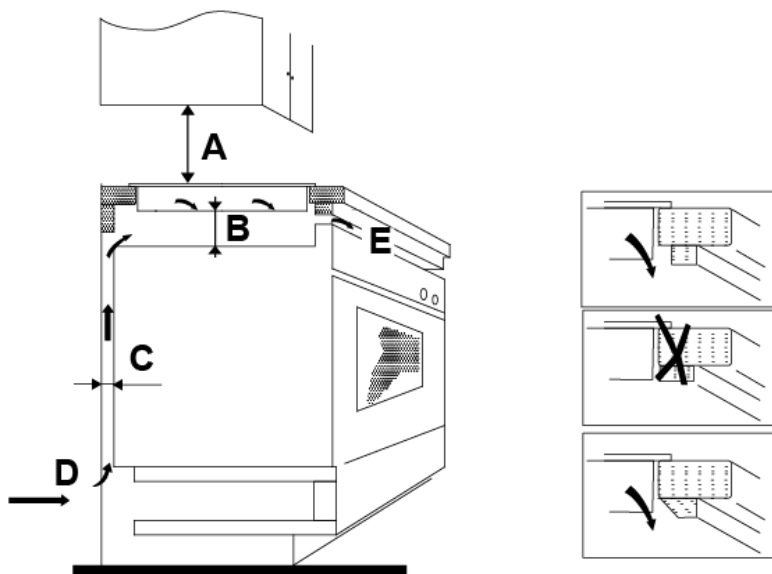


Modelo	L	W	H	D	A	B	X
VH-004.001A	590	520	52	48	555+5	495+5	>50
VH-003.002A					-0	-0	
IH-004.001A	590	520	56	52	555+5	495+5	>50
IH-003.002A					-0	-0	
VH-002.003A	288	520	52	48	265+5	495+5	>50
					-0	-0	

Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa eléctrica está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa eléctrica está em bom estado de funcionamento. Como indicado abaixo:



Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário por cima da placa deve ser de, pelo menos, 760 mm.



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

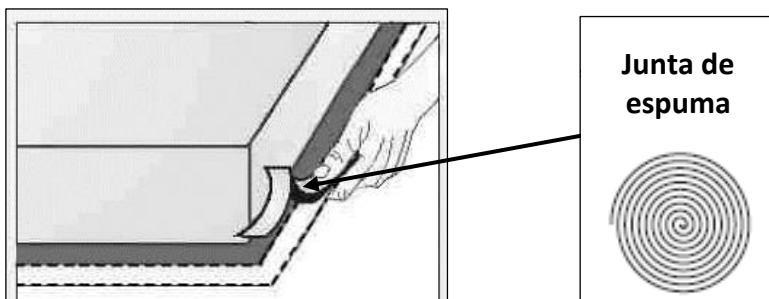
Instalação da junta de espuma

Antes de inserir a placa na abertura do tampo da cozinha, a junta de espuma fornecida deve ser fixada no rebordo da parte inferior do vidro cerâmico.

Não instale a placa sem a junta de espuma!

A junta deve ser fixada à placa de acordo com o seguinte método:

- Retirar a película de proteção da junta. Em seguida, coloque a junta na parte inferior do vidro, junto ao rebordo.
- A junta deve ser fixada ao longo de todo o comprimento do rebordo do vidro e não deve sobrepor-se nos cantos.
- Ao instalar a junta, certifique-se de que o vidro não entra em contacto com objectos afiados/pontiagudos.



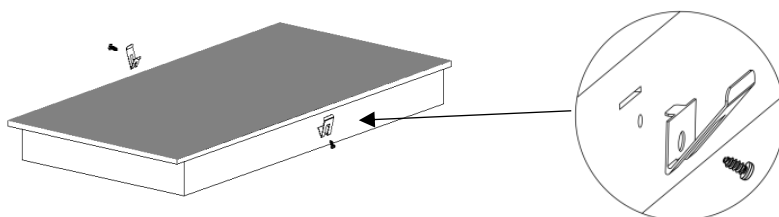
Antes de colocar os suportes de fixação

O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável e lisa (utilize a própria embalagem). Não exercer força sobre os comandos que saem da placa.

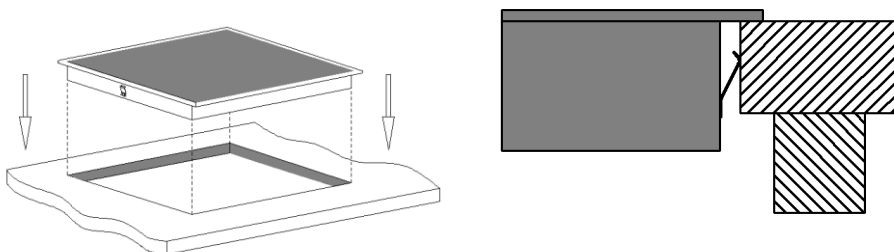
Kits de ajuste fácil

Existe uma embalagem de kits de fácil instalação para cada placa, incluindo cliques de fixação e parafusos. Encontre primeiro o pacote de kits de fácil instalação.

Fixar os cliques à placa: Insira os cliques de fixação nos orifícios de fixação reservados em 2 lados da caixa, fixe o clipe à caixa com um parafuso e, em seguida, insira a placa no armário / superfície de trabalho.



Fixar o fogão ao armário: Introduzir o fogão no armário/superfície de trabalho como indicado nos diagramas abaixo, com os grampos montados nos lados pode fixar o seu fogão de forma segura.



Ligar a placa à rede eléctrica

A fonte de alimentação deve ser ligada em conformidade com a norma relevante, ou um disjuntor unipolar.



O aparelho tem uma potência elevada e deve ser ligado à corrente eléctrica por um técnico eletricista qualificado.

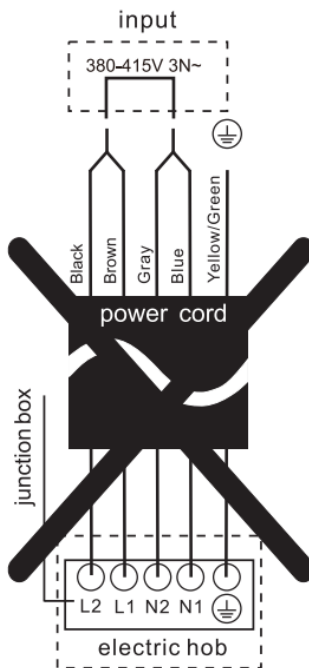
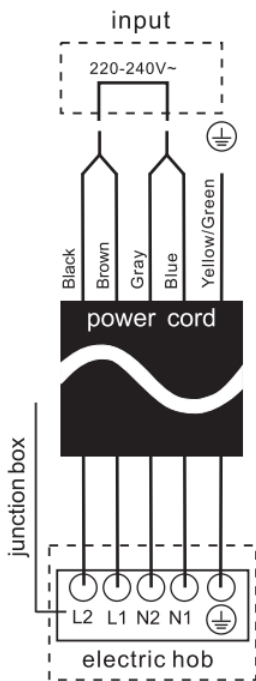
- Se o cabo estiver danificado ou necessitar de ser substituído, esta operação deve ser efectuada por um técnico pós-venda utilizando as ferramentas adequadas para evitar acidentes.
- Se o aparelho for ligado diretamente à rede eléctrica, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve certificar-se de que foi feita a ligação eléctrica correta e que esta cumpre os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e só deve ser substituído por um técnico qualificado.

Precauções

- **A placa deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados.** Por favor, nunca efectue a operação sozinho.
- A placa eléctrica não deve ser montada sobre aparelhos de refrigeração, máquinas de lavar louça ou secadores rotativos.
- A placa eléctrica deve ser instalada de forma a garantir uma melhor radiação térmica para aumentar a sua fiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não devem ser utilizados aparelhos de limpeza a vapor.

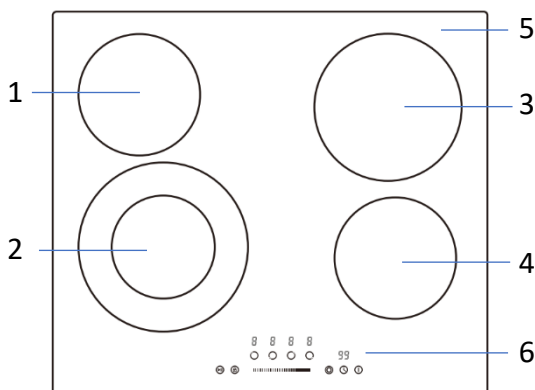
Nota: Para alguns modelos, pode ser aplicado um cabo de alimentação com ficha. Se for esse o caso, pode ligá-lo diretamente à tomada. Manter a ficha do cabo de alimentação fora da tomada após a utilização.

Para os modelos de cabo de alimentação sem ficha, por favor siga o método de ligação apresentado abaixo:



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

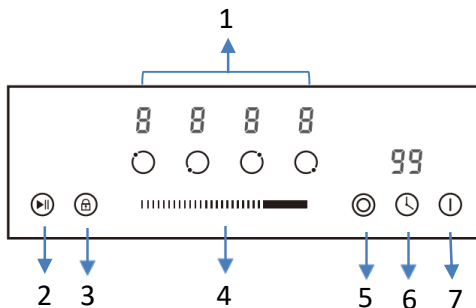
Modelo: VH-004.001A



LEGENDA:

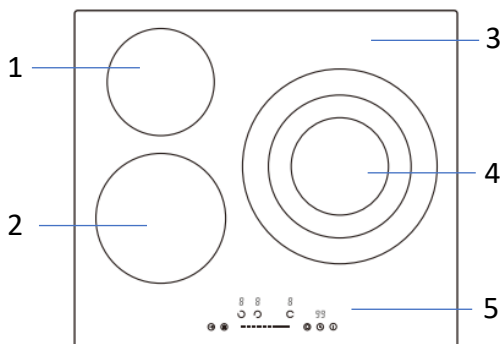
1. Zona de cozinhar de 1200w
2. Zona de cozinhar de 2200w/1100w
3. Zona de cozinhar de 1800w
4. Zona de cozinhar de 1200w
5. Placa de vidro
6. Painel de controlo

PAINEL DE CONTROLO



1. Botão de seleção da zona de cozinhar
2. Botão de controlo Stop & Go
3. Botão de controlo Child Lock (bloqueio de crianças)
4. Controlo deslizante de nível de aquecimento/temporizador
5. Botão de controlo de zona alargada
6. Botão de seleção do temporizador
7. Botão de controlo On/Off

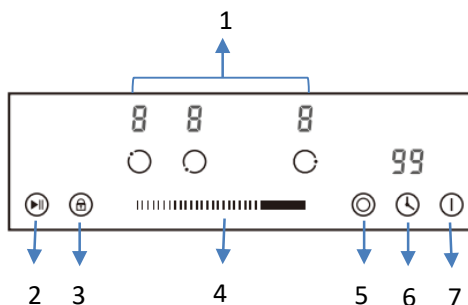
Modelo: VH-003.002A



LEGENDA:

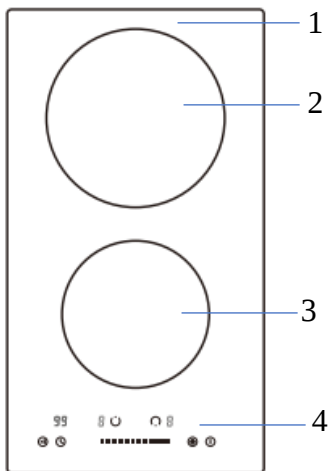
1. Zona de cozinhar de 1200w
2. Zona de cozinhar de 1800w
3. Placa de vidro
4. Zona de cozinhar de 2700w/1950w/1050w
5. Painel de controlo

PAINEL DE CONTROLO



1. Botão de seleção da zona de cozinhar
2. Botão de controlo Stop & Go
3. Botão de controlo Child Lock (bloqueio de crianças)
4. Controlo deslizante de nível de aquecimento/temporizador
5. Botão de controlo de zona alargada
6. Botão de seleção do temporizador
7. Botão de controlo On/Off

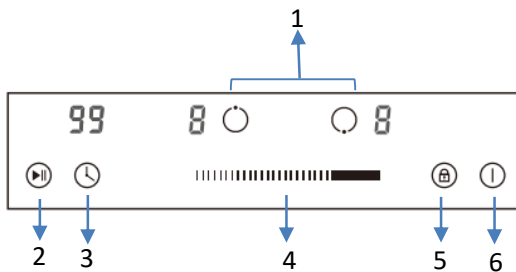
Modelo: VH-002.003A



LEGENDA:

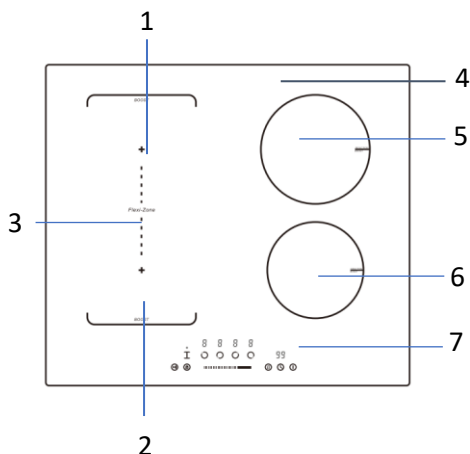
1. Placa de vidro
2. Zona de cozinhar 1800w
3. Zona de cozinhar 1200w
4. Pannel de controlo

