



INSTRUCCIONES PARA CAMPANAS PURIFICADORAS

INSTRUÇÕES PARA CAMPANAS PURIFICADORAS

INDUPRO





ÍNDICE

Information on the manual	3
Safety information	3
Electrical connection	10
Overview	11
Types of control	12
Controls	13
Functions	15
Suction hood controls	18
User menu (custom settings)	19
Installer menu (hob power settings)	20
The device	21
Operation	24
Cleaning and care	25
Troubleshooting	26
Maintenance and repairs	28
Disposal	28
Technical data	29

INFORMACIÓN SOBRE EL MANUAL

Estas instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato. Por lo tanto, es posible que algunas características y funciones descritas no estén disponibles en el modelo específico que usted ha comprado.


- ▶ Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato.
- ▶ Guarde las instrucciones de uso.
- ▶ Utilice el aparato descrito en estas instrucciones únicamente para el uso previsto.

Símbolo	Significado
	Aviso de peligro. Aviso de peligro de lesiones.
	Acciones en condiciones seguras y advertencias para evitar lesiones o daños.
	Acción. Especifica una acción que se debe realizar.
	Resultado. Resultado de una o más acciones.
X	Condición que debe cumplirse antes de realizar la siguiente acción.

INFORMACIONES DE SEGURIDAD

ⓘ Para su seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez. Estas instrucciones deben acompañar siempre el aparato, incluso en caso de mudanza o venta. Los usuarios deben conocer perfectamente el funcionamiento y las características de seguridad del aparato.

Los sistemas de inducción de estas placas de cocción cumplen con las disposiciones de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros aparatos electrónicos. Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos implantados deben consultar con su médico de cabecera o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si este es lo suficientemente resistente a las interferencias.



 Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado. Antes de efectuar la conexión eléctrica, consulte la sección CONEXIÓN ELÉCTRICA.

Para los aparatos equipados con cable de alimentación, la disposición de los bornes o el tramo de los conductores entre la fijación del cable y los bornes deben realizarse de manera que los conductores cruzados por la corriente queden tensados antes que el conductor de puesta a tierra en caso de que el cable se suelte.

- ▷ El fabricante no se hace responsable de ningún daño que resulte de una instalación incorrecta o inadecuada.
- ▷ Controle que la tensión de red coincida con la indicada en la placa del número de serie fijada en el interior del producto.
- ▷ Las conexiones eléctricas fijas deben incorporar los

medios de desconexión previstos por las normas vigentes.


- ▷ Para los aparatos de clase I, compruebe que la instalación eléctrica doméstica garantice una puesta a tierra adecuada.
- ▷ Conecte el extractor a la chimenea con un tubo adecuado. Consulte los accesorios que es posible comprar indicados en el manual de instalación (para tubos circulares: diámetro mínimo de 120 mm). La longitud del tubo de descarga debe ser lo más corta posible.
- ▷ Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- ▷ Es necesario respetar las normativas relativas a la descarga de aire.
- ▷ No conecte el extractor a tubos de descarga que transporten humos de combustión (calderas, chimeneas, etc.).

- ▷ Si el extractor se utiliza junto a aparatos no eléctricos (por ejemplo, aparatos con quemadores de gas), en la habitación se debe asegurar un grado de ventilación suficiente para evitar el retorno de los gases evacuados. Cuando la placa de cocción se utilice junto a aparatos no eléctricos, la presión negativa en el local no deberá ser superior a 0,04 mbar para evitar que los humos vuelvan al local a través del aparato de cocción.
 - ▷ El aire no se debe expulsar a través de un conducto utilizado como chimenea para aparatos alimentados por gas u otros combustibles.
 - ▷ Si el cable de alimentación está dañado, para evitar situaciones peligrosas debe ser sustituido por el fabricante, por un centro de asistencia autorizado o por un técnico cualificado.
 - ▷ Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente que cumpla con las normas vigentes y esté en una zona accesible.
 - ▷ En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que se deben aplicar en la descarga de los humos, es importante respetar escrupulosamente las normas previstas por las autoridades locales.
-  **ATENCIÓN:** antes de instalar el aparato, retire las películas protectoras.
- ▷ Utilice únicamente los tornillos o los pequeños componentes suministrados con el aparato.
-  **ADVERTENCIA:** si no se instalan los tornillos o los elementos de sujeción según lo previsto en estas instrucciones, se pueden producir peligros eléctricos.
- ▷ No mire directamente la luz a través de dispositivos

ópticos (prismáticos, lupas...).

- ▷ La limpieza y el mantenimiento ordinario no deben realizarlos los niños a menos que estén supervisados por un adulto.
- ▷ Supervise a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- ▷ Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén vigiladas o hayan sido instruidas sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- ▷ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin la experiencia y el conocimiento necesarios, siempre que sean vigilados

o hayan sido debidamente instruidos sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.

 **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

Preste atención en no tocar las resistencias.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén constantemente vigilados.

- ▷ Limpie y/o reemplace los filtros después del periodo especificado (peligro de incendio). Véase el apartado Limpieza y mantenimiento.
- ▷ Se recomienda garantizar una ventilación adecuada del local cuando el aparato se utilice simultáneamente a aparatos que funcionan con gas u otros combustibles (no se aplica a los aparatos que

solo hacen recircular el aire del local).

- ▷ **ATENCIÓN:** Si la superficie está dañada, apague el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas.
- ▷ No encienda el aparato si la superficie está agrietada o si hay daños visibles en el espesor del material.
- ▷ No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas.
- ▷ No limpie el aparato con equipos de vapor.
- ▷ No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.
- ▷ Después del uso, apague la zona de cocción de la placa con el mando correspondiente y no confíe en el detector de recipientes.
- ▷ **ATENCIÓN:** Cocinar con grasa o aceite sin vigilancia en una placa de cocción puede ser peligroso y generar incendios. No

intente apagar NUNCA un incendio con agua. Al contrario, apague el electrodoméstico y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

- ▷ **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe vigilarse siempre. Los procesos de cocción cortos requieren una vigilancia continua.
- ▷ El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- ▷ **ATENCIÓN:** Peligro de incendio: No apoye ningún objeto sobre las superficies de cocción.
- ▷ El aparato debe instalarse de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una distancia de apertura de los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.

- ▷ El aparato no debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- ▷ La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.

Requisitos de los muebles

- ▷ La placa de cocción se ha diseñado para montarse empotrada en la encimera de la cocina, sobre un mueble para cocina con un ancho de al menos 600 mm.
- ▷ Si el aparato se monta sobre materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las directrices y las normas relativas a las instalaciones de baja tensión y la protección contra incendios.
- ▷ Para las unidades empotradas, los componentes (materiales plásticos y madera chapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 100 °C): el uso de materiales y adhesivos inadecuados puede causar deformaciones y desenganches.
- ▷ El mueble de la cocina debe tener espacio suficiente para las conexiones eléctricas del aparato. Los muebles colgantes sobre el aparato deben instalarse a una distancia adecuada para que quede espacio suficiente para trabajar cómodamente.
- ▷ Se permite usar perfiles decorativos de madera dura alrededor de la encimera, detrás del aparato, con la condición de que quede la distancia mínima indicada en las figuras de instalación.
- ▷ La distancia mínima entre el aparato montado y la pared trasera se indica en la figura de instalación del dispositivo empotrado (150 mm para la pared lateral, 40 mm para la pared trasera y 500 mm para cualquier mueble colgante que se encuentre encima. Por razones ergonómicas, se recomienda una distancia mínima de 1000 mm).

- ▷ Para evitar que los líquidos puedan infiltrarse entre el marco de la placa de cocción y la encimera, antes de efectuar la instalación, coloque la junta adhesiva suministrada a lo largo de todo el borde externo de la placa de cocción.
- ▷ No utilice el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- ▷ El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- ▷ No se suba encima del aparato ya que puede dañarse.