PAINEL DE CONTROLO



1. Botão de seleção da zona de cozinhar
2. Botão de controlo Stop & Go
3. Botão de seleção do temporizador
4. Nível de aquecimento / controle deslizante do temporizador
5. Botão de controlo Child Lock (bloqueio de crianças)
6. Botão de controlo On/Off

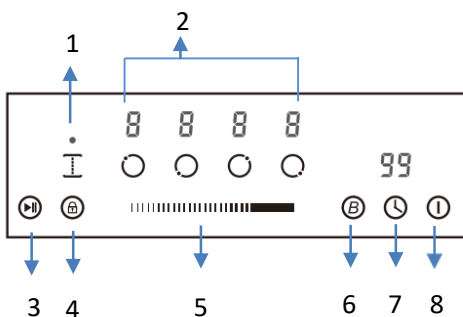
Modelo: IH-004.001A



LEGENDA:

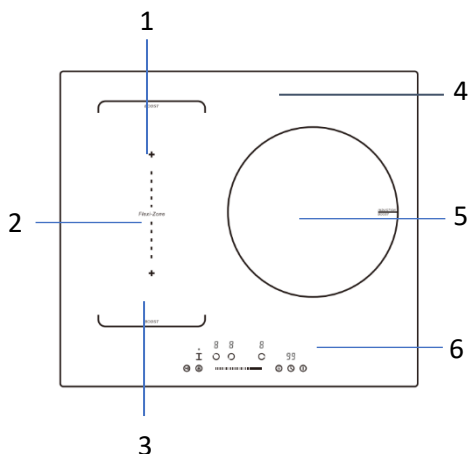
1. Zona de Cozinhar 1300w boost 1500w
2. Zona de Cozinhar 1900w boost 2200w
3. Flexi Zone 3000w boost 3600w
4. Placa de vidro
5. Zona de Cozinhar 1900w boost 2200w
6. Zona de Cozinhar 1300w boost 1500w
7. Painel de controlo

PAINEL DE CONTROLO



1. Botão de controlo da zona flexível
2. Botão de seleção da zona de cozinhar
3. Botão de controlo Stop & Go
4. Botão de controlo Child Lock (bloqueio de crianças)
5. Controlo deslizante de nível de aquecimento/temporizador
6. Botão de controlo da função Boost
7. Botão de seleção do temporizador
8. Botão de controlo On/Off

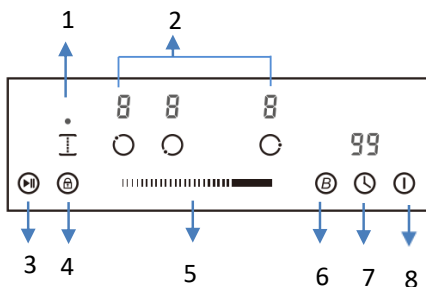
Modelo: IH-003.002A



LEGENDA:

1. Zona de Cozinhar 1300w boost 1500w
2. Flexi Zone 3000w boost 3600w
3. Zona de Cozinhar 1900w boost 2200w
4. Placa de vidro
5. Zona de Cozinhar 2300w boost 3000w
6. Pannel de controlo

PAINEL DE CONTROLO



1. Botão de controlo da zona flexível
2. Botão de seleção da zona de cozinhar
3. Botão de controlo Stop & Go
4. Botão de controlo Child Lock (bloqueio de crianças)
5. Controle deslizante de nível de aquecimento/temporizador
6. Botão de controlo da função Boost
7. Botão de seleção do temporizador
8. Botão de controlo On/Off

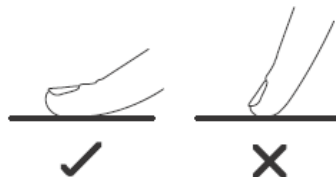
Notas: Os diagramas dos produtos no manual servem apenas de referência, podendo existir uma ligeira diferença devido a melhorias contínuas dos produtos sem aviso prévio.

Antes de utilizar

- Leia este guia, tomando especial nota da secção "Avisos de segurança".
- Retire qualquer película protetora que ainda possa estar na sua nova placa elétrica.

Utilizar os controlos/comandos tácteis

- Os controlos respondem ao toque, não é necessário aplicar qualquer pressão.
 - Utilize a bola do seu dedo, não a ponta.
 - Ouvirá um sinal sonoro sempre que for registado um toque.
 - Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos e secos e de que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) a cobri-los.
- Mesmo uma fina película de água pode dificultar a utilização dos controlos.



Escolher os utensílios de cozinha certos



- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada a cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo do recipiente.

- Pode verificar se o seu utensílio de cozinha é adequado efectuando um teste magnético. Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a placa de indução.

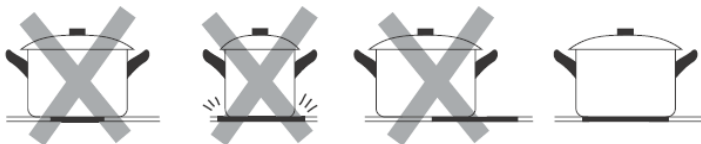


- *Se não tiver um íman:*

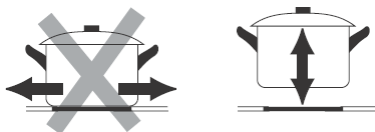
1. Coloque um pouco de água na panela que pretende verificar.
 2. Se o visor U não piscar e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados para uma placa de indução: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana e cerâmica.
 - A placa de indução é feita de vidro cerâmico liso e o calor provém de uma bobina de indução magnética que aquece os utensílios de cozinha, mas não a superfície de cozedura. O calor do utensílio de cozinha é transferido para os alimentos.
 - É importante que utilize apenas panelas de metal especificamente concebidas e/ou aprovadas para utilização em placas de indução. Nunca permita que recipientes de melamina ou de plástico entrem em contacto com as zonas de aquecimento.
 - Um recipiente com um diâmetro inferior a 140 mm pode não ser detectado pela placa de indução. Não utilize utensílios de cozinha com arestas dentadas ou uma base curva.



Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, assenta no vidro e tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Se utilizar recipientes mais pequenos, o rendimento pode ser inferior ao esperado. Centrar sempre a panela na zona de cozedura.



Levante sempre as panelas da placa de cozedura - não deslize ou poderá riscar o vidro.



Observações: Pode utilizar qualquer tipo de panela ou frigideira para uma placa de vitrocerâmica.

Dimensões sugeridas para as placas de indução

As zonas de cozedura são, em certa medida, automaticamente adaptadas ao diâmetro do recipiente. No entanto, é aconselhável que o fundo do recipiente tenha um diâmetro mínimo em conformidade com a zona de cozedura correspondente. Para tirar o máximo partido da sua placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura.

Diâmetro da base do recipiente:

Zona de cozedura	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
190*190mm	150	190
280 mm	230	280
Zonas flexíveis	220	380 x 200

Utilizar a sua placa

Para começar a cozinhar

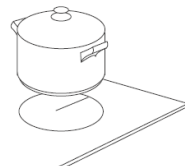
1. Depois de ter ligado a placa à electricidade e de a ter ligado.

Prima e mantenha premido o botão de controlo ON/OFF durante cerca de 3 segundos até ouvir um “bip” para ligar a placa. A placa entra no modo Standby, todos os indicadores de regulação do calor e do temporizador mostram “-”.



2. Colocar um recipiente adequado na zona de cozedura que pretende utilizar.

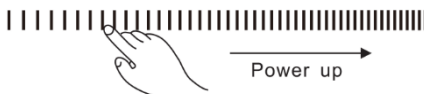
- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.



3. Definir o nível de aquecimento da zona de cozedura

Antes de ajustar o nível de aquecimento, é necessário tocar no botão de seleção da zona de cozedura para ativar a zona de cozedura que pretende utilizar. O indicador de aquecimento da zona selecionada fica intermitente quando esta está ativa, podendo então ajustar o seu nível de aquecimento da seguinte forma:

- Ajustar a regulação do calor fazendo deslizar o controlo deslizante



Notas:

1. Após a ligação à corrente eléctrica, quando se liga o aparelho, a campainha da placa emite um sinal sonoro, todos os indicadores se acendem durante 1 segundo e depois apagam-se.

2. Quando a placa está em modo Standby, se não houver actividade no espaço de 1 minuto, a placa desliga-se automaticamente, com o sinal sonoro a tocar uma vez.

3. Para ligar a placa, prima o botão de controlo ON/OFF e mantenha-o premido durante cerca de 3 segundos; para a desligar, basta premir novamente o botão ON/OFF.

4. O nível de potência pode ser ajustado de 0 a 9.

5. O indicador de regulação do calor da zona selecionada fica intermitente durante o ajuste. Após a regulação, o número fica intermitente durante 5 segundos e depois pára de piscar, confirmando assim a regulação.

Para desligar a placa

1. Pode desligar a zona de cozedura ajustando a regulação do calor para o nível 0, cujo indicador mostra “-”.
2. Pode igualmente desligar toda a placa de cozedura tocando no botão de comando ON/OFF.

Nota: Se houver um corte de corrente durante a cozedura, todas as definições serão anuladas.

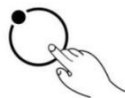
Nota: A ventoinha de arrefecimento da placa de indução mantém-se ligada durante cerca de 1 minuto depois de a placa ser desligada.

Utilizar a zona alargada de aquecimento – Placa vitrocerâmica

Os modelos de **placa de vitrocerâmica** podem ter uma ou várias zonas de cozedura alargadas (zona oval / dupla / tripla), estas zonas alargadas podem proporcionar mais área de cozedura e calor adicional para se adaptarem a diferentes tamanhos de panelas.

Para utilizar a zona alargada quando a placa de fogão está a funcionar, siga as instruções abaixo:

1. Seleccionar e ativar a zona de cozedura em que pretende utilizar as zonas alargadas. Toque no botão de controlo de seleção da zona de aquecimento para a seleccionar e ativar para a regulação.
2. A zona central é ligada aquando da primeira regulação do nível de aquecimento da zona de cozedura alargada.
3. Quando a zona de aquecimento estiver seleccionada e ativa (indicador do nível de potência a piscar), tocar no botão de controlo da zona de aquecimento alargada para ativar o elemento de aquecimento alargado, de modo a obter uma grande área de aquecimento.



Notas:

1. Ao tocar continuamente no botão de controlo, as zonas alargadas funcionam com as seguintes sequências:

-Zona oval: “Zona central-oval-central-oval-central...”

-Zona dupla: “Zona central-dual-central-dual-central...”

-Zona tripla: “Zona Central-Dual-Trippla-Central-Dual-Trippla-Central...”

2. Quando a Zona Oval ou a Zona Dupla estão activas, o indicador LED mostra alternadamente a regulação do calor e “”; quando a Zona Tripla está ativa,

Quando a Zona Tripla está ativa, o indicador LED mostra a regulação da potência e “” alternadamente.

Utilização da função Booster - Placa de indução

Alguns modelos de **placas de indução** podem ter uma ou várias zonas de cozedura com função Booster. Pode utilizar a função “Booster” para aumentar a potência da zona de cozedura em causa para uma potência máxima de 5 minutos. Esta função pode reduzir o tempo de cozedura, o que é conveniente para cozinhar quando se está com pressa!

Para utilizar a função booster quando a placa de fogão está a funcionar, siga as instruções abaixo:

1. Tocar no regulador do nível de aquecimento para ativar a zona de cozedura que pretende utilizar a função Booster.
2. Toque no botão de controlo da função Booster durante 1 segundo para ativar a função Booster, o indicador da zona de aquecimento mostrará “b” e ficará intermitente durante 5 segundos e depois deixará de piscar, sendo então activada a função Booster.



Nota: Após o final do booster, a zona de cozedura volta à configuração original.

Cancelar a função Booster

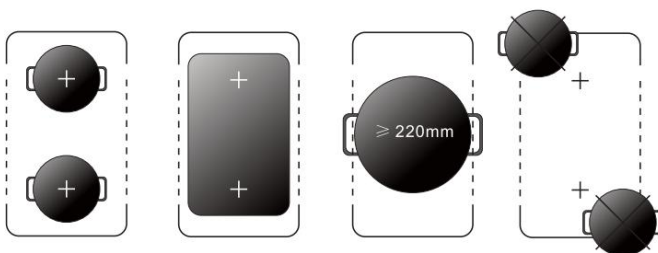
-Seguir os passos acima referidos de ativar a função Booster mais uma vez quando o Booster estiver a funcionar, pode cancelar a função Booster.

Flexi Zones (Áreas flexíveis) - Placa de indução

Alguns dos modelos podem ter uma ou mais zonas de cozedura flexíveis. Estas zonas de cozedura flexíveis podem ser utilizadas como uma única zona ou como duas zonas independentes, de acordo com as necessidades de cozedura em qualquer altura.

As zonas flexíveis são compostas, cada uma, por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Quando funciona como zona única, um recipiente é deslocado de uma zona para a outra dentro da zona flexível, mantendo o mesmo nível de potência da zona onde o recipiente foi inicialmente colocado, e a parte não coberta pelo recipiente é automaticamente desligada.

Importante: Colocar os utensílios de cozinha centrados na única zona de cozedura. No caso de panelas grandes, ovais, rectangulares e alongadas, colocar os utensílios centrados na zona de cozedura que cobre ambas as zonas transversais.



Activar a área de indução flexível

Para ativar uma área flexível como uma única zona grande, prima primeiro um dos dois selectores de nível de aquecimento para essa área flexível e, em seguida, prima o botão de controlo da área flexível. Quando a área flexível funciona, o indicador acima do botão de controlo da área flexível correspondente acende-se, o indicador do nível de potência fica intermitente e pode ajustar o nível de potência da área flexível fazendo deslizar o seletor.