Uso correcto

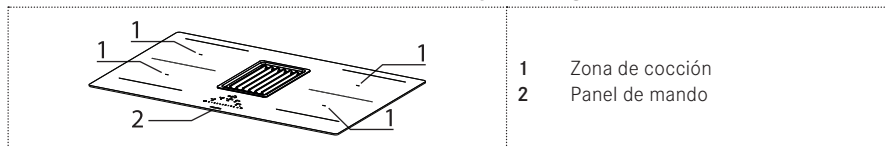
- ▷ El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
 - ▷ No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
 - ▷ Las freidoras deben controlarse constantemente durante el uso: el aceite sobrecalentado puede incendiarse.
 - ▷ Para evitar que las juntas de silicona se dañen, no coloque recipientes de cocción calientes encima del marco.
 - ▷ No corte ni prepare alimentos sobre la superficie de vitrocerámica, ni deje caer objetos duros sobre ella.
No arrastre recipientes sobre la superficie de vitrocerámica.
-

CONEXIÓN ELÉCTRICA

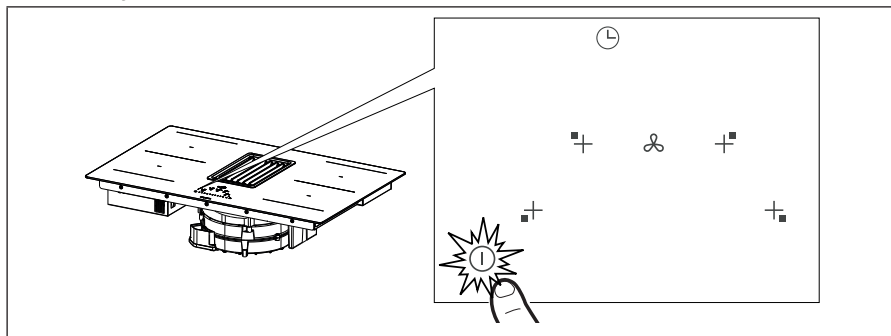
- ▷ Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico especializado.
- ▷ Este aparato tiene una conexión de tipo "Y" por lo que es necesario que esté el cable de "neutro". El cable de alimentación debe ser al menos de tipo H05VV-F. Conexión MONOFÁSICA, BIFÁSICA Y TRIFÁSICA: sección mínima de los conductores: 2,5 mm². Diámetro externo del cable de alimentación: mín. 7 mm - máx. 15 mm.
- ▷ Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- ▷ Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- ▷ Conecte el aparato como se muestra en el esquema (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).
- ▷ Se aconseja utilizar el cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm². Si se utiliza el cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², siga las instrucciones siguientes: para la conexión trifásica, separe los 2 cables y retire las vainas azules de los cables grises.

VISTA DE CONJUNTO

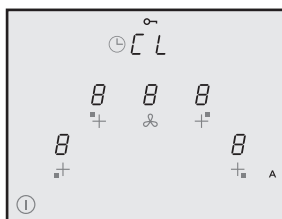
INDUPRO - Placa de cocción de 4 zonas con campana integrada



Pulsadores y elementos de visualización



Pulse durante dos segundos la tecla de encendido/apagado (L) para encender y activar las funciones de la placa. Todos los dígitos muestran 8, salvo los del temporizador en los que se visualiza “C L”.



Entonces, la placa está encendida, pero no hay potencia ni en las zonas de cocción ni en la campana. La placa se apaga automáticamente si transcurren 20 segundos sin usarla.

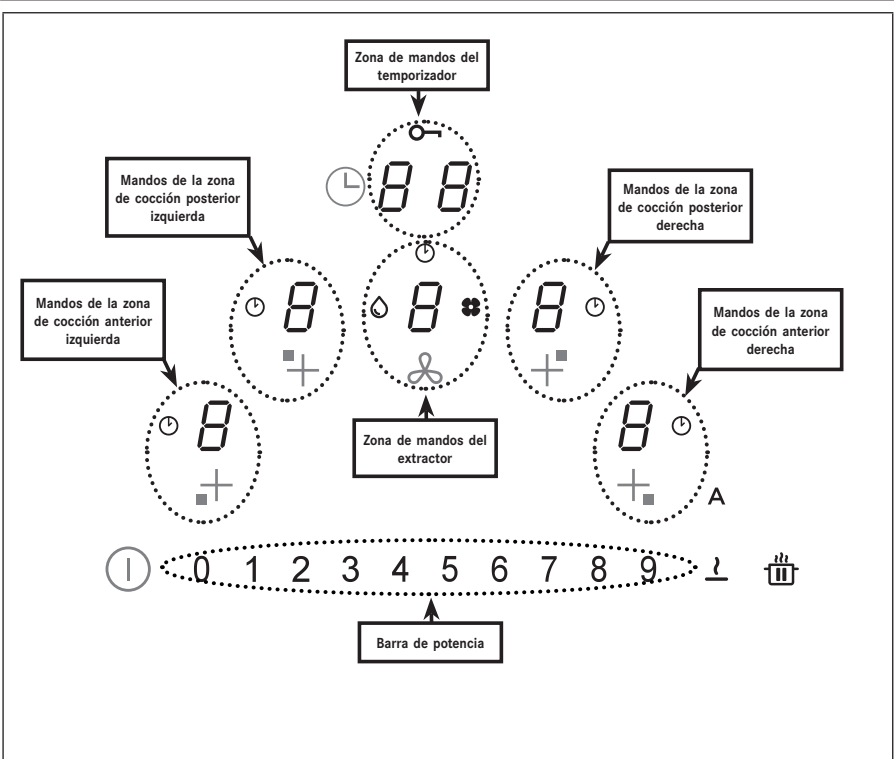
Atención: Por razones de seguridad, siempre es posible apagar la placa mediante la tecla de encendido/apagado (L).

Atención: En el panel de mandos, las únicas funciones que se pueden seleccionar o activar son las que están encendidas/visibles.

Advertencias para el instalador: Compruebe y, si es necesario, cambie la configuración de la potencia de la placa. Véase el apartado “Menú Instalador (Configuración de la potencia de la placa)”.

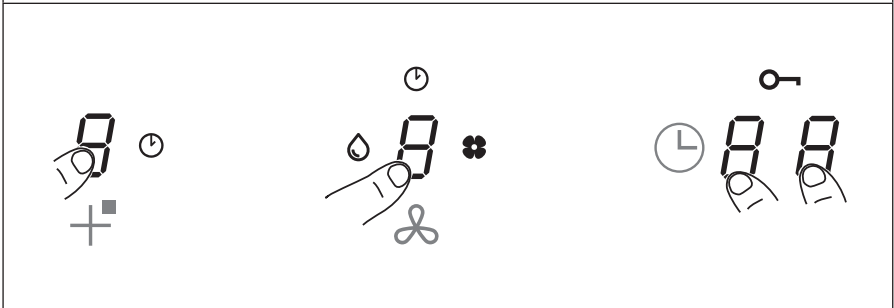
La placa se ha configurado de forma predefinida para un consumo de **7,4 kW**.

TIPO DE MANDOS



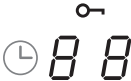



Los mandos de las zonas de cocción, del extractor y del temporizador se pueden activar pulsando el dígito de referencia **8**.

La operación se confirma mediante el encendido del dígito, que pasa a brillar de forma más intensa.












MANDOS








Mandos	Descripción
	<p>Selección de los mandos de la zona de cocción</p> <p>Pulse durante dos segundos la tecla de encendido/apagado ①.</p> <p>Las zonas de cocción se pueden activar pulsando el dígito de referencia 8.</p> <p>La operación se confirma mediante el encendido del correspondiente dígito, que brilla de forma más intensa</p> <p>El símbolo ⌚ indica que el temporizador correspondiente a la zona seleccionada está activado (véase la función “Temporizador de las zonas de cocción”).</p>
	<p>Selección de los mandos del extractor</p> <p>Pulse durante dos segundos la tecla de encendido/apagado ①.</p> <p>Los mandos de la campana se pueden seleccionar pulsando los dígitos de referencia 8.</p> <p>La operación se confirma mediante el encendido del correspondiente dígito, que brilla de forma más intensa</p> <p>El símbolo ⌚ indica que el temporizador correspondiente a las funciones de la campana está activado.</p> <p>El símbolo 💧 indica el mantenimiento/limpieza del filtro de grasa tras 100 horas de uso.</p> <p>El símbolo 🌀 indica el mantenimiento del filtro (antiolor) de carbón tras 200 horas de uso.</p>
<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p>	<p>Selección de la potencia de las zonas de cocción y/o velocidad del extractor</p> <p>Pulse durante dos segundos la tecla de encendido/apagado ①.</p> <p>La barra de potencia solo se puede ver tras seleccionar el dígito de la campana o de una de las cuatro zonas de cocción.</p> <p>Se puede aumentar o disminuir la potencia de las zonas de cocción o la velocidad del extractor seleccionando directamente el valor deseado o bien desplazando el dedo (de la derecha a la izquierda o viceversa) en función de si se desea aumentar o disminuir el valor configurado.</p>

	<p>Selección de los mandos del temporizador Pulse durante dos segundos la tecla de encendido/apagado ①.</p> <p>Seleccione la zona de mandos para gestionar el temporizador de las zonas de cocción y el extractor que, de forma predeterminada, muestra “ C L ” (véase las funciones del temporizador).</p>
<p style="text-align: center; font-size: 2em;">A</p>	<p>El símbolo  indica la tecla para las funciones de seguridad (véase “Bloqueo del teclado (limpieza)”).</p> <p>De forma predeterminada, cuando se enciende la placa de cocción/extractor, la campana se activa en modo automático y el led A se enciende con un brillo intenso. La campana se pone en marcha si la potencia de las zonas de cocción es superior a “1”.</p> <p>Se desactiva pulsando el led A; la operación se confirma mediante el cambio de la intensidad de brillo del led, que pasa de intenso a débil. También se desactiva pulsando un valor, superior a “1”, en la barra de potencia; la operación se confirma mediante el cambio de la intensidad de brillo del led A, que pasa de intenso a débil.</p> <p>Se reactiva pulsando el led A, que pasará a estar encendido con un brillo intenso.</p>
	<p>Función de puesta en PAUSA y REINICIO.</p> <p>En combinación con otras teclas permite acceder al menú del usuario.</p>
	<p>Función de descongelación: con esta función es posible descongelar alimentos o derretir lentamente mantequilla, chocolate, mieles.</p> <p>En combinación con otras teclas permite acceder al menú del instalador.</p>










FUNCIONES

Función	Descripción
Bloqueo del teclado (seguridad para niños)	Permite bloquear los ajustes de la placa de cocción para evitar cambios accidentales.
	Activación: si no hay recipientes, pulse durante 3 segundos uno de los 4 dígitos de las zonas de cocción, suéltelo y desplace el dedo de 0 a 9 por la barra de potencia siguiendo la animación visible. La confirmación se produce cuando todos los dígitos muestran  . Las operaciones descritas se deben efectuar en un plazo máximo de 10 segundos.
	Desactivación: pulse durante 3 segundos uno de los 4 dígitos de las zonas de cocción, suéltelo y desplace el dedo de 0 a 9 por la barra de potencia siguiendo la animación visible. Las operaciones descritas se deben efectuar en un plazo máximo de 10 segundos.
Bloqueo del teclado (limpieza)	Permite bloquear durante 15 segundos los ajustes de la placa de cocción para realizar una limpieza rápida.
	Activación: pulse simultáneamente los dígitos  de las zonas de cocción anterior derecha y anterior izquierda. La pantalla de la zona de mandos para la gestión del temporizador muestra una cuenta regresiva de 15 segundos y se enciende  .
	Desactivación: pulse  o espere a que transcurran 15 segundos.
Temporizador de las zonas de cocción	Cuenta regresiva con alarma para el apagado programado de cada zona de cocción.
	Activación: con la placa encendida, seleccione una de las cuatro zonas de cocción y un valor en la barra de potencia. Pulse uno a uno los dígitos de la zona de mandos del temporizador y configure uno a uno los valores seleccionándolos en la barra de potencia (mínimo 1 minuto - máximo 99 minutos). La confirmación se produce transcurridos 10 segundos sin uso.
	La pantalla de la zona de mandos para la gestión del temporizador muestra una cuenta regresiva si se ha configurado; en caso contrario, de forma predeterminada se muestra “ C L ”. Todas las zonas pueden tener el temporizador configurado en cuyo caso la pantalla mostrará siempre el que tenga el valor residual más bajo. Repita las operaciones para modificar el valor del temporizador.
	Desactivación: configure en cero los valores del temporizador o pulse  .

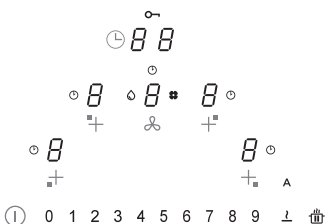
<p>Temporizador (genérico)</p>	<p>Cuenta regresiva con alarma para uso genérico.</p>
	<p>Activación: con la placa encendida y sin recipientes, pulse uno a uno los dígitos de la zona de mandos del temporizador y configure uno a uno los valores seleccionándolos en la barra de potencia (mínimo 1 minuto - máximo 99 minutos).</p> <p>La pantalla de la zona de mandos para la gestión del temporizador muestra una cuenta regresiva si se ha configurado; en caso contrario, de forma predeterminada se muestra “ C L ”.</p>
	<p>Desactivación: configure en cero los valores del temporizador o pulse ① dos veces con la placa apagada.</p>
<p>Función mantenimiento de alimentos calientes</p>	<p>Activación: seleccione una de las cuatro zonas de cocción y pulse la tecla .</p> <p>El dígito de la zona seleccionada muestra .</p>
	<p>Desactivación: pulse la tecla  o pulse ①.</p>
<p>Función Turbo</p>	<p>Es posible configurar una potencia extra tanto en las zonas de cocción como en la campana.</p>
	<p>Activación: tanto para la campana como para las zonas de cocción, pulse dos veces el “ 9 ” de la barra de potencia. El dígito correspondiente muestra .</p>
	<p>Desactivación: seleccione uno de los otros valores posibles en la barra de potencia.</p>
<p>Función de calentamiento rápido</p>	<p>Seleccione una de las cuatro zonas de cocción y pulse durante 3 segundos el valor deseado (de 1 a 8) en la barra de potencia.</p> <p>La placa tendrá un pico hasta la potencia máxima durante el tiempo definido y, luego, volverá a la potencia configurada (véase la tabla siguiente).</p> <p>La pantalla muestra “ A ” más el valor seleccionado.</p> <p>1 -> 40 segundos 2 -> 72 segundos 3 -> 120 segundos 4 -> 176 segundos 5 -> 256 segundos 6 -> 432 segundos 7 -> 120 segundos 8 -> 192 segundos 9 -> no disponible P -> no disponible</p>

<p>Función Pausa + Reinicio</p>	<p>Esta función mantiene bloqueados todos los ajustes de la placa durante diez minutos en caso de que el usuario debe ausentarse durante un corto periodo de tiempo.</p> <p>Durante la pausa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ninguna zona de cocción disipa energía. - Todos los temporizadores se paran. - Las funciones “Turbo” y “Calentamiento rápido” se encuentran desactivadas. <p>Transcurridos los diez minutos, la placa de cocción reemprende las funciones configuradas anteriormente.</p>
<p>Función Recuperación</p>	<p>Activación: pulse la tecla  durante al menos 1 segundo; todos los dígitos muestran .</p> <p>Desactivación: pulse la tecla  durante al menos 1 segundo hasta que parpadee; antes de que transcurran 10 segundos, pulse cualquier tecla.</p>
<p>Función Puento</p>	<p>Esta función permite recuperar todos los ajustes de la placa en caso de que se apague accidentalmente o que se produzca una falta de corriente imprevista.</p> <p>Con la placa apagada, si en 6 segundos se vuelve a encender mediante la tecla , la tecla  parpadea durante 6 segundos. Pulse de nuevo la tecla para recuperar las funciones configuradas anteriormente. Como confirmación se oye un pitido.</p> <p>Con la placa apagada, si en 6 segundos se vuelve a encender, las funciones configuradas anteriormente se recuperan de forma automática.</p>
<p>Función automática de detección del recipiente</p>	<p>Esta función permite conectar dos zonas de cocción de manera que se puedan controlar como una única gran zona de cocción. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más grande.</p> <p>Activación: con la placa encendida, pulse simultáneamente las teclas deseadas para seleccionar las dos zonas en las que se desea efectuar el puente hasta que un dígito muestre  lo que indica que se ha activado la función. El otro dígito sirve para configurar la potencia.</p> <p>Atención: Las zonas de cocción de la izquierda no se pueden unir a las de la derecha y viceversa.</p> <p>Desactivación: pulse simultáneamente las teclas en las que ha realizado el puente hasta que desaparezca el símbolo .</p>
<p>Función automática de detección del recipiente</p>	<p>Si en una de las zonas de cocción se apoya una olla, la placa la detecta automáticamente y el dígito correspondiente se enciende a la máxima intensidad mostrando .</p>
<p>Indicación del calor residual</p>	<p>La indicación del calor residual es una característica de seguridad para señalar que la superficie de la zona de cocción aún posee una temperatura superior o igual a 60 °C y que, por lo tanto, puede causar quemaduras si se toca con las manos desnudas.</p> <p>En el dígito de la correspondiente zona de cocción se visualiza H.</p>