Desactivar a área de indução flexível

Para desativar a zona flexível em funcionamento, prima um dos dois reguladores do nível de aquecimento desta zona flexível; quando o indicador do nível de potência piscar, prima novamente o botão de controlo flexível. O indicador apagar-se-á quando estiver inativo.

Child Lock - Bloqueio para crianças

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização não intencional (por exemplo, crianças que ligam acidentalmente as zonas de cozedura) utilizando a função ativa de bloqueio para crianças.

- Quando os comandos estão bloqueados, à exceção do botão de comando ON/OFF e do botão de comando Child Lock, todos os outros botões de comando são desactivados.

Para bloquear os comandos

Toque no botão de controlo do Bloqueio para Crianças durante cerca de três segundos. O indicador do temporizador mostrará 'Lo' e a função de bloqueio para crianças ficará ativa.

Para desbloquear os comandos

1. Certifique-se de que a placa eléctrica está ligada.
2. Toque e mantenha premido o botão de controlo do bloqueio para crianças durante cerca de 3 segundos, a campainha apita uma vez e “Lo” desaparece no indicador do temporizador, o bloqueio para crianças está inativo.
3. Pode agora começar a utilizar a sua placa eléctrica.



No modo de bloqueio para crianças, todos os controlos ficam desactivados, exceto o botão ON/OFF e o botão de bloqueio para crianças.

Em caso de emergência, é sempre possível desligar a placa com o comando ON/OFF, mas é necessário desbloquear a placa na operação seguinte.

Nota: Na função de bloqueio de crianças, se desligar a placa sem desativar a função de bloqueio de crianças, quando ligar a placa mais tarde, a função de bloqueio de crianças continuará a estar activa.

Função Stop & Go

- **Torne os cozinhados mais fáceis!** Quando está a cozinhar, a campainha da porta toca, o telefone toca ou a criança grita de outra porta. Precisa de sair da cozinha? Isto significa que o jantar pode queimar-se ou demorar mais tempo a ficar pronto se desligar tudo.

- A **função Stop & Go** pode desligar todas as zonas. Quando regressa, com mais um toque no botão, a placa reinicia onde estava, para continuar a cozinhar.

1. Ativar a função Stop & Go

Para ativar a função Stop & Go, pode premir uma vez o botão da função Stop & Go. Em seguida, todas as definições do programador são mantidas e a placa de fogão pára de aquecer, todos os indicadores de aquecimento mostram “P”.

2. Desactivar a função Stop & Go

Para cancelar a função Stop & Go, pode premir novamente a função Stop & Go, depois de regressar. Então, todas as definições do programador voltam ao que eram, o indicador “P” de Stop & Go desaparece de todos os indicadores.



Quando a função **Stop & Go** está ativa, todos os botões de controlo estão desactivados, exceto o botão ON/OFF e o botão Stop & Go

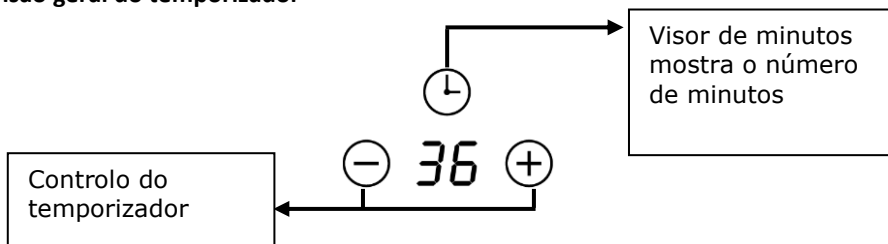
Nota: A placa desliga-se automaticamente se a função Stop & Go durar mais de 10 minutos.

Utilizar o temporizador

Quando a placa está ligada, pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido termina.
- Pode programá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura.
- O temporizador pode ser programado para um máximo de 99 minutos.

Visão geral do temporizador



Utilizar o temporizador como um lembrete de minutos

Se não tiver selecionado nenhuma zona de cozedura

1. Tocar no botão de controlo do temporizador , o número no indicador do temporizador fica intermitente.

2. Em seguida, ajustar a definição do contador de minutos da seguinte forma:

- Toque uma vez no botão de controlo do temporizador, o número de um dígito no indicador do temporizador fica intermitente e, em seguida, ajuste o dígito único da definição do contador de minutos deslizando o controlo deslizante.

- Prima novamente o botão de controlo do temporizador, o número do dígito das dezenas no indicador do temporizador fica intermitente e, em seguida, ajuste o dígito das dezenas da definição do contador de minutos fazendo deslizar o controlo deslizante.



Programar o temporizador para desligar a zona de cozedura

1. Toque no botão de controle de seleção da zona de aquecimento, para selecionar a zona de cozimento para a qual deseja definir o temporizador.



2. Toque no botão de controlo do temporizador , o número no indicador do temporizador pisca.

3. Em seguida, ajuste a definição do temporizador:

-Toque no botão de controlo do temporizador uma vez, o número de um dígito no indicador do temporizador pisca e, em seguida, ajuste um dígito da definição do contador de minutos fazendo deslizar o cursor.

- Prima novamente o botão de controlo do temporizador, o número de dez dígitos no indicador do temporizador pisca e, em seguida, ajuste o dígito de dez da definição do contador de minutos fazendo deslizar o cursor.



NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador do nível de potência acende-se para as zonas definidas com temporizador. Pode verificar a definição do temporizador de uma zona de cozedura diferente que esteja definida com temporizador, activando essa zona de cozedura.

NOTA: Se mais do que uma zona de aquecimento tiver uma definição de temporizador, o indicador do temporizador apresentará o tempo mais baixo. O ponto vermelho ao lado do indicador do nível de potência piscará

4. Quando o tempo de cozedura expira, a zona de cozedura correspondente é desligada automaticamente.

Nota: A predefinição para o lembrete de minutos e o temporizador é de 30 minutos.

Nota: Após a definição, a configuração no indicador do temporizador pisca durante 5 segundos e, em seguida, pára de piscar; depois, a definição é confirmada.

Nota: O lembrete de minutos e o temporizador podem ser utilizados ao mesmo tempo, o indicador do temporizador mostra a definição de tempo mais baixa. Se a definição mais baixa for o lembrete de minutos, o ponto vermelho ao lado do indicador do temporizador pisca. Se a regulação mais baixa for a do temporizador, o ponto vermelho do indicador do nível de potência da zona de cozedura correspondente pisca

Nota: Se o indicador mostrar a definição do temporizador da zona de cozedura: para verificar a definição do lembrete de minutos, tocar no controlo deslizante do nível de aquecimento, o indicador mostrará a definição do lembrete de minutos.

Deteção de objectos pequenos e de painelas

Para a placa de indução, se o ecrã piscar”” alternadamente com a regulação do calor:

- Não colocou uma frigideira na zona de cozedura correta ou,
- A panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou,
- A frigideira é demasiado pequena ou não está corretamente centrada na zona de cozedura.

Notas:

1. Não há aquecimento se não houver um recipiente adequado na zona de cozedura.
2. O visor desliga-se automaticamente ao fim de 2 minutos se não for colocado um recipiente adequado.
3. Quando um recipiente de tamanho inadequado ou não magnético (por exemplo, alumínio), ou qualquer outro objeto pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) tiver sido deixado na placa de cozedura, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente em 1 minuto.

Aviso de calor residual

Cuidado com as superfícies quentes

Quando a placa de cozedura esteve em funcionamento durante algum tempo, haverá algum calor residual. A letra “H” aparece no indicador de potência para o avisar que deve manter-se afastado.



Pode também ser utilizado como função de poupança de energia:

Se quiser continuar a aquecer painelas, utilize a placa de aquecimento que ainda está quente.

Desligar automático

Outra característica de segurança da placa de cozedura é o desligar automático. Este ocorre sempre que se esquece de desligar uma zona de cozedura. Os tempos normais de desativação são os indicados no quadro seguinte:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de trabalho standard (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Proteção contra sobreaquecimento

Um sensor de temperatura equipado pode monitorizar a temperatura no interior da placa. Quando uma temperatura excessiva é detectada, a placa pára automaticamente de funcionar.

Proteção contra derrame de líquidos

Para sua segurança, o programador desliga-se automaticamente se houver líquido a ferver ou um pano molhado sobre o painel de controlo tátil. Todos os botões de controlo ficam inválidos, exceto o botão ON/OFF e o botão de bloqueio para crianças, a menos que se limpe/seque a área de controlo tátil.

Definições de aquecimento

As definições abaixo são apenas diretrizes. A regulação exacta dependerá de factores como o seu fogão e a quantidade que está a cozinhar. Experimente com o fogão para encontrar as definições que melhor se adequam a si.

Nível de calor	Adequação
1 - 2	• aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • cozedura suave • aquecimento lento
3 - 4	• reaquecimento • fervura rápida • cozinhar arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• refogar • cozinhar massas
9	• fritar • brasear (tostar/criar crosta) • levar a sopa à ebulição • água a ferver

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Importante: Antes de efetuar qualquer trabalho de manutenção ou de limpeza, **DESLIGUE** o aparelho da rede eléctrica e certifique-se de que o aparelho está completamente frio.

Limpar a superfície da placa

Limpe os derrames da superfície da placa o mais rapidamente possível após a utilização. Certifique-se sempre de que a superfície está suficientemente fria antes de a limpar.

Utilize um pano macio ou papel de cozinha para limpar a superfície. Se o derrame tiver secado na superfície, pode ser necessário utilizar um produto de limpeza especializado para vitrocerâmica, disponível na maior parte dos supermercados.

Não utilize outros produtos de limpeza abrasivos e/ou palha de aço, pois podem riscar a superfície vitrocerâmica da sua placa.

Danos causados por derrames de açúcar e plástico derretido

Deve ter-se especial cuidado ao remover substâncias quentes **para evitar danos permanentes na superfície do vidro**.

Os derrames de açúcares (como gelatinas, fudge, doces, xaropes) ou plásticos derretidos podem causar corrosão na superfície da sua placa de cozinhar (**não coberta pela garantia**), a menos que o derrame seja removido ainda quente. Deve ter-se especial cuidado ao remover substâncias quentes.

Dicas e Sugestões

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade do dia-a-dia no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou transbordos não açucarados no vidro)	1. Desligar a alimentação eléctrica. 2. Aplique o produto de limpeza para vitrocerâmica enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!). 3. Enxague e seque com um pano limpo ou uma toalha de papel. 4. Ligue a alimentação eléctrica da placa.	- Quando se desliga a alimentação eléctrica da placa de cozedura, não há indicação de “superfície quente”, mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. - Os esfregões pesados, alguns esfregões de nylon e os produtos de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o produto de limpeza ou o esfregão são adequados. - Nunca deixe resíduos de limpeza na superfície de vidro da placa: o vidro pode ficar manchado.

Ferver, derreter e deitar o açúcar quente no vidro	Retire-os imediatamente com uma faca de peixe, uma faca de cozinha ou um raspador de lâmina adequado para o vidro cerâmico da placa, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura: 1. Desligue a alimentação eléctrica. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma zona fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou com um toalhete de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 para “Sujidade quotidiana no vidro” acima.	- Remova as manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou transbordamentos o mais rapidamente possível. Se deixadas a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. - Perigo de corte: quando a tampa de segurança está recolhida, a lâmina de um raspador é afiada. Utilizar com extremo cuidado e guardar sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames nos controlos tácteis	1. Desligar a alimentação eléctrica. 2. Absorva o derrame 3. Limpe a área de controlo tátil com uma esponja ou um pano limpo e húmido. 4. Seque a área completamente com uma toalha de papel. 5. Ligue a fonte de alimentação da placa.	- A placa de cozedura pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os comandos tácteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Limpe a zona dos comandos tácteis antes de voltar a ligar a placa.

Manutenção da placa de fogão

Se encontrar algum problema na sua placa de fogão, antes de contactar o serviço de assistência ou o local onde a comprou, verifique se:

1. O aparelho não está a funcionar/não tem corrente:

- Verificar a existência de um corte de corrente no seu serviço;
- Verificar se o aparelho está corretamente ligado à rede eléctrica;
- A regulação do temporizador foi ultrapassada;
- O aparelho atingiu o seu tempo de cozedura mais longo e desligou-se automaticamente;
- Verificar se existe líquido a ferver no painel de controlo tátil e se os dispositivos de protecção contra transbordamento se desligam automaticamente;

2. Os botões do painel de controlo tátil não devem estar activos:

- Se estiver sob “Bloqueio para crianças” e se aparecer “Lo” no ecrã do temporizador;
- Se o líquido/pano molhado no painel de controlo tátil tiver uma protecção contra transbordamento ativa;

3. Após a cozedura, aparece “H” no visor:

- Isto é normal. A placa está equipada com uma função de segurança de aviso de calor residual. Esta função permanece ligada até que a superfície esteja suficientemente fria para ser tocada.

4. Depois de desligar, a ventoinha da placa de indução continua a funcionar durante algum tempo:

-Isto é normal, pois serve para ajudar os aparelhos a arrefecerem completamente.

5. Algumas painéis fazem ruídos de estalidos ou de cliques durante a utilização da placa de indução:

-Isto é normal, é o som das bobinas de indução durante o funcionamento e, para diferentes construções dos seus utensílios de cozinha, o estalido pode ser ligeiramente diferente.