MANDOS DEL EXTRACTOR

	
	<p>Símbolo del temporizador.</p> <p>Tras seleccionar el dígito del extractor, pulse el dígito de gestión de los temporizadores para configurar la cuenta regresiva.</p>
	<p>Símbolo del mantenimiento del filtro de grasa</p> <p>La señalización correspondiente a la limpieza del filtro de grasa se visualiza mediante el led  y siempre está habilitada.</p>
“9”	<p>En la barra de potencia, pulse “ 9 ” para configurar la velocidad INTENSIVA 1. Esta configuración está temporizada para una activación de 10 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.</p>
	<p>En la barra de potencia, pulse dos veces “ 9 ” para configurar la velocidad INTENSIVA 2. Esta configuración está temporizada para una activación de 5 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.</p>
Delay	<p>Esta función solamente se encuentra disponible si se desactiva el modo Automático. El modo automático se desactiva pulsando A.</p> <p>Pulse el dígito del extractor y configure una velocidad en la barra de potencia.</p> <p>Pulse el dígito para gestionar el temporizador que visualizaba “CL”, que pasará a la cuenta regresiva ya configurada en 15 minutos.</p>
	<p>Símbolo de mantenimiento del filtro al carbón</p> <ul style="list-style-type: none"> La campana se encuentra configurada de forma predeterminada en modo extractor. Pulse la tecla On/Off. Con la carga apagada, pulse el dígito de los mandos de la campana para habilitar el extractor. Pulse de nuevo durante 5 segundos el dígito para: <p>Activación del filtro de carbón:</p> <ul style="list-style-type: none"> El símbolo del filtro de carbón (antioleores) se enciende durante 1 segundo y el dispositivo emite un doble sonido acústico. <p>Desactivación del filtro de carbón:</p> <ul style="list-style-type: none"> El símbolo del filtro (antioleores) de carbón parpadea dos veces y el dispositivo emite un doble sonido acústico.
 	<p>Reinicio y reactivación de los filtros</p> <ul style="list-style-type: none"> Después de 200 horas de funcionamiento del filtro de carbón y 100 horas del filtro de grasa, el encendido de los respectivos iconos indicará que es necesario realizar el mantenimiento del filtro indicado. <p>Después de realizar el mantenimiento del filtro con la placa apagada, proceda como se indica a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Encienda la placa On/Off Pulse el dígito Campana  para activar la barra numerada. Pulse la tecla “A” durante al menos 5 segundos y espere la confirmación del reinicio indicada por un doble sonido acústico y por el apagado del símbolo. Si la confirmación del reinicio (doble pitido y apagado del símbolo) no se produce en 6 segundos, apague la placa y repita el procedimiento desde el principio.

MENÚ USUARIO (PERSONALIZACIONES)




El menú Usuario sirve para personalizar, según se desee, las señalizaciones de la placa, tanto acústicas (tono y volumen) como visuales.

Pulse la tecla **(I)**.

En 3 segundos, vuelva a pulsar la tecla **(I)**

- El símbolo aparecerá.

- Manteniendo pulsada la tecla , pulse las 4 teclas dígitos de las zonas de cocción () , una a la vez en sentido horario empezando por la izquierda. Cada pulsación se indica mediante un pitido y, al soltar la tecla , se verá:



En el dígito se visualizará de forma alterna **U** y un número de 2 a 7, que indica el tipo del menú (véase la tabla siguiente).



En el dígito aparecerá un número que depende de los parámetros indicados en la elección (véase la tabla siguiente).

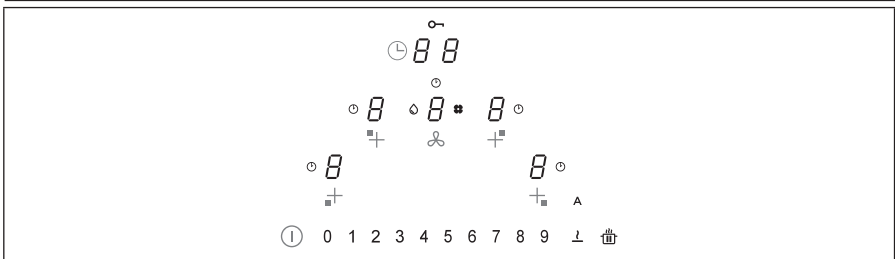


Pulse el dígito y un número de 2 a 7 de la barra de potencia para acceder al menú de los ajustes (véase la tabla siguiente).

Tras configurar el valor correcto, confírmelo manteniendo pulsada la tecla **(I)** hasta que se obtenga la confirmación.

Código Menú	Descripción	Valor
U2	Menú para gestionar el volumen del tono de las teclas.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Menú para gestionar el volumen del tono de las señales de alarma.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Menú para gestionar el brillo de la pantalla.	Máx. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Mín.
U5	Menú para gestionar la animación de la cuenta regresiva.	0 - 1
U6	Menú de la función de reconocimiento del recipiente siempre activado.	0 - 1
U7	Menú para gestionar la señalización acústica al final de la cuenta regresiva.	0 - 1 - 2

MENÚ INSTALADOR (CONFIGURACIÓN DE LA POTENCIA DE LA PLACA)



Durante la primera conexión a la red doméstica, el instalador debe configurar la potencia de los quemadores de la placa teniendo en cuenta las posibilidades y las capacidades reales de la red.

Si no es necesario, se puede pasar directamente a encender la placa de cocción mediante la tecla (1); en caso contrario, realice las operaciones siguientes para acceder al menú.

- Cuando el aparato se alimenta por primera vez, el símbolo parpadea.
- Manteniendo pulsada la tecla , pulse las 4 teclas dígitos de las zonas de cocción (), una a la vez en sentido horario empezando por la derecha. Cada pulsación se indica mediante un pitido y, al soltar la tecla , se verá:

En el dígito se visualizará alternativamente y .

En el dígito se visualizará .

Pulse el dígito y el número 8 de la barra de potencia para acceder al menú de los ajustes. La operación se confirma visualizando (y) en lugar de (y). En este momento se visualiza el menú para configurar la potencia de la placa.

Pulse el dígito y seleccione uno de los valores visualizados en la barra de potencia (0-1-2-3) de acuerdo con la tabla siguiente.

Tras configurar el valor correcto, confírmelo manteniendo pulsada la tecla (1) hasta que se obtenga la confirmación.

	kW
0	7,4 kW
1	4,5 kW
2	3,5 kW
3	2,8 kW

EL APARATO

Función de gestión de la potencia

Este producto está equipado con una función de gestión de la potencia con control electrónico. La función de gestión de la potencia detecta el suministro de la potencia máxima de 3,7 kW/16 A para las zonas de cocción combinadas (fases lado derecho e izquierdo), optimizando la distribución de la potencia y evitando situaciones de sobrecarga en el sistema de inducción.

Con este fin, la potencia total se monitoriza continuamente y, si es necesario, se reduce. Si no es posible suministrar la potencia total requerida, un dispositivo de control reduce por defecto la potencia de otra de zona de cocción al nivel inmediatamente inferior de la curva de potencia respectiva, para no exceder el consumo de corriente de 16 A.