6. O vidro está a ficar riscado:

-Verificar se utiliza utensílios de cozinha inadequados, como utensílios de cozinha com arestas rugosas.

-Verificar se está a ser utilizado um esfregão ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos.

7. O elemento de aquecimento da placa de vitrocerâmica liga-se e desliga-se alternadamente durante o funcionamento:

-Isto é uma característica normal e natural da placa de vitrocerâmica. O programador da placa de vitrocerâmica, juntamente com o termostato ou o termopar no elemento de aquecimento, pode controlar o funcionamento da placa de vitrocerâmica ao nível de potência definido e evitar o sobreaquecimento, ligando e desligando o elemento de aquecimento alternadamente.

Se estiver a trabalhar no nível de potência mais elevado, o elemento de aquecimento continua a ligar-se durante um certo tempo e depois liga-se/desliga-se alternadamente.

Se estiver a trabalhar com outro nível de potência mais baixo, o elemento de aquecimento liga-se/desliga-se alternadamente com uma determinada frequência desde o início, com base na definição de potência da zona de cozedura.

Inspeção de avarias da placa de indução

Em caso de anomalia, a placa de indução entra automaticamente no estado de proteção e indica os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Causas possíveis	O que fazer
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Por favor, verifique se a alimentação está normal; ligue depois que a fonte de alimentação fique normalizada.
E3	Alta temperatura do sensor da panela	Verifique se não há líquido na panela, encha com líquido e reinicie.
E5	Alta temperatura do sensor de temperatura IGBT	Reiniciar depois de a placa de indução arrefecer.

Para todos os outros códigos de erro, desligue e contacte o seu fornecedor de serviços

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

	Modelos		
CERÂMICA	VH-004.001A	VH-003.002A	VH-002.003A
Dados de alimentação	220-240V~	220-240V~	220-240V~
Frequência	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
Classe de protecção	Classe I	Classe I	Classe I
Potência	6400W	5700W	3000W
Zonas de aquecimento	4	3	2
Temporizador	Até 99min	Até 99min	Até 99min

	Modelos	
INDUÇÃO	IH-004.001A	IH-003.002A
Dados de alimentação	220-240V~	220-240V~
Frequência	50-60Hz	50-60Hz
Classe de protecção	Classe I	Classe I
Potência	7200W	6600W
Zonas de aquecimento	4 (2 + 1 Flexi)	3 (1 + 1 Flexi)
Temporizador	Até 99min	Até 99min

CONFORMIDADE CE

Este aparelho foi concebido, fabricado e distribuído em conformidade com as seguintes diretivas e normas:



- Diretiva de Compatibilidade eletromagnética 2014/30/EU,
- Diretiva de Baixa tensão LVD 2014/35/EU,
- Diretiva RoHS e respetiva emenda EU 2015/863

e foi fabricado de acordo com as mais recentes normas de segurança.

A marcação CE atesta este produto com todas as diretivas relevantes.

MEIO AMBIENTE

Recolha dos eletrodomésticos

A diretiva europeia 2012/19/EU referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrónicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz indica a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

Embalagem

Todos os materiais da embalagem são recicláveis. Para contribuir para a proteção do ambiente, coloque os resíduos do material da embalagem nos contentores de reciclagem.



Eliminação de equipamentos antigos

- Os equipamentos antigos e inúteis não devem ser colocados diretamente num contentor de resíduos. É possível que algumas partes permitam a reutilização. Também pode haver alguns materiais perigosos para o ambiente e como tal devem ser entregues num centro de recolha. Portanto, deve levar o seu equipamento a um centro de recolha que o fabricante/distribuidor da sua cidade lhe possa indicar e garantir que as peças eletrónicas sejam recicladas.
- É importante conservar o manual do utilizador, pois será importante em caso de troca de utilizador do equipamento.
- Antes de descartar ou desmantelar o equipamento, é necessário evitar efeitos nocivos e negativos para as pessoas e o meio ambiente. Caso contrário, seria um desperdício completo.
- Este símbolo indica que o equipamento não deve ser descartado como lixo doméstico, senão que deve ser devolvido a um centro de recolha de resíduos eletrónicos. A eliminação do produto deve ser realizada de acordo com a legislação ambiental local. Pode obter informação detalhada sobre a eliminação, reutilização e reciclagem do produto.



GARANTIA

Termos e Condições de garantia

1. O produto é garantido pelo período estipulado pela legislação onde é colocado no mercado, iniciando-se a partir da data de compra, contra defeitos de fabrico e/ou mão-de-obra. A falta de conformidade que se manifeste nesse prazo, presume-se existente à data da compra. Decorrido este prazo cabe ao cliente provar que a falta de conformidade já existia à data da entrega.
2. Se, durante o período de garantia, o produto apresentar qualquer defeito, em situação de utilização normal, o comprador deverá entrar em contacto com o estabelecimento vendedor e remeter o aparelho para o local por este indicado.
3. A garantia só é válida mediante a apresentação da fatura comprovativa da compra e do certificado de garantia preenchido (indicando a data de aquisição, o nome do revendedor, a

referência do modelo, sendo ainda recomendada a indicação do número de série e número do lote).

4. O importador/vendedor reserva-se o direito de recusar assistência em garantia no caso de as referidas informações terem sido apagadas ou alteradas após a compra original do produto.
5. A responsabilidade do importador/vendedor inclui nomeadamente os custos da reparação e/ou substituição da unidade coberta pela garantia com a reserva do direito de substituir por um produto equivalente, nos casos em que não seja possível a sua reparação.
6. A garantia não é aplicável a problemas que não estejam diretamente relacionados com defeitos de material, conceção ou mão-de-obra.
7. Este produto é um eletrodoméstico e destina-se apenas a uso doméstico. A garantia perderá validade se o produto for usado para fins profissionais.
8. A garantia não cobre danos causados por uso incorreto, instalação incorreta, derramamento, fatores externos ou danos intencionais.
9. A garantia não cobre danos resultantes de quedas, uso de força excessiva, golpes, exposição a condições ambientais extremas ou deterioração causada pelo uso normal de peças plásticas ou teclados, bem como pelo uso de baterias diferentes das especificadas neste manual.
10. A garantia não cobre a instalação e programação por parte do revendedor. Em particular, não poderão ser aceites reclamação para instalação e programação gratuita por parte do revendedor.
11. A garantia não cobre deficiências que prejudicam de forma insignificante o funcionamento do aparelho. Outros custos, tais como a instalação, transporte e/ou deslocação de técnicos estão expressamente excluídos da garantia.
12. A aplicabilidade da garantia pressupõe que o aparelho seja enviado ao estabelecimento vendedor ou para o local por este indicado, completo e em embalagem bem protegida (se possível na sua embalagem original) e acompanhado da respetiva folha ou cartão de garantia, devidamente preenchida e da prova de compra.
13. Se após a verificação, se concluir que não existem motivos para a reclamação, ou que o produto não apresenta defeitos, os custos inerentes serão imputados ao cliente, estando o revendedor autorizado a cobrar esses custos ao cliente.
14. A garantia perderá validade, quando apresente sinais de que alguma pessoa não autorizada tenha tentado efetuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
15. As reparações realizadas após o final do período de garantia estão sujeitas a custos
16. Esta garantia não afeta os seus direitos legais que possa ter como consumidor ao abrigo da legislação nacional aplicável que rege a compra de produtos onde o produto é vendido.

17. Período de Garantia:

Países da União Europeia - aplicam-se as Diretivas Europeias (EU) 2019/771 e (EU) 2019/770 relativa a certos aspetos dos contratos de compra e venda de bens móveis e transpostas para as legislações nacionais dos respetivos países.

Outros países - aplica-se a legislação nacional sobre os direitos do consumidor do respetivo país. Não existindo legislação oficial, a garantia será aplicada segundo o critério do importador que coloca o produto no mercado ou do estabelecimento vendedor.



Estimado Cliente,

Le recomendamos que lea detenidamente este manual del propietario antes de utilizar el producto y lo mantenga como referencia.

Los materiales de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son potencialmente peligrosos. Por favor, deseche el embalaje con cuidado y por los medios adecuados.

Esta Guía del usuario está diseñada para más de un modelo. Es posible que algunas de las funciones especificadas aquí no estén disponibles en su electrodoméstico.

Advertencia: Todos nuestros electrodomésticos están diseñados solo para uso doméstico, no para fines comerciales.

INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD

- Lea atentamente las instrucciones proporcionadas antes de instalar y utilizar el aparato. El fabricante no se hace responsable de las lesiones o daños que resulten de una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones con el aparato para futuras consultas.
- Este aparato está diseñado únicamente para la preparación de alimentos. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, para calentar la habitación. Todos nuestros electrodomésticos están diseñados únicamente para uso doméstico, no para uso comercial.
- **ADVERTENCIA:** ¡Este aparato debe instalarse con una conexión a tierra!
- Encontrará la información necesaria sobre la potencia eléctrica y la potencia adecuada para su electrodoméstico en la etiqueta descriptiva ubicada en la parte posterior del electrodoméstico.
- Asegúrese de que la fuente de alimentación esté apagada antes de instalar su electrodoméstico o realizar cualquier mantenimiento.

- Si el cable de alimentación está defectuoso, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio técnico autorizado o un electricista debidamente calificado para evitar accidentes.
- Mantenga el cable eléctrico de su estufa alejado de superficies calientes; No permita que entre en contacto con el aparato. Manténgalo alejado de bordes afilados y superficies calientes.
- Los cambios en el sistema de cableado del hogar solo deben ser realizados por un electricista calificado, ya que el incumplimiento de estos consejos puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.
- **¡PELIGRO DE CORTE!** Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- No utilice la placa en atmósferas potencialmente explosivas.
- Las placas empotradas solo se pueden utilizar después de que se hayan incorporado a unidades empotradas adecuadas y superficies de trabajo que cumplan con las normas.
- Este aparato ha sido fabricado de acuerdo con las normas de seguridad. El uso incorrecto puede causar lesiones a las personas y al aparato.
- La placa de cocción se puede ubicar en una cocina, una pequeña cocina o una sala de estar, pero nunca en una habitación que contenga una bañera o ducha.
- **ADVERTENCIA:** La preparación de alimentos sin supervisión en una encimera que contenga grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene los productos sobre superficies de preparación de alimentos.**
- **ADVERTENCIA:** Antes de acceder a los terminales, debe desconectar todos los circuitos de alimentación.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, desenchufe el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Para evitar cualquier peligro, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado correctamente y conectado a tierra solo por una persona debidamente calificada.
- Este aparato debe estar conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que permita la desconexión completa de la fuente de alimentación.
- La falta de instalación incorrecta del electrodoméstico puede invalidar cualquier reclamo de garantía o responsabilidad.

SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS Y LAS PERSONAS VULNERABLES

- **¡ADVERTENCIA!** Riesgo de asfixia, lesiones o discapacidad permanente.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Asegúrate de no tocar los elementos calientes. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que tengan supervisión permanente.
- Los niños no pueden limpiar y mantener el electrodoméstico a menos que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión.

OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine en un plato roto o agrietado. Si la superficie de la placa se rompe o se agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague siempre la placa antes de limpiarla o realizar el mantenimiento.
- El incumplimiento de estos consejos puede provocar una descarga eléctrica.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética. Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.

Peligro para la salud

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.

- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro artículo que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio cerámico hasta que la superficie se haya enfriado.
- Advertencia: no se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las sartenes pueden estar calientes al tacto. Compruebe que los mangos de las sartenes no sobrecarguen las otras zonas de cocción que están conectadas. Mantenga las manijas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estos consejos puede provocar quemaduras.

Peligro de corte

- La cuchilla afilada de un raspador de placas queda expuesta cuando se retrae la tapa de seguridad. Úselo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- La falta de cuidado puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. La ebullición provoca la aparición de humo y grasa que pueden encenderse.
- Nunca use su electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (tarjetas de crédito, tarjetas de memoria, etc.) o dispositivos electrónicos (ordenadores, reproductores de MP3, etc.) cerca del dispositivo, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual. No confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción al retirar las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el dispositivo o que se sienten, se paren o se suban encima de él.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios encima de la encimera. Los niños que se suben a la encimera pueden resultar gravemente heridos.

- No deje a los niños desatendidos o desatendidos en el lugar donde se está utilizando el aparato.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben ser instruidos por una persona responsable y competente. El instructor debe asegurarse de que los niños puedan usar el aparato sin peligro para ellos mismos o para el entorno que los rodea.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás intervenciones deben ser realizadas por un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la encimera.
- No utilice sartenes/sartenes con bordes irregulares ni las arrastre sobre la superficie de vidrio cerámico, ya que esto puede rayar el vidrio.
- No utilice estropajos u otros limpiadores abrasivos fuertes para limpiar la placa, ya que pueden rayar el vidrio cerámico.
- Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como: •cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -Farmacias; -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; - Ambientes de alojamiento y desayuno.

Información de transporte

- Conserve el embalaje original del producto.
- Llevar el producto en su embalaje original y respetar las marcas que contenga.
- Si el embalaje original no está disponible;
 - Tenga cuidado con los impactos que puedan producirse en las superficies exteriores del producto.
 - Coloque/asegure el producto paralelo al suelo durante el transporte (con la parte superior hacia arriba).
 - Soportes de contenedores de transporte sin tocarse entre sí.