En este caso, el generador detecta el último mando con la prioridad más alta enviado por la interfaz de usuario y, si es necesario, reduce los ajustes realizados previamente para otra zona de cocción.

La función de Gestión de potencia se activa en primer lugar, incluso cuando se detecta un recipiente en la zona de cocción.

Ejemplo:

Si en la misma fase (fases lado derecho e izquierdo), se selecciona el nivel de aumento de potencia (boost) **(P)** en una zona de cocción, automáticamente la otra zona de cocción no puede superar al mismo tiempo el nivel de potencia 5.


Este aspecto varía según la limitación configurada en el producto (véase apartado "MENÚ INSTALADOR").

Cómo funcionan las placas de cocción por inducción


Las placas de cocción por inducción funcionan de manera muy diferente a las placas tradicionales o las placas de metal. La bobina de inducción ubicada debajo de la superficie de vitrocerámica crea rápidamente un campo magnético altamente variable que calienta directamente el fondo magnetizable del recipiente. La superficie de vitrocerámica se calienta solo con el recipiente caliente. Al retirar el recipiente de la zona de cocción, la alimentación de corriente se interrumpe de inmediato.

Detección de la presencia del recipiente

Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia del recipiente. El sistema de detección de la presencia del recipiente reconoce los recipientes con una base magnetizable adecuada para usar con placas de cocción por inducción.

Si se quita el recipiente durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no adecuado, la pantalla junto al gráfico de barras parpadea con el símbolo .

Si no hay recipientes colocados en la zona de cocción durante el tiempo de detección de presencia de recipientes, igual a 20 segundos:

- La zona de cocción se apaga automáticamente una vez transcurridos 20 segundos.
- En la pantalla de cada zona de cocción se visualiza .

Recipientes

Recipientes adecuados

Solo los recipientes con fondo completamente magnetizable son adecuados para cocinar en la placa de inducción.

Un imán se adhiere a cada punto de todo el fondo del recipiente.

Recipientes adecuados para la cocción por inducción

Los recipientes utilizados en las placas de cocción por inducción deben ser de metal, con propiedades magnéticas y una base suficientemente grande.


Recipientes adecuados:

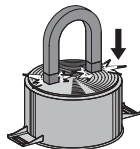
- ✓ Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso.
- ✓ Recipientes de hierro fundido con fondo esmaltado.
- ✓ Recipientes de acero inoxidable multicapa, acero inoxidable ferrítico y aluminio con fondo especial.

Recipientes no adecuados:

- ✓ Recipientes y ollas de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica y terracota.
- ▶ Para saber si un recipiente es adecuado, coloque un imán cerca del fondo: si el imán es atraído,

el recipiente es adecuado para la cocción por inducción.

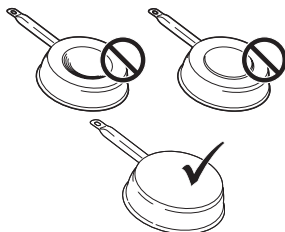
Si no dispone de ningún imán, puede echar una pequeña cantidad de agua en el recipiente, colocarlo en una zona de cocción y encenderla. Si en la pantalla aparece el símbolo , el recipiente no es adecuado.



Atención: utilice solo recipientes con fondo perfectamente plano y adecuado para zonas de cocción por inducción. El uso de recipientes con un fondo irregular puede perjudicar la eficiencia del sistema de radiación de calor y dificultar la detección de la presencia del recipiente en la zona de cocción.

Ruidos durante la cocción

Los recipientes pueden hacer ruidos durante la cocción. Esto no indica un mal funcionamiento, ni afecta el funcionamiento del aparato de ninguna manera. El ruido depende del tipo de recipiente utilizado. Si el ruido es muy molesto, puede ser útil cambiar el recipiente.



Consejos para ahorrar energía

- ▶ El diámetro del fondo de recipiente debe coincidir con el diámetro de la zona de cocción.



- ▶ Cuando compre una sartén, compruebe si el diámetro indicado es el del fondo o el de la parte superior de la sartén, ya que generalmente la parte superior suele ser más ancha que el fondo.
- ▶ Al preparar platos que requieren largos tiempos de cocción, es posible ahorrar tiempo y energía utilizando una olla a presión. Además, este tipo de cocción permite conservar las vitaminas de los alimentos.
- ▶ Asegúrese de que en la olla a presión haya líquido suficiente; si la cantidad de líquido no es suficiente y se sobrecalienta, pueden producirse daños tanto en la olla a presión como en la zona de cocción.
- ▶ Si es posible, tape siempre los recipientes con una tapa adecuada.
- ▶ Elija un recipiente adecuado a la cantidad de comida que deba cocinar. El uso de recipientes grandes parcialmente llenos comporta un derroche de energía.

Zona de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Mín. Ø (aconsejado)	Máx. Ø (aconsejado)
210 mm x 190 mm (individual)	110 mm	145 mm

Ruidos normales de funcionamiento de la placa de cocción

La tecnología de inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos. Estos campos electromagnéticos generan calor directamente en la base del recipiente. Las ollas y sartenes pueden producir una gran variedad de ruidos o vibraciones dependiendo de cómo se hayan fabricado.

A continuación, se describen estos ruidos:

Zumbido leve (como el ruido de un transformador)

Este ruido se produce cuando se cocina con un alto nivel de calor y está determinado por la cantidad de energía transferida de la placa de cocción al recipiente. El ruido desaparece o se debilita en cuanto se disminuye el nivel de calor.

Ligero silbido

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío y cesa en cuanto se introduce agua o comida.

Chisporroteo

Este ruido se produce con recipientes hechos con diferentes materiales superpuestos en capas y es causado por las vibraciones de las superficies donde se encuentran los diferentes materiales. El ruido procede de los recipientes y puede variar según la cantidad de comida y la manera de cocinarlos.

Silbido fuerte

Este ruido se produce con recipientes hechos con diferentes materiales superpuestos en capas y, además, se selecciona el máximo nivel de potencia y se ponen en marcha dos zonas de cocción. El ruido desaparece o se debilita en cuanto se disminuye el nivel de calor.

Ruidos del ventilador

Para un correcto funcionamiento del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para este propósito, la placa de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Puede suceder que el ventilador siga funcionando después de que se haya apagado la placa de cocción si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Sonidos rítmicos y similares al tictac de un reloj


Este ruido solo se produce cuando hay al menos tres zonas de cocción funcionando y desaparece o disminuye cuando se apaga una de ellas.

Los ruidos descritos son normales en la tecnología de inducción y, por lo tanto, no pueden considerarse defectos.


Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Rehogar	Arroz
4	Cocción larga, reducir, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, reducir, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopa, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura en abundante aceite	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistec
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

FUNCIONAMIENTO

Encendido del aparato

- Mantenga pulsada  para encender el aparato.
- En todas las pantallas de los niveles de potencia se visualiza "0".
 - Si no se realizan otras operaciones, por razones de seguridad el aparato se apaga después de 20 segundos.


Selección de una zona de cocción

Pulse sobre el dígito de referencia  de una o más zonas de cocción y configure el nivel de potencia.

Apagado de una zona de cocción

- Toque el "0" de la barra de potencia.
- Si no se hacen otras operaciones y las demás zonas de cocción están apagadas, el aparato se apaga después de 20 segundos.

Apagado de la placa de cocción


- Toque  durante algunos segundos para apagar la placa de cocción.
- Si no se realizan otras operaciones en la pantalla y todas las zonas de cocción están apagadas, el aparato se apaga después de 20 segundos.

Indicador de calor residual

Si se apaga una zona de cocción, pero aún está caliente, la letra "H" permanece encendida en el panel para indicar que existe el riesgo de quemaduras.

Configuración de la descongelación


Con la función Descongelación es posible descongelar alimentos o derretir lentamente la mantequilla, el chocolate o la miel.

- Seleccione la zona de cocción presionando el dígito correspondiente.
- Pulse la tecla .

Selección de la función PowerPlus

Es posible configurar una potencia extra tanto en las zonas de cocción como en la campana.


La zona de cocción seleccionada funciona con una potencia adicional durante 10 minutos. Se puede utilizar, por ejemplo, para calentar rápidamente una gran cantidad de agua.