INSTALACIÓN

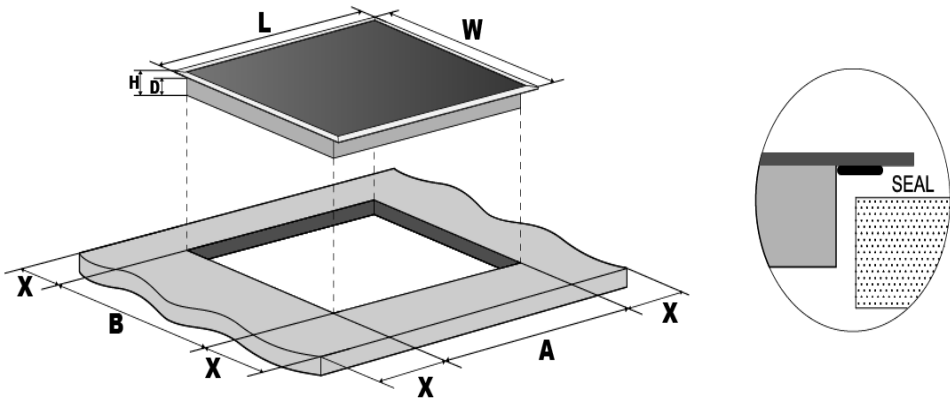
La instalación y conexión del aparato debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente.

Después de desembalar el aparato, compruebe que no haya daños visibles. Si el aparato se ha dañado durante el transporte, NO LO UTILICE, póngase en contacto inmediatamente con el lugar de compra.

-Corte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños indicados en el dibujo.

-Para la instalación y el uso, se debe preservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

-Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo (banco de trabajo) sea de al menos 30 mm. Seleccione el material de la superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra a continuación (medido en unidad: mm):

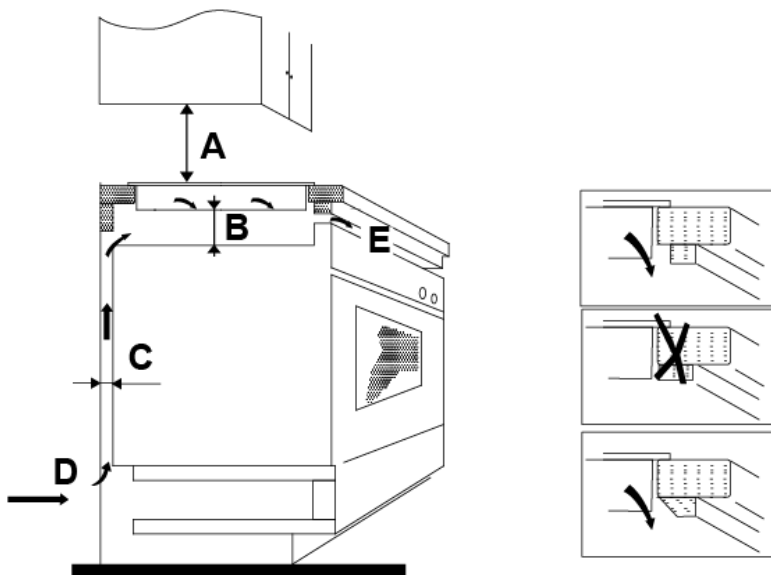


Modelo	L	W	H	D	A	B	X
VH-004.001A VH-003.002A	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	>50
IH-004.001A IH-003.002A	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	>50
VH-002.003A	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	>50

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa esté en buen estado de funcionamiento. Como se indica a continuación:



Nota: La distancia de seguridad entre la placa calefactora y la carcasa por encima de la placa de cocción debe ser de al menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
Mínimo 760 milímetros	Mínimo de 50mm	Mínimo de 20mm	Toma de aire	Salida de aire 5mm

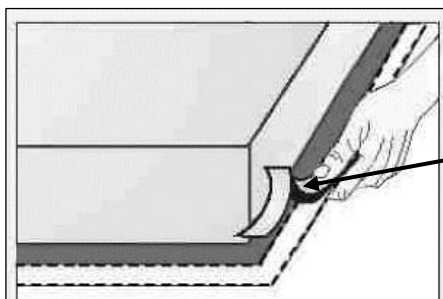
Instalación de juntas de espuma

Antes de insertar la placa en la abertura de la encimera de la cocina, la junta de espuma provista debe estar asegurada al borde de la parte inferior del vidrio cerámico.

¡No instale la placa sin la junta de espuma!

La unión debe fijarse a la placa de acuerdo con el siguiente método:

- Retire la película protectora de la junta. A continuación, coloque la junta en la parte inferior del vaso, cerca del borde.
- La junta debe fijarse a lo largo de toda la longitud del borde del vidrio y no debe superponerse en las esquinas.
- Al instalar la junta, asegúrese de que el vidrio no entre en contacto con objetos afilados.



Junta de espuma



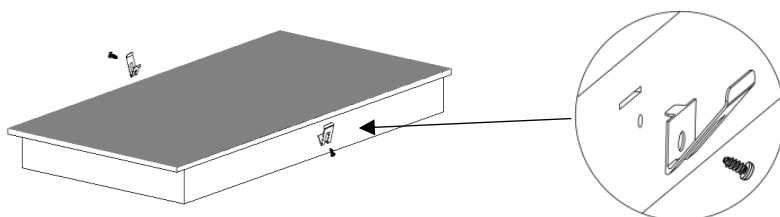
Antes de colocar los soportes de fijación

El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use su propio embalaje). No ejerza fuerza sobre los controles que salen de la placa.

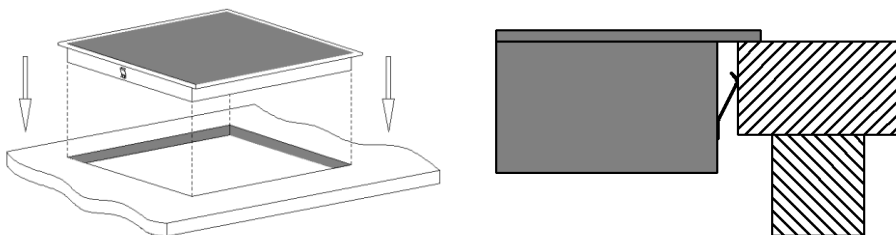
Kits de ajuste fácil

Hay un paquete de kit fácil de instalar para cada placa, que incluye clips de fijación y tornillos. Encuentre primero el paquete de kit de instalación fácil.

Fijación de los clips a la placa: Inserte los clips de fijación en los orificios de fijación reservados en 2 lados de la carcasa, fije el clip a la carcasa con un tornillo y, a continuación, inserte la placa de fijación en el armario/superficie de trabajo.



Fijación de la olla al armario: Insertando la olla en el armario/superficie de trabajo como se muestra en los diagramas a continuación, con las abrazaderas montadas en los lados, puede asegurar su cocina de forma segura.



Conexión de la placa a la red eléctrica

La fuente de alimentación debe estar conectada de acuerdo con la norma correspondiente, o un disyuntor unipolar.



El aparato tiene una salida de alta potencia y debe ser conectado a la red eléctrica por un electricista calificado.

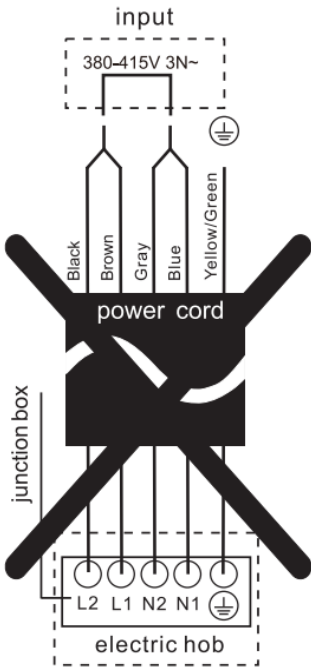
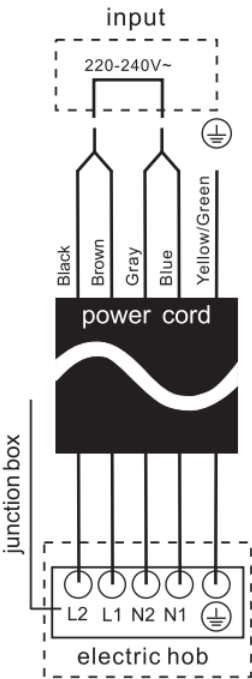
- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esta operación debe ser realizada por un técnico de posventa que utilice las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
- Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni pellizcado.
- El cable debe revisarse regularmente y solo debe ser reemplazado por un técnico calificado.

Precauciones

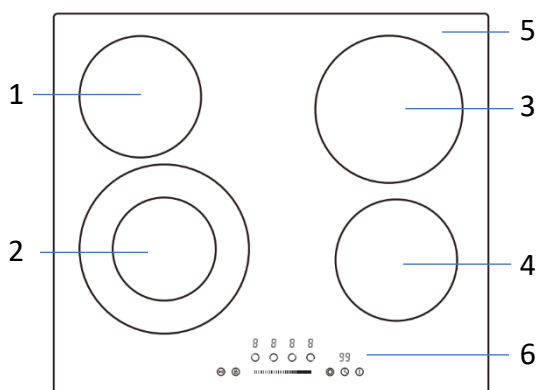
- **El tablero debe ser instalado por personal o técnicos calificados.** Por favor, nunca realice la operación solo.
- La placa eléctrica no debe montarse sobre aparatos de refrigeración, lavavajillas o secadoras rotativas.
- La placa eléctrica debe instalarse de tal manera que garantice una mejor radiación térmica para aumentar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deben resistir el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No se deben utilizar limpiadores a vapor.

Nota: Para algunos modelos, se puede colocar un cable de alimentación enchufado. Si ese es el caso, puede enchufarlo directamente a la toma de corriente. Mantenga el enchufe del cable de alimentación fuera del tomacorriente después de usarlo.

Para los modelos de cable de alimentación sin enchufe, siga el método de conexión a continuación:



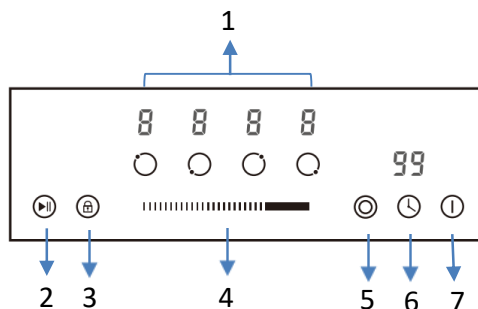
Modelo: VH-004.001A



LEYENDA:

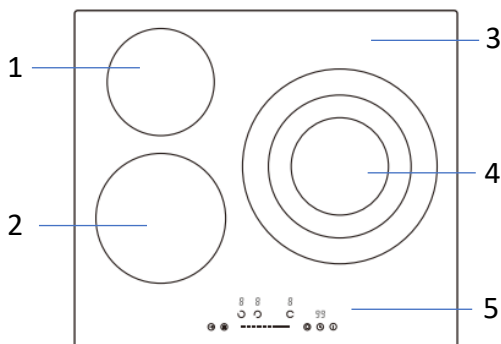
1. Zona de cocción de 1200w
2. Zona de cocción de 2200w/1100w
3. Zona de cocción de 1800w
4. Zona de cocción de 1200w
5. Placa de vidrio
6. Panel de control

PANEL DE CONTROL



1. Botón de selección de zona de cocción
2. Perilla de control Stop & Go
3. Botón de control de bloqueo para niños
4. Control deslizante de nivel de calentamiento/temporizador
5. Perilla de control de zona extendida
6. Botón de selección del temporizador
7. Perilla de control de encendido/apagado

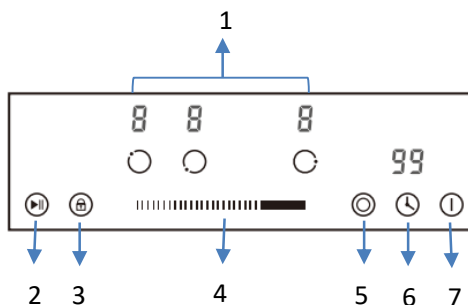
Modelo: VH-003.002A



LEYENDA:

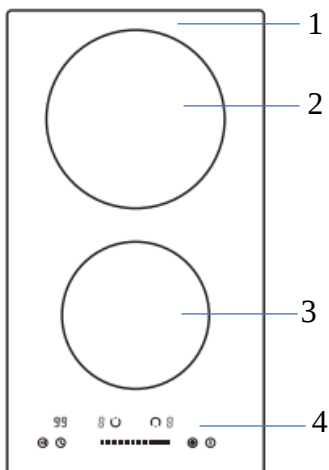
1. Zona de cocción de 1200w
2. Zona de cocción de 1800w
3. Placa de vidrio
4. Zona de cocción de 2700w/1950w/1050w
5. Panel de control

PANEL DE CONTROL



1. Botón de selección de zona de cocción
2. Perilla de control Stop & Go
3. Botón de control de bloqueo para niños
4. Control deslizante de nivel de calentamiento/temporizador
5. Perilla de control de zona extendida
6. Botón de selección del temporizador
7. Perilla de control de encendido/apagado

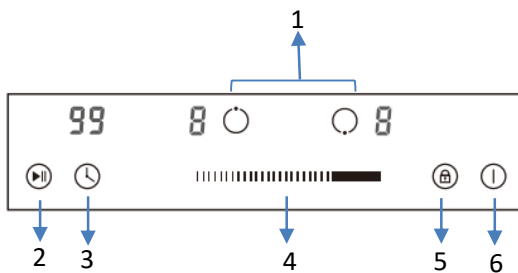
Modelo: VH-002.003A



LEYENDA:

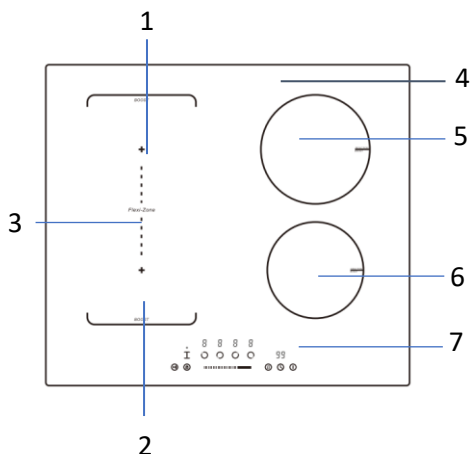
1. Placa de vidrio
2. Zona de cocción 1800w
3. Zona de cocción 1200w
4. Panel de control

PANEL DE CONTROL



1. Botón de selección de zona de cocción
2. Perilla de control Stop & Go
3. Botón de selección del temporizador
4. Control deslizante de nivel de calefacción / temporizador
5. Botón de control de bloqueo para niños
6. Perilla de control de encendido/apagado

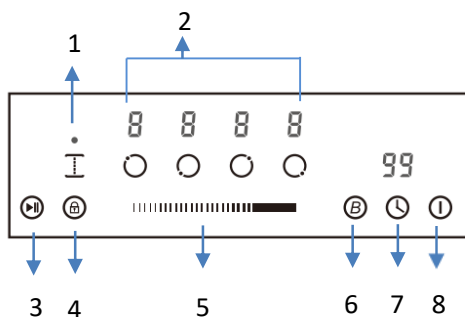
Modelo: IH-004.001A



LEYENDA:

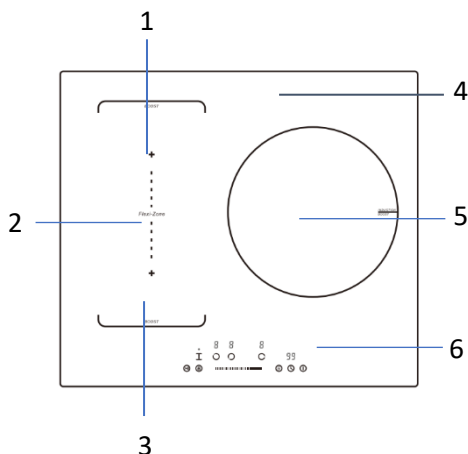
1. Área de cocción 1300w boost 1500w
2. Área de cocción 1900w boost 2200w
3. Flexi Zone 3000w boost 3600w
4. Placa de vidrio
5. Área de cocción 1900w boost 2200w
6. Área de cocción 1300w boost 1500w
7. Panel de control

PANEL DE CONTROL



1. Perilla de control de zona flexible
2. Botón de selección de zona de cocción
3. Perilla de control Stop & Go
4. Botón de control de bloqueo para niños
5. Control deslizante de nivel de calentamiento/temporizador
6. Perilla de control de la función Boost
7. Botón de selección del temporizador
8. Perilla de control de encendido/apagado

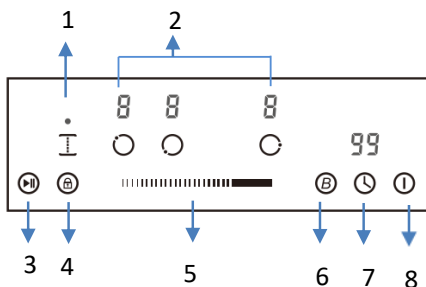
Modelo: IH-003.002A



LEYENDA:

1. Área de cocción 1300w boost 1500w
2. Flexi Zone 3000w boost 3600w
3. Área de cocción 1900w boost 2200w
4. Placa de vidrio
5. Área de cocción 2300w boost 3000w
6. Panel de control

PANEL DE CONTROL



1. Perilla de control de zona flexible
2. Botón de selección de zona de cocción
3. Perilla de control Stop & Go
4. Botón de control de bloqueo para niños
5. Control deslizante de nivel de calentamiento/temporizador
6. Perilla de control de la función Boost
7. Botón de selección del temporizador
8. Perilla de control de encendido/apagado

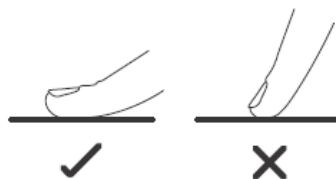
Notas: Los diagramas de productos en el manual son solo para referencia y puede haber una ligera diferencia debido a las continuas mejoras del producto sin previo aviso.

Antes de utilizar

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que aún pueda estar en su nueva placa eléctrica.

Uso de los controles/comandos táctiles

- Los controles responden al tacto, sin necesidad de presión.
- Usa la parte redonda de tu dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se grabe un tono de llamada.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos y de que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una película delgada de agua puede dificultar el uso de los controles.



Elegir los utensilios de cocina adecuados

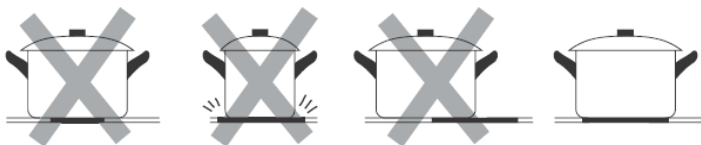


- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el empaque o en la parte inferior del recipiente.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es adecuada para la placa de inducción.
- *Si no tienes un imán:*
 1. Pon un poco de agua en la olla que quieras revisar.
 2. Si el visor  no parpadea y el agua se está calentando, la sartén es adecuada.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados para una placa de inducción: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana y cerámica.
- La placa de inducción está fabricada en vidrio cerámico liso y el calor proviene de una bobina de inducción magnética que calienta los utensilios de cocina, pero no la superficie de cocción. El calor de los utensilios de cocina se transfiere a los alimentos.
- Es importante que solo utilices sartenes metálicas que estén específicamente diseñadas y/o aprobadas para su uso en placas de inducción. Nunca permita que los recipientes de melamina o plástico entren en contacto con las zonas de calentamiento.
- Un recipiente con un diámetro inferior a 140 mm no puede ser detectado por la placa de inducción. No use utensilios de cocina con bordes irregulares o una base curva.

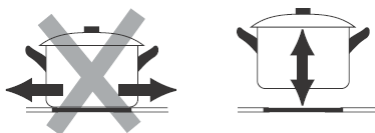




Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, se asiente sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Si utiliza recipientes más pequeños, el rendimiento puede ser menor de lo esperado. Centrar siempre la sartén en la zona de cocción.



Levante siempre las sartenes de la encimera, no las deslice o puede rayar el vidrio.



Notas: Puedes utilizar cualquier tipo de olla o sartén para una placa vitrocerámica.

Dimensiones sugeridas para las placas de inducción

Las zonas de cocción se adaptan hasta cierto punto automáticamente al diámetro de la sartén. Sin embargo, es aconsejable que el fondo de la sartén tenga un diámetro mínimo de acuerdo con la zona de cocción correspondiente. Para sacar el máximo partido a la placa de cocción, coloca la sartén en el centro de la zona de cocción.

Diámetro de la base del contenedor:

Zona de cocción	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
190*190mm	150	190
280 mm	230	280
Zonas flexíveis	220	380 x 200

Uso de la placa de cocción

Para empezar a cocinar

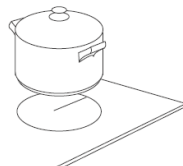
1. Después de haber conectado la placa a la electricidad y haberla conectado.

Mantenga presionado el botón de control ON / OFF durante unos 3 segundos hasta que escuche un "pitido" para encender la placa. La placa entra en modo de espera, se muestran todos los indicadores de regulación de calor y temporizador “-”.



2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desea utilizar.

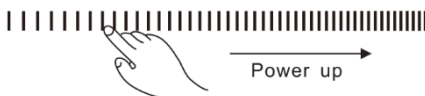
- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Ajuste del nivel de calentamiento de la zona de cocción

Antes de ajustar el nivel de calentamiento, debe tocar el botón de selección de zona de cocción para activar la zona de cocción que desea utilizar. El indicador de calefacción de la zona seleccionada parpadea cuando está activa y, a continuación, puede ajustar su nivel de calefacción de la siguiente manera:

- Ajuste de la configuración de calor deslizando el control deslizante



Notas:

1. Después de conectarse a la red eléctrica, cuando el aparato está encendido, la campana de la placa emite un pitido, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan.
2. Cuando la placa está en modo de espera, si no hay actividad en 1 minuto, la placa se apagará automáticamente y el pitido sonará una vez.
3. Para encender la placa, mantenga presionado el botón de control ON/OFF durante unos 3 segundos; para apagarlo, simplemente presione el botón ON/OFF nuevamente.
4. El nivel de potencia se puede ajustar de 0 a 9.
5. El indicador de control de calor para la zona seleccionada parpadea durante el ajuste. Después de la configuración, el número parpadea durante 5 segundos y luego deja de parpadear, confirmando así la configuración.

Para apagar la placa

1. Puede apagar la zona de cocción ajustando el ajuste de calor al nivel 0, cuyo indicador muestra “-”.
2. También puede apagar toda la placa tocando el botón de control ON/OFF.

Nota: Si hay un corte de energía durante la cocción, se anularán todos los ajustes.

Nota: El ventilador de refrigeración de la placa de inducción permanecerá encendido durante aproximadamente 1 minuto después de apagar la placa.

Uso de la zona de calefacción ampliada: placa vitrocerámica

Los modelos de vitrocerámica pueden tener una o varias zonas de cocción ampliadas (ovalada / doble / triple zona), estas zonas ampliadas pueden proporcionar más área de cocción y calor adicional para adaptarse a diferentes tamaños de sartenes.

Para utilizar la zona extendida cuando la placa está en funcionamiento, siga las instrucciones a continuación:

1. Seleccione y active la zona de cocción en la que desea utilizar las zonas extendidas. Toque la perilla de control de selección de zona de calentamiento para seleccionarla y activarla para el ajuste.
2. La zona central se enciende cuando se ajusta por primera vez el nivel de calentamiento de la zona de cocción ampliada.
3. Cuando la zona de calentamiento está seleccionada y activa (indicador de nivel de potencia parpadeante), toque el botón de control de la zona de calentamiento extendida para activar el elemento de calentamiento extendido para obtener un área de calentamiento grande.



Notas:

1. Al mantener presionado el botón de control, las zonas extendidas funcionan con las siguientes secuencias:
 - Zona oval: “Zona central-oval-central-oval-central...”
 - Zona Dual: “Zona Central-Dual-Central-Dual-Central...”
 - Triple Zona: “Central-Dual-Triple-Central-Dual-Triple-Zona Central...”
2. Cuando la zona ovalada o la zona dual están activas, el indicador LED muestra alternativamente el ajuste de calor y “”; cuando la Triple Zona está activa, Cuando la Triple Zona está activa, el indicador LED muestra la regulación de potencia y “” alternadamente.

Uso de la función Booster - Placa de inducción

Algunos modelos de placas de inducción pueden tener una o más zonas de cocción con función Booster. Puede utilizar la función "Booster" para aumentar la potencia de la zona de cocción en cuestión a una potencia máxima de 5 minutos. Esta función puede reducir el tiempo de cocción, lo cual es conveniente para cocinar cuando tienes prisa.

Para utilizar la función de refuerzo cuando la placa está en funcionamiento, siga las instrucciones a continuación:

1. Toque el control del nivel de calentamiento para activar la zona de cocción en la que desea utilizar la función Booster.
2. Toque el botón de control de la función Booster durante 1 segundo para activar la función Booster, el indicador de la zona de calentamiento mostrará "b" y parpadeará durante 5 segundos y luego dejará de parpadear, y luego se activará la función Booster.



Nota: Una vez finalizado el refuerzo, la zona de cocción vuelve a su configuración original.

Cancelar la función Booster

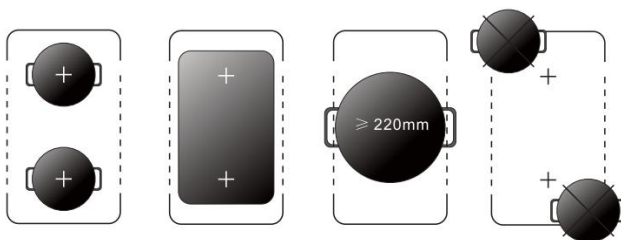
-Siguiendo los pasos anteriores para activar la función Booster una vez más cuando el Booster está funcionando, puede cancelar la función Booster.

Flexi Zones (Áreas flexibles) - Placa de inducción

Algunos de los modelos pueden tener una o más zonas de cocción flexibles. Estas zonas de cocción flexibles se pueden utilizar como una sola zona o como dos zonas independientes, según las necesidades de cocción en cada momento.

Cada una de las zonas de flexión está compuesta por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando se opera como una sola zona, un contenedor se mueve de una zona a otra dentro de la zona flexible, manteniendo el mismo nivel de potencia que la zona donde se colocó inicialmente el contenedor, y la parte no cubierta por el contenedor se apaga automáticamente.

Importante: Coloque los utensilios de cocina centrados en la zona de cocción individual. En el caso de sartenes grandes, ovaladas, rectangulares y alargadas, coloque los utensilios centrados en la zona de cocción que cubra ambas zonas transversales.