- Seleccione una de las zonas y pulse dos veces el "9" de la barra de potencia. El dígito correspondiente muestra .


Temporizador

Cuando se selecciona el temporizador, la zona de cocción se apaga después de un período de tiempo establecido

Programación del temporizador


- Placa de cocción encendida.
- Zona de cocción seleccionada.
- Pulse el dígito .
- Configure el temporizador eligiendo entre 1 y 99 minutos.

Modificación del temporizador

- Temporizador programado
- Presione la zona de cocción activa del temporizador que desea modificar.
- Pulse el dígito .
- Configure el temporizador eligiendo entre 1 y 99 minutos.

Función Puente


La función de conexión "puente" permite activar dos zonas de cocción individuales para que funcionen y se regulen como una sola. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más grande.

Pulse simultáneamente las teclas deseadas para seleccionar las dos zonas en las que se desea efectuar el puente hasta que un dígito muestre  para indicar que la función se ha activado.

El otro dígito sirve para configurar la potencia.

Atención: Las zonas de cocción de la izquierda no se pueden unir a las de la derecha y viceversa.

Bloqueo para niños

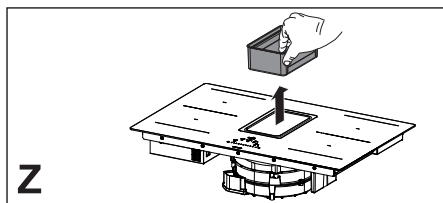
- Aparato encendido
- Activación:
 - pulse durante 3 segundos uno de los 4 dígitos de las zonas de cocción, suéltelo y desplace el dedo de 0 a 9 por la barra de potencia. Todos los dígitos muestran .
 - Las operaciones descritas se deben efectuar en un plazo máximo de 10 segundos.
- Desactivación:
 - Pulse durante 3 segundos uno de los 4 dígitos de las zonas de cocción, suéltelo y desplace el dedo de 9 a 0 por la barra de potencia. Las operaciones descritas se deben efectuar en un plazo máximo de 10 segundos.

MODELO	INDUPRO
Potencia máxima total (placa+ campana)	7,62 kW (configuración básica)
Potencia máxima total (placa+ campana)	4,72 kW
Potencia máxima total (placa+ campana)	3,72 kW
Potencia máxima total (placa+ campana)	3,02 kW

LIMPIEZA Y CUIDADO

El filtro antiolor de carbón activo se puede regenerar. Siga las instrucciones proporcionadas en el kit para el procedimiento de regeneración y para los intervalos de sustitución.

Filtros de grasa Z: Los filtros deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o con mayor frecuencia en caso de uso muy intensivo y se pueden lavar en el lavavajillas. No lave las rejillas en el lavavajillas.



la placa de cocción aún está caliente. Siga las recomendaciones del fabricante con respecto al rascador que debe utilizar.

- ▷ Quite los alimentos que contienen azúcar, por ejemplo mermelada derramada durante la cocción, con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- ▷ Quite cualquier plástico fundido con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- ▷ Elimine las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución antical, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.

Recomendaciones generales

- ▷ No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.
- ▷ No consuma los alimentos que caigan accidentalmente o se depositen sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.

Limpiar el aparato

- ▷ Limpie la placa de cocción después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen.
- ▷ Para limpiar la suciedad diaria, use un paño o una esponja suaves y un detergente adecuado. Siga los consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar productos detergentes protectores.
- ▷ Quite la suciedad incrustada, por ejemplo, la leche derramada durante la ebullición, con un rascador para vitrocerámica mientras

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Códigos de error			
Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
"Señalización acústica durante el encendido. No se visualiza ningún código de error"	El mando de la campana no funciona	El cable LIN de la tarjeta electrónica de la campana está dañado o mal conectado	Comprobar la conexión del cable LIN o sustituirlo si es necesario
ER03	Activación continua del sensor. El TC se apaga después de 10 s.	Agua o recipiente sobre el vidrio, sobre los sensores o sobre el mando.	Limpie la superficie del mando. Quite los objetos de encima de los sensores.
ER20	Error interno en el TC	-	Sustituya el TC
ER21	Sobrecalentamiento.	El sensor de temperatura ha detectado una temperatura superior a 85 °C.	Deje enfriar la placa y el error desaparecerá con temperaturas inferiores a 75 °C
			Controle el aislamiento térmico.
ER22	Evaluación defectuosa del botón, la interfaz de usuario se apaga después de 3,5 - 7,5 s.	-	Sustituya el TC
ER31	La configuración del TC no es congruente con la inducción.	Los datos de configuración del generador no coinciden con los del TC.	Nueva configuración.
			Sustituya el TC
			Cambie el generador.
ER36	Error interno en el TC	-	Sustituya el TC
ER47	Error de comunicación entre el TC y la inducción	Cable LIN dañado. No llega alimentación al cable LIN.	Sustituya el cable. Compruebe que el cable esté correctamente conectado
E2	Recalentamiento del sensor de la zona de cocción. El TC se apaga después de 10 s.	Recipiente vacío.	No caliente recipientes vacíos.
E3	Recipiente equivocado. Las zonas de cocción están apagadas	Los recipientes están perdiendo sus características magnéticas.	Use recipientes adecuados.
		Error interno en los circuitos del generador	Sustituya el módulo
E4	Error de configuración. La zona de cocción no puede activarse.	El módulo de inducción todavía no se ha configurado.	Configúrelo manualmente.
E5	No hay comunicación entre la UI y el generador de inducción. La zona de cocción no puede activarse.	Cableado LIN o cable de alimentación defectuosos.	Controle el cableado y la tensión de alimentación.
		Error interno en los circuitos del generador o del filtro.	Sustituya el módulo.

E6	La tensión de alimentación no está dentro del intervalo (tensión y/o frecuencia). La zona de cocción no puede activarse.	La tensión de alimentación no está dentro del intervalo (para más información, véanse los datos técnicos).	Controle la tensión de red.
		Error interno en los circuitos del generador.	Sustituya el módulo.
E7	Error interno en el TC. Las zonas de cocción están desactivadas.	-	Sustituya el módulo.
E8	Avería del extractor.	Extractor atascado.	Limpie o quite los atascos.
		Ventilador o módulo electrónico defectuosos.	Sustituya el módulo.
E9	Error del sensor de temperatura para la zona de cocción. La correspondiente zona de cocción está apagada.	El circuito del sensor de temperatura está abierto o hay un cortocircuito.	Sustituya el inductor.
EA	Error interno en el TC. Las zonas de cocción están apagadas	-	Sustituya el generador.
EH	Sensor de temperatura bloqueado. La correspondiente zona de cocción está apagada.	Ninguna variación de temperatura (mín. 10 K / 5 min) después de activar la zona de cocción.	Sustituya el inductor.

TC = CONTROL TÁCTIL

UI = INTERFAZ DE USUARIO

NTC = SENSOR DE TEMPERATURA


MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

- ▷ Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea realizado únicamente por el fabricante o por su servicio de asistencia.
- ▷ Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos únicamente por el fabricante o por su servicio de asistencia.

- ▶ Cuando contacte con el servicio de asistencia, proporcione la siguiente información:
 - Tipo de avería
 - Modelo de aparato (art./cód.)
 - Número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de identificación. La placa de identificación está colocada en el fondo del aparato.

ELIMINACIÓN

- ▷ El símbolo  en el producto o en el material de embalaje indica que el producto no se debe tratar como un residuo doméstico, sino que se tiene que llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Si el producto se elimina correctamente, se contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud humana. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos o con la tienda en la que ha comprado el producto.
- ▷ El aparato es conforme a la Directiva 2012/19/UE sobre la reducción de sustancias peligrosas utilizadas en los aparatos eléctricos y electrónicos y la eliminación de residuos.

DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

Tipo: 4300

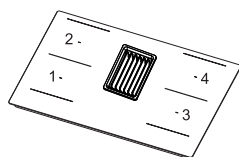
Modelo: **INDUPRO**

- ▶ Consulte la placa de identificación colocada en el fondo del aparato.
- ▶ El fabricante mejora continuamente sus productos. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de estas instrucciones de uso pueden cambiar sin previo aviso.