Activación de la zona de inducción flexible

Para activar un área de flexión como una sola zona grande, primero presione uno de los dos selectores de nivel de calor para esa zona de flexión y luego presione la perilla de control de la zona de flexión. Cuando el área de flexión está funcionando, el indicador sobre la perilla de control del área de flexión correspondiente se ilumina, el indicador de nivel de potencia parpadea y puede ajustar el nivel de potencia del área de flexión deslizando el dial.

Desactivar la zona de inducción flexible

Para desactivar la zona de flexión de funcionamiento, presione uno de los dos atenuadores de nivel de calor en esta zona de flexión; Cuando el indicador de nivel de energía parpadee, vuelva a presionar el botón de control flexible. El indicador se apagará cuando esté inactivo.

Child Lock - Bloqueo para niños

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción) utilizando la función de bloqueo activo para niños.

- Cuando los controles están bloqueados, excepto el botón ON/OFF y el botón de bloqueo para niños, todos los demás botones de comando están deshabilitados.

Para bloquear los comandos

Toque el botón de control de bloqueo para niños durante unos tres segundos. El indicador del temporizador mostrará 'Lo' y la función de bloqueo para niños estará activa.

Para desbloquear los comandos

1. Asegúrese de que la placa eléctrica esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el botón de control de bloqueo para niños durante unos 3 segundos, el timbre emite un pitido una vez y "Lo" desaparece en el indicador del temporizador, el bloqueo para niños está inactivo.
3. Ya puedes empezar a usar tu placa eléctrica.



En el modo de bloqueo para niños, todos los controles están deshabilitados, excepto el botón ON/OFF y el botón de bloqueo para niños.

En caso de emergencia, siempre es posible apagar la placa con el comando ON/OFF, pero es necesario desbloquear la placa en la siguiente operación.

Nota: En la función de bloqueo para niños, si apaga la placa sin desactivar la función de bloqueo para niños, cuando encienda la placa más tarde, la función de bloqueo para niños seguirá activa.

Función Stop & Go

- ¡Haz que cocinar sea más fácil! Cuando está cocinando, suena el timbre, suena el teléfono o el niño grita desde otra puerta. ¿Necesitas salir de la cocina? Esto significa que la cena puede quemarse o tardar más en estar lista si apaga todo.
- La **función Stop & Go** puede apagar todas las zonas. Cuando vuelvas, con una pulsación más del botón, la placa se reinicia donde estaba, para seguir cocinando.

1. Activar la función Stop & Go

Para activar la función Stop & Go, puede presionar el botón Stop & Go una vez. Luego, se conservan todos los ajustes del programador y la estufa deja de calentar, todos los indicadores de calentamiento muestran "P".

2. Desactivación de la función Stop & Go

Para cancelar la función Stop & Go, puede volver a pulsar la función Stop & Go después de regresar. Luego, todos los ajustes del programador vuelven a ser los que eran, el indicador Stop & Go "P" desaparece de todos los indicadores.



Cuando la función **Stop & Go** está activa, todos los botones de control están desactivados excepto el botón ON/OFF y el botón Stop & Go.

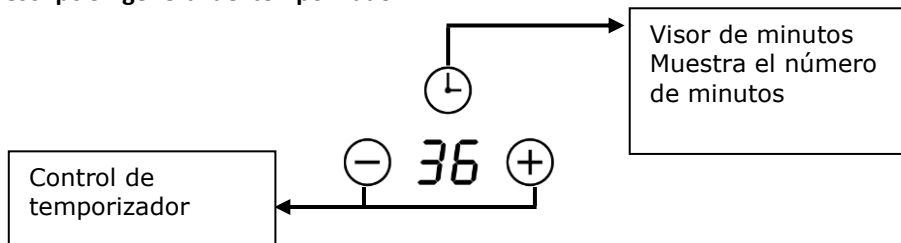
Nota: La placa se apaga automáticamente si la función Stop & Go dura más de 10 minutos.

Uso del temporizador

Cuando la placa está encendida, puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes usarlo como contador de minutos. En este caso, el temporizador no apaga ninguna zona de cocción cuando ha transcurrido el tiempo establecido.
- Puede programarlo para apagar una o más zonas de cocción.
- El temporizador se puede configurar en un máximo de 99 minutos.

Descripción general del temporizador



Usa el temporizador como recordatorio de minutos

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

1. Toque el botón de control del temporizador 🕒, el número en el indicador del temporizador parpadea.
2. A continuación, ajuste el ajuste del contador de minutos de la siguiente manera:
 - Toque el botón de control del temporizador una vez, el número de un solo dígito en el indicador del temporizador parpadea y luego ajuste el dígito único de la configuración del contador de minutos deslizando el control deslizante.
 - Presione el botón de control del temporizador nuevamente, el número de dígitos de decenas en el indicador del temporizador parpadea y luego ajuste el dígito de decenas de la configuración del contador de minutos deslizando el control deslizante.



Configurar el temporizador para apagar la zona de cocción

1. Toque el botón de control de selección de zona de calentamiento para seleccionar la zona de cocción para la que desea configurar el temporizador. 🌀
2. Toque el botón de control del temporizador 🕒, el número en el indicador del temporizador parpadea.
3. A continuación, ajuste la configuración del temporizador:
 - Toque el botón de control del temporizador una vez, el número de un solo dígito en el indicador del temporizador parpadea y, a continuación, ajuste un dígito de la configuración del contador de minutos deslizando el cursor.
 - Presione el botón de control del temporizador nuevamente, el número de diez dígitos en el indicador del temporizador parpadea y luego ajuste el dígito de diez dígitos de la configuración del contador de minutos deslizando el cursor.



NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se ilumina para las zonas configuradas con temporizador. Puede verificar la configuración del temporizador de una zona de cocción diferente que esté configurada en un temporizador activando esa zona de cocción.

NOTA: Si más de una zona de calentamiento tiene una configuración de temporizador, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. El punto rojo junto al indicador de nivel de energía parpadeará.

4. Cuando expira el tiempo de cocción, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.

Nota: La configuración predeterminada para el recordatorio de minutos y el temporizador es de 30 minutos.

Nota: Después de la configuración, la configuración en el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos y luego deja de parpadear; luego se confirma la configuración.

Nota: El recordatorio de minutos y el temporizador se pueden usar al mismo tiempo, el indicador del temporizador muestra la configuración de tiempo más baja. Si el ajuste más bajo es el recordatorio de minutos, el punto rojo junto al indicador del temporizador parpadea. Si el ajuste más bajo es el del temporizador, el punto rojo en el indicador de nivel de potencia de la zona de cocción correspondiente parpadea.

Nota: Si el indicador muestra la configuración del temporizador de la zona de cocción: Para verificar la configuración de recordatorio de minutos, toque el control deslizante del nivel de calentamiento, el indicador mostrará la configuración de recordatorio de minutos.

Detección de objetos pequeños y panorámicas

Para la placa de inducción, si la pantalla parpadea "" alternativamente con la regulación del calor:

- No ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- La sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
- La sartén es demasiado pequeña o no está correctamente centrada en la zona de cocción.

Notas:

1. No hay calefacción si no hay un recipiente adecuado en la zona de cocción.
2. La pantalla se apaga automáticamente después de 2 minutos si no se coloca un recipiente adecuado.
3. Cuando se ha dejado en la placa un recipiente de tamaño inadecuado o no magnético (por ejemplo, aluminio) o cualquier otro objeto pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave inglesa), la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente en 1 minuto.

Aviso de calor residual

Cuidado con las superficies calientes

Cuando la placa ha estado en funcionamiento durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" aparece en el indicador de encendido para advertirle que se mantenga alejado.



También se puede utilizar como función de ahorro de energía:

Si desea continuar calentando sartenes, use la placa calefactora que aún está caliente.

Desligar automático

Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos normales de desactivación son los que se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de trabajo estándar (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa deja de funcionar automáticamente.

Protección contra derrames de líquidos

Para su seguridad, el controlador se apaga automáticamente si hay líquido hirviendo o un paño húmedo en el panel de control táctil. Todos los botones de control no son válidos, excepto el botón de encendido/apagado y el botón de bloqueo para niños, a menos que el área de control táctil esté limpia/seca.

Ajustes de calefacción

Las definiciones a continuación son solo orientativas. La configuración exacta dependerá de factores como su estufa y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la estufa para encontrar la configuración que más le convenga.

Nivel de calor	Adecuación
1 - 2	• Calentamiento suave para pequeñas cantidades de alimentos • Derrite chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • Cocción suave • Calentamiento lento
3 - 4	• Recalentamiento • Ebullición rápida • Cocinar arroz
5 - 6	• Panqueques
7 - 8	• Refogar • Cocción de pasta
9	• Freír • estofado (tostada/corteza) • Llevar la sopa a ebullición • agua a ferver

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Importante: Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o limpieza, **DESCONECTE** el aparato de la red eléctrica y asegúrese de que el aparato esté completamente frío.

Limpiar la superficie de la tabla

Limpie los derrames de la superficie de la placa tan pronto como sea posible después de su uso. Asegúrese siempre de que la superficie esté lo suficientemente fría antes de limpiarla.

Use un paño suave o papel de cocina para limpiar la superficie. Si el derrame se ha secado en la superficie, puede ser necesario utilizar un limpiador especializado en vitrocerámica, que está disponible en la mayoría de los supermercados.

No utilice otros limpiadores abrasivos y/o lana de acero, ya que pueden rayar la superficie vitrocerámica de su placa.

Daños causados por derrames de azúcar y plástico derretido

Se debe tener especial cuidado al eliminar sustancias calientes **para evitar daños permanentes en la superficie del vidrio**.

Los derrames de azúcares derretidos (como jaleas, dulce de azúcar, dulces, jarabes) o plásticos pueden causar corrosión en la superficie de su estufa (**no cubierta por la garantía**) a menos que el derrame se elimine mientras aún está caliente. Se debe tener especial cuidado al eliminar sustancias calientes.

Consejos y sugerencias

Qué?	Como?	Importante!
Suciedad cotidiana en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por la comida o desbordamientos sin azúcar en el vidrio)	1. Apague la fuente de alimentación. 2. Aplique el limpiador vitrocerámico mientras el vidrio aún está tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Conecte la fuente de alimentación a la placa de cocción.	- Cuando se apaga la alimentación de la placa de cocción, no hay indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción puede seguir caliente! Ten mucho cuidado. - Los estropajos pesados, algunos estropajos de nailon y los limpiadores agresivos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lee siempre la etiqueta para comprobar si el limpiador o la fregona son adecuados. - Nunca deje residuos de limpieza en la superficie del vidrio de la placa: el vidrio puede mancharse.

Hervir, derretir y verter el azúcar caliente en el vaso	Retírelos inmediatamente con un cuchillo de pescado, un cuchillo de cocina o un raspador de cuchillas adecuado para el vidrio cerámico de la encimera, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Apague la fuente de alimentación. 2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe cualquier suciedad o derrame en una zona fresca de la placa. 3. Limpie cualquier suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Suciedad cotidiana en el vidrio" anteriores.	- Elimine las manchas dejadas por alimentos derretidos y azucarados o desbordamientos lo antes posible. Si se dejan enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. - Peligro de corte: cuando se retrae la cubierta de seguridad, la cuchilla de un raspador se afila. Úselo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	1. Apague la fuente de alimentación. 2. Absorber el derrame 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque el área completamente con una toalla de papel. 5. Encienda la fuente de alimentación de la placa.	- La placa puede emitir un pitido y apagarse, y es posible que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido en ellos. Limpie el área de control táctil antes de volver a conectar la placa.

Mantenimiento de la estufa

Si tiene algún problema con su placa de cocción, antes de ponerse en contacto con el servicio o el lugar donde la compró, compruebe si:

1. El aparato no funciona/no tiene energía:

- Compruebe si hay un corte de energía en tu servicio;
- Compruebe que el aparato esté correctamente conectado a la red eléctrica;
- Se ha excedido el ajuste del temporizador;
- El aparato ha alcanzado su tiempo de cocción más largo y se apaga automáticamente;
- Compruebe si hay líquido hirviendo en el panel táctil y si los dispositivos de protección contra desbordamiento se apagan automáticamente;

2. Los botones del panel de control táctil no deben estar activos:

- Si está en "Bloqueo para niños" y si aparece "Lo" en la pantalla del temporizador;
- Si el líquido/paño mojado en el panel de control táctil tiene una protección activa contra desbordamiento;

3. Después de la cocción, aparece "H" en la pantalla:

- Esto es normal. La placa está equipada con una función de seguridad de advertencia de calor residual. Esta función permanece activada hasta que la superficie está lo suficientemente fría como para ser tocada.

4. Después de apagarse, el ventilador de la placa de inducción sigue funcionando durante algún tiempo:

-Esto es normal, ya que sirve para ayudar a que los electrodomésticos se enfríen por completo.

5. Algunos utensilios de cocina hacen chasquidos o chasquidos cuando se usa la placa de inducción:

-Esto es normal, es el sonido de las bobinas de inducción durante el funcionamiento y, para diferentes construcciones de sus utensilios de cocina, el clic puede ser ligeramente diferente.

6. El cristal se está rayando:

-Compruebe si utiliza utensilios de cocina inadecuados, como utensilios de cocina con bordes ásperos.

-Compruebe si hay estropajos o limpiadores inadecuados y abrasivos.