Para más información sobre los datos técnicos, consulte el sitio web:

- www.mepamsa.com/es

INDUPRO



1 y 2 Zona de cocción flexible 1 + 2 en puente
3 y 4 Zona de cocción flexible 3 + 4 en puente

Parámetro	Valor	Dimensiones (mm)
Dimensiones útiles	-	830 x 520 (L x P)
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V y 50 Hz; 220 V y 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V y 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Datos eléctricos y de los elementos calentadores		
Zona de cocción 1, 2, 3 y 4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona de cocción flexible 1 + 2, 3 + 4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parámetro	Valor	Unidad de medida
Peso del aparato	21	kg
Número de zonas de cocción	4	
Fuente de calor	inducción	





ÍNDICE

Informações sobre o manual	31
Informações para a segurança	31
Ligação elétrica	38
Vista de conjunto	39
Tipo de comandos	40
Comandos	41
Funções	43
Comandos do aspirador	46
Menu utilizador (personalizações)	47
Menu instalador (regulação da potência da placa)	48
Dispositivo ligado	49
Funcionamento	52
Limpeza e cuidados a ter	53
Resolução de problemas	54
Manutenção e reparação	56
Eliminação	56
Dados técnicos	57

INFORMAÇÕES SOBRE O MANUAL

Estas instruções de utilização são válidas para diversos modelos do aparelho. Por isso, é possível que algumas das características e funções que aqui descrevemos não estejam disponíveis no modelo específico que comprou.

- ▶ Antes de utilizar o dispositivo, leia as instruções com atenção.
- ▶ Conservar as instruções de utilização.
- ▶ Utilize o dispositivo descrito nestas instruções de exclusivamente conforme o uso previsto.


Símbolo	Significado
	Aviso de perigo. Aviso de risco de ferimentos.
	Ações em segurança e advertências para evitar ferimentos ou danos.
	Ação. Especifica uma ação que deve ser cumprida.
	Resultado. Resultado de uma ou mais ações.
	Requisito que deve ser satisfeito antes de realizar a próxima ação.

INFORMAÇÕES PARA A SEGURANÇA

ⓘ Para sua segurança e garantia de funcionamento correto do aparelho, leia atentamente este manual, antes de instalar e utilizar o produto. Estas instruções devem acompanhar sempre o aparelho, mesmo em caso de mudança de residência ou de venda. Os utilizadores devem ter pleno conhecimento do funcionamento e das características de segurança do aparelho.

Os sistemas de indução destas placas de cozinha cumprem as disposições das normas EMC e da diretiva EMF e não deveriam interferir com outros dispositivos eletrónicos. Os portadores de pacemaker ou de outros dispositivos eletrónicos implantados devem consultar o seu médico ou o fabricante do dispositivo implantado, para avaliar se este último é suficientemente resistente às

interferências.

 As ligações elétricas devem ser realizadas por um técnico especializado. Antes de proceder à ligação elétrica, consulte a secção LIGAÇÃO ELÉTRICA.

Para os aparelhos providos de cabo de alimentação, a disposição dos terminais, ou a parte dos condutores entre a ancoragem do cabo e os terminais, deve permitir aos condutores atravessados pela corrente serem esticados antes do condutor de ligação à terra se o cabo sair para fora da ancoragem.

- ▷ O fabricante não responde por eventuais danos decorrentes de uma instalação não correta ou inadequada.
- ▷ Verifique se a tensão da rede elétrica corresponde à indicada na chapa do número de série fixada no interior do produto.
- ▷ As ligações elétricas fixas devem incluir os dispositivos de desconexão

estabelecidos nos códigos em vigor.


- ▷ Para os aparelhos de classe I, verifique se a instalação elétrica doméstica garante uma ligação à terra adequada.
- ▷ Ligue o aspirador ao tubo de evacuação de fumo utilizando uma tubagem adequada. Refira-se aos acessórios disponíveis para compra indicados no manual de instalação (para os tubos circulares: diâmetro mínimo 120 mm). A tubagem de evacuação deve ser o mais curta possível.
- ▷ Ligue o aparelho à rede elétrica utilizando um interruptor omnipolar.
- ▷ É necessário respeitar os regulamentos em matéria de evacuação de ar.
- ▷ Não ligue o aparelho de aspiração a condutas de evacuação de fumos de combustão (caldeiras, lareiras, etc.).
- ▷ Se o aspirador for utilizado em conjunto

com equipamentos não elétricos (por ex. aparelhos com queimadores a gás), é necessário assegurar no aposento um nível de ventilação suficiente que impeça o retorno dos gases de combustão. Quando o aparelho de cozedura for usado em conjunto com aparelhos alimentados por fontes de energia não elétricas, a pressão negativa no aposento não deve exceder 0,04 mbar, para impedir que os fumos sejam reaspirados pelo aparelho de cozedura para o aposento.


- ▷ O ar não deve ser expelido através de tubagem usada como tubo de chaminé de aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis.
- ▷ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, por um centro de assistência autorizado ou por um técnico qualificado,

para evitar situações perigosas.

- ▷ Ligue a ficha do aparelho a uma tomada situada numa área acessível, que cumpra os regulamentos em vigor.
- ▷ Em relação às medidas técnicas e de segurança que é necessário respeitar para evacuar o fumo, é importante seguir atentamente os regulamentos estabelecidos pelas autoridades locais.

 **ATENÇÃO:** antes de instalar o aparelho, retire as películas de proteção.

- ▷ Utilize apenas os parafusos e quinquilharia fornecidos com o aparelho.

 **ATENÇÃO:** a não instalação dos parafusos ou dos elementos de fixação como indicado nestas instruções pode causar perigos elétricos.

- ▷ Não olhe diretamente para a luz através de dispositivos óticos (binóculos, lupas...).

- ▷ A limpeza e a manutenção de rotina não devem ser realizadas por crianças sem a supervisão de um adulto.
- ▷ Vigie as crianças, para evitar que brinquem com o aparelho.
- ▷ Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com experiência e conhecimentos inadequados, a menos que não estejam sob a supervisão ou que tenham sido previamente instruídos sobre a utilização do aparelho por pessoa responsável pela sua segurança.
- ▷ Este aparelho poderá ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem a necessária experiência e

conhecimentos apenas sob vigilância ou depois de instruídas adequadamente sobre a utilização do aparelho em condições de segurança e cientes dos riscos que a sua utilização comporta. Não deixe as crianças brincar com o aparelho.

**ADVERTÊNCIA:** O

aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.

Cuidado para não tocar nas resistências.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, a menos que se estejam sob constante vigilância.

- ▷ Limpe e/ou substitua os filtros, respeitando os prazos especificados pelo fabricante (perigo de incêndio). Consulte o parágrafo Limpeza e manutenção.
- ▷ Recomenda-se assegurar uma ventilação adequada

do aposento, quando o aparelho for utilizado juntamente com aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis (não aplicável aos aparelhos que fazem apenas recircular o ar no aposento).

- ▷ **ATENÇÃO:** Se a superfície estiver danificada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.
- ▷ Não ligue o dispositivo se a superfície estiver rachada ou se houver danos visíveis na espessura do material.
- ▷ Não toque no aparelho com partes do corpo molhadas.
- ▷ Não limpe o aparelho com equipamentos a vapor.
- ▷ Não apoie objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas de tacho na superfície da placa de cozinha, porque podem ficar quentes.
- ▷ Após a utilização, desligue o elemento da placa de cozinha, utilizando o respetivo comando e não

confie na indicação do detetor de painelas.

- ▷ **ATENÇÃO:** Cozinhar com gordura e óleo numa placa de cozinha sem vigilância, pode ser perigoso e provocar incêndios. NUNCA tente apagar as chamas com água. Em contrapartida, desligue o aparelho e abafe as chamas, cobrindo-as com a tampa de um tacho ou um cobertor antifogo, por exemplo.
- ▷ **ATENÇÃO:** O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Os processos de cozedura breve necessitam de supervisão contínua.
- ▷ O aparelho não se destina a ser acionado por um temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.
- ▷ **ATENÇÃO:** Perigo de incêndio: Não apoie objetos sobre as superfícies de cozedura.
- ▷ O aparelho deve ser instalado de forma que seja

possível isolá-lo da fonte de alimentação elétrica mediante um dispositivo de isolamento com distância de abertura entre os contactos (3 mm) capaz de assegurar a desconexão completa nas condições de sobretensão da categoria III.