7. El elemento calefactor de la placa vitrocerámica se enciende y apaga alternativamente durante el funcionamiento:

-Esta es una característica normal y natural de la placa vitrocerámica. El programador de la placa de cocción, junto con el termostato o el termopar de la placa calefactora, puede controlar el funcionamiento de la placa vitrocerámica al nivel de potencia ajustado y evitar el sobrecalentamiento encendiendo y apagando la placa calefactora alternativamente.

Si está trabajando al nivel de potencia más alto, el elemento calefactor continúa encendido durante un tiempo determinado y luego se enciende / apaga alternativamente.

Si está trabajando a un nivel de potencia más bajo, el elemento calefactor se enciende/apaga alternativamente a una cierta frecuencia desde el inicio, según el ajuste de potencia de la zona de cocción.

Inspección de averías de la placa de inducción

En caso de avería, la placa de inducción entra automáticamente en el estado de protección e indica los códigos de protección correspondientes:

Problema	Posibles causas	¿Qué hacer?
E1/E2	Tensión de alimentación anormal	Asegúrese de que la alimentación sea normal; Encendido después de normalizar la fuente de alimentación.
E3	Sensor de bandeja de alta temperatura	Compruebe que no haya líquido en la sartén, llénela con líquido y vuelva a iniciar.
E5	Sensor de temperatura IGBT de alta temperatura	Reinicio después de que la placa de inducción se haya enfriado.

Para todos los demás códigos de error, cuelgue y póngase en contacto con su proveedor de servicios.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Modelos		
CERÁMICA	VH-004.001A	VH-003.002A	VH-002.003A
Datos de potencia	220-240V~	220-240V~	220-240V~
Frecuencia	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
Clase de protección	Clase I	Clase I	Clase I
Poder	6400W	5700W	3000W
Zonas de calefacción	4	3	2
Temporizador	Hasta 99 minutos	Hasta 99 minutos	Hasta 99 minutos

	Modelos	
INDUCCIÓN	IH-004.001A	IH-003.002A
Datos de potencia	220-240V~	220-240V~
Frecuencia	50-60Hz	50-60Hz
Clase de protección	Clase I	Clase I
Poder	7200W	6600W
Zonas de calefacción	4 (2 + 1 Flexi)	3 (1 + 1 Flexi)
Temporizador	Hasta 99 minutos	Hasta 99 minutos

CUMPLIMIENTO DE LA CE

Este aparato ha sido diseñado, fabricado y distribuido de acuerdo con las siguientes directivas y normas:



- Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE,
- Directiva LVD de Baja Tensión 2014/35/UE,
- Directiva RoHS y su enmienda UE 2015/863

y ha sido fabricado de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

El marcado CE certifica este producto con todas las directivas pertinentes.

MEDIO AMBIENTE

Recogida de electrodomésticos

La directiva europea 2012/19/UE sobre la gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) establece que los electrodomésticos no deben eliminarse junto con los residuos sólidos urbanos. Los aparatos obsoletos deben recogerse por separado para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales de los que están hechos y para evitar posibles daños a la salud humana y al medio ambiente. El símbolo que consiste en un cubo de basura tachado indica que se requiere una recogida separada.

Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información sobre el lugar adecuado para desechar los electrodomésticos viejos.

Embalaje

Todos los materiales de embalaje son reciclables. Para contribuir a la protección del medio ambiente, coloque el material de embalaje de desecho en los contenedores de reciclaje.



Eliminación de equipos viejos

- Los equipos viejos e inservibles no deben colocarse directamente en un contenedor de residuos. Es posible que algunas piezas permitan la reutilización. También puede haber algunos materiales que sean peligrosos para el medio ambiente y, como tales, deban entregarse a un centro de acopio. Por lo tanto, debes llevar tu equipo a un centro de recogida que el fabricante/distribuidor de tu ciudad pueda indicarte y asegurarte de que las piezas electrónicas se reciclan.
- Es importante conservar el manual de usuario, ya que será importante en caso de cambiar el usuario del equipo.
- Antes de desechar o dismantelar el equipo, es necesario evitar efectos nocivos y negativos sobre las personas y el medio ambiente. De lo contrario, sería un completo desperdicio.
- Este símbolo indica que el equipo no debe desecharse como basura doméstica, sino que debe devolverse a un centro de recolección de desechos electrónicos. La eliminación del producto debe llevarse a cabo de acuerdo con la legislación ambiental local. Puede obtener información detallada sobre la eliminación, la reutilización y el reciclaje de productos.



GARANTÍA

Términos y condiciones de la garantía

1. El producto está garantizado durante el período estipulado por la legislación del lugar donde se comercializa, a partir de la fecha de compra, contra defectos de fabricación y/o fabricación. Cualquier falta de conformidad que se manifieste dentro de este plazo se presume existente en la fecha de compra. Transcurrido este plazo, corresponde al cliente demostrar que la falta de conformidad ya existía en la fecha de entrega.
2. Si, durante el período de garantía, el producto presenta algún defecto, en condiciones normales de uso, el comprador debe ponerse en contacto con el establecimiento vendedor y enviar el aparato al lugar indicado por este último.
3. La garantía solo es válida previa presentación de la factura acreditativa de la compra y el certificado de garantía cumplimentado (indicando la fecha de compra, el nombre del distribuidor, la referencia del modelo, y también se recomienda indicar el número de serie y el número de lote).

4. El importador/vendedor se reserva el derecho de rechazar la asistencia de garantía en caso de que dicha información haya sido borrada o alterada después de la compra original del producto.
5. La responsabilidad del importador/vendedor comprende, entre otros, los gastos de reparación y/o sustitución de la unidad cubierta por la garantía, con la reserva del derecho a sustituirla por un producto equivalente, en los casos en que no sea posible repararla.
6. La garantía no se aplica a problemas que no estén directamente relacionados con defectos de material, diseño o mano de obra.
7. Este producto es un electrodoméstico y está diseñado únicamente para uso doméstico. La garantía caducará si el producto se utiliza con fines profesionales.
8. La garantía no cubre los daños causados por un mal uso, una instalación incorrecta, derrames, factores externos o daños intencionales.
9. La garantía no cubre los daños resultantes de caídas, uso de fuerza excesiva, golpes, exposición a condiciones ambientales extremas o deterioro causado por el uso normal de piezas de plástico o teclados, así como el uso de baterías distintas a las especificadas en este manual.
10. La garantía no cubre la instalación y programación por parte del distribuidor. En particular, no se aceptará ninguna reclamación de instalación y programación gratuita por parte del distribuidor.
11. La garantía no cubre las deficiencias que perjudiquen el funcionamiento del aparato de forma insignificante. Otros costes, como la instalación, el transporte y/o los desplazamientos de los técnicos, están expresamente excluidos de la garantía.
12. La aplicabilidad de la garantía presupone que el electrodoméstico se envíe al establecimiento de venta o al lugar indicado por éste, completo y en un paquete bien protegido (si es posible en su embalaje original) y acompañado de la respectiva hoja o tarjeta de garantía debidamente cumplimentada y del comprobante de compra.
13. Si, después de la verificación, se concluye que no hay motivos para la reclamación, o que el producto no es defectuoso, los costos inherentes se cobrarán al cliente, y el revendedor está autorizado a cobrar estos costos al cliente.
14. La garantía expirará cuando muestre signos de que una persona no autorizada ha intentado realizar reparaciones, modificaciones o reemplazo de piezas en el electrodoméstico.
15. Las reparaciones realizadas después del final del período de garantía están sujetas a cargos.
16. Esta garantía no afecta a los derechos legales que pueda tener como consumidor en virtud de la legislación nacional aplicable que rige la compra de productos en el que se vende el producto.

17. Período de garantía:

Países de la Unión Europea: se aplican las Directivas europeas (UE) 2019/771 y (UE) 2019/770 sobre determinados aspectos de los contratos de compraventa de bienes muebles y transpuestas a las legislaciones nacionales de los respectivos países.

Otros países: se aplican las leyes nacionales de derechos del consumidor del país respectivo. En ausencia de legislación oficial, la garantía se aplicará a criterio del importador que ponga el producto en el mercado o del establecimiento vendedor.



EU Declaration of Conformity

Declaração de Conformidade EU / Declaración de conformidad de la EU

Manufacturer: **HÆGERTEC, S.A.**
Fabricante: **Praceta Cidade de Londres, Nº 1,
Parque Industrial do Arneiro
2660-456 São Julião do Tojal * Portugal**

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer / *Esta declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante / Esta declaración de conformidad se emite bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante*

Produto/Producto/Product: **Built-In Induction Hob / Placa de Indução de encastre / Placa de inducción encastrable**
Marca/Brand name: **HÆGER**
Modelo/Model: **IH-003.002A ; IH-004.001A, 220-240V~, 50-60Hz, Class I**

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation / *O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável / El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:*

- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU (EMC)
- RoHS Directive 2011/65/EU & (EU) 2015/863
- ErP Directive 2009/125/EC + Commission Regulations (EC) 1275/2008 , (EC) 801/2013 and (EU) 2023/826
- Substances of Very High Concern published by ECHA – REACH Regulation (EC) No.1907/2006

References to the relevant harmonised standards used / Referências às normas harmonizadas aplicáveis utilizadas / Referencias a las normas armonizadas pertinentes utilizadas:

LVD	EN 60335-1:2012+A11+A13+A1+A14+A2+A15; EN 60335-2-6:2015+A1+A11; EN 62233:2008
EMC	EN IEC 55014-1:2021; EN IEC 55014-2:2021; EN IEC 61000-3-2:2019+A1; EN 61000-3-3:2013+A1+A2

Signed for and on behalf of: HÆGERTEC, S.A.

Assinado por e em nome de / Firmado por y en nombre de:

Name, function and signature: Ricardo Pedro Martins Serradas, diretor

Nome, função e assinatura / Nombre, función y firma

Place and Date of issue: S.Julião do Tojal 10/05/2025

Local e data de emissão / Local y fecha de expedición:

HÆGERTEC
Telecomunicações e Eletrónica, S.A.
Ricardo Serradas

HÆGERTEC, S.A.

Edifício HAEGER, Pct. Cidade de Londres No. 1, Parque Industrial do Arneiro, 2660-456 S. Julião do Tojal, Portugal.
T: +351 219498300 * Fax: +351 219498325
www.haegergroup.com - Capital Social: € 3.000.000,00 - NIPC: 501 577 351



EU Declaration of Conformity

Declaração de Conformidade EU / Declaración de conformidad de la EU

Manufacturer: HÆGERTEC, S.A.

Fabricante:

Praceta Cidade de Londres, Nº 1,
Parque Industrial do Arneiro
2660-456 São Julião do Tojal * Portugal

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer / *Esta declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante / Esta declaración de conformidad se emite bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante*

Produto/Product/Produkt: Built-In Ceramic Hob / *Placa de vitrocerâmica de encastre / Placa vitrocerámica encastrable*

Marca/Brand name: HÆGER

Modelo/Model: VH-004.001A; VH-003.002A; VH-002.003A - 220-240V~, 50-60Hz, Class I

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation / *O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável / El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:*

- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU (EMC)
- RoHS Directive 2011/65/EU & (EU) 2015/863
- ErP Directive 2009/125/EC + Commission Regulations (EC) 1275/2008, (EC) 801/2013 and (EU) 2023/826
- Substances of Very High Concern published by ECHA – REACH Regulation (EC) No.1907/2006

References to the relevant harmonised standards used / *Referências às normas harmonizadas aplicáveis utilizadas / Referencias a las normas armonizadas pertinentes utilizadas:*

LVD	EN 60335-1:2012+A11+A13+A14+A2+A15; EN 60335-2-6:2015+A1+A11; EN 62233:2008
EMC	EN IEC 55014-1:2021; EN IEC 55014-2:2021; EN IEC 61000-3-2:2019+A1; EN 61000-3-3:2013+A1+A2

Signed for and on behalf of: HÆGERTEC, S.A.

Assinado por e em nome de / Firmado por y en nombre de:

Name, function and signature: Ricardo Pedro Martins Serradas, diretor

Nome, função e assinatura / Nombre, función y firma

Place and Date of issue: S.Julião do Tojal 10/05/2025

Local e data de emissão / Local y fecha de expedición:

HÆGERTEC
Telecomunicações e Eletrónica, S.A.
Ricardo Serradas

HÆGERTEC, S.A.

Edifício HÆGER, Pct. Cidade de Londres No. 1, Parque Industrial do Arneiro, 2660-456 S. Julião do Tojal, Portugal.
T. +351 219498300 * Fax: +351 219498325

www.haegergroup.com - Capital Social: € 3.000.000,00 - NIPC: 501 577 351

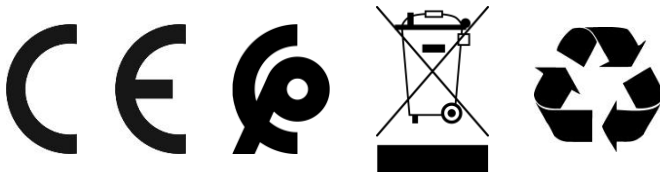
Meet the family



HAEGERTEC, S.A.

Edifício HAEGER – Pct. Cidade de Londres, 1
Parque Industrial do Arneiro
2660-456 S. Julião do Tojal
PORTUGAL
<https://www.haegergroup.com>

Tel: +351 21 949 83 00 (PBX)
Tel: +351 21 949 83 02 (after sales support)
Fax: +351 21 949 83 25
e-mail: assistencia@haegergroup.com
e-mail: comercial@haegergroup.com



2505IH&VH-V1PT