- ▷ O aparelho não deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- ▷ A ventilação do aparelho deve estar em conformidade com as instruções do fabricante.

Requisitos dos móveis

- ▷ A placa de cozinha destina-se a ser encastrada na bancada de trabalho da cozinha, acima de um módulo para cozinha com 600 milímetros de largura ou mais.
- ▷ Se o aparelho for montado em materiais inflamáveis, será necessário respeitar à risca as orientações e normas referentes às instalações de baixa

tensão e à proteção contra incêndios.

- ▷ Para as unidades de encastrar, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com adesivos resistentes ao calor (mín. 100 °C): o uso de materiais e adesivos inadequados pode causar deformações e descolamento.
- ▷ O módulo de cozinha deve ter espaço suficiente para permitir as ligações elétricas do dispositivo. Os módulos suspensos acima do dispositivo devem ser instalados a uma distância que deixe espaço suficiente para trabalhar com comodidade.
- ▷ O uso de frisos decorativos de madeira dura à volta da bancada de trabalho, atrás do dispositivo, é permitido desde que a distância mínima permaneça igual à indicada nas figuras da instalação.

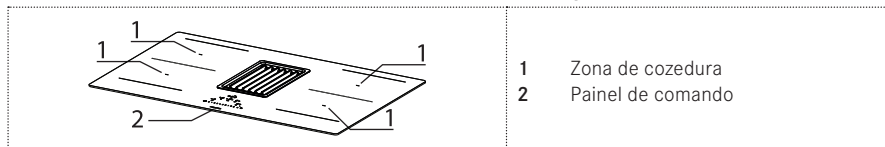
- ▷ A distância mínima entre o aparelho montado e a parede traseira está indicada na figura de instalação do aparelho encastrável (150 mm para a parede lateral, 40 mm para a parede traseira e 500 mm para possíveis armários suspensos acima do dispositivo. Por razões ergonómicas aconselha-se uma distância mínima de 1000 mm).
 - ▷ Para evitar infiltrações de líquido entre a estrutura da placa de cozinha e a bancada de trabalho, aplique a junta de vedação adesiva fornecida a toda a extensão da borda exterior da placa, antes de proceder à instalação.
- Utilização correta**
- ▷ O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.
 - ▷ Nunca utilize o aparelho para outros fins que não aqueles para os quais foi concebido.
 - ▷ As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque o óleo sobreaquecido é facilmente inflamável.
 - ▷ Não utilize o aparelho com um temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.
 - ▷ O dispositivo não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar que possa sobreaquecer.
 - ▷ Para evitar danos no dispositivo, não suba para cima dele.
 - ▷ Para evitar danos no vedante de silicone, não coloque tachos e panelas quentes sobre a estrutura.
 - ▷ Não corte nem prepare os alimentos sobre a superfície vitrocerâmica nem deixe cair objetos duros em cima dela. Não arraste as panelas e os tachos sobre a superfície de vitrocerâmica.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

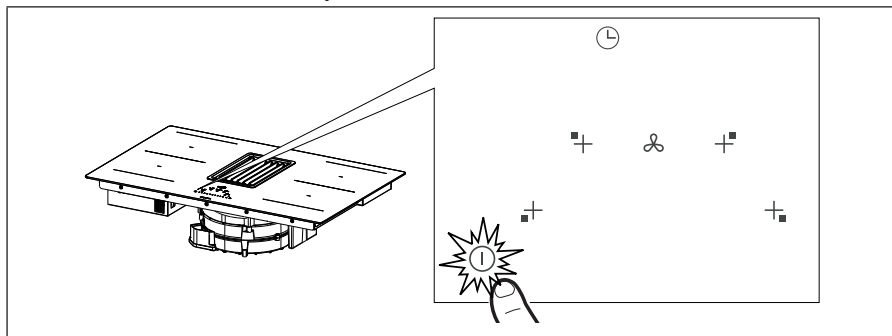
- ▷ As ligações elétricas devem ser realizadas por um técnico especializado.
- ▷ Este aparelho apresenta uma ligação de tipo em “Y” sendo, portanto, necessária a presença do fio do “neutro”. O cabo de alimentação deve ser pelo menos do tipo H05VV-F. Ligação MONOFÁSICA, BIFÁSICA e TRIFÁSICA: secção mín. dos condutores: 2,5 mm². Diâmetro exterior do cabo de alimentação: mín. 7 mm - máx. 15 mm.
- ▷ Os terminais de ligação são acessíveis removendo a tampa da caixa de ligações.
- ▷ Verifique se as características da instalação elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com as do aparelho.
- ▷ Ligue o aparelho como representado no esquema (de acordo com as normas de referência para a tensão de rede em vigor no país de instalação).
- ▷ Aconselha-se utilizar o cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm². Se utilizar o cabo de alimentação H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², respeite as seguintes instruções: para a ligação trifásica, separe os 2 fios e remova as bainhas azuis dos fios cinzentos.

VISTA DE CONJUNTO

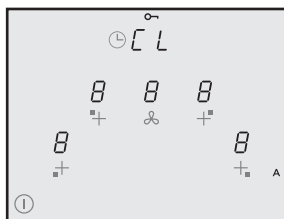
INDUPRO - Placa de cozinha com 4 zonas e exaustor incorporado



Botões e elementos de visualização



Prima o botão On/Off (1) durante 2 segundos, para ligar e ativar as funções da placa. Todos os Digits mostram 8. e os do temporizador “ C L “.



Neste momento, a placa está ligada mas todas as zonas de cozedura e o exaustor estão a zero de potência. A Placa desliga-se automaticamente ao fim de 20 segundos, se não for utilizada.

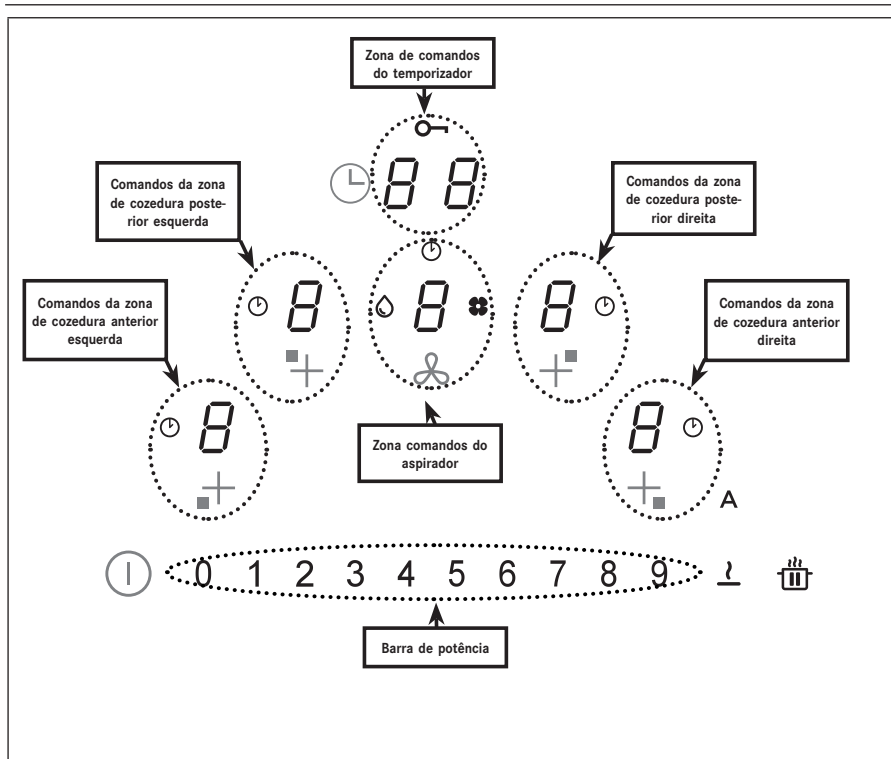
Atenção: Por motivos de segurança, a placa poderá ser sempre desligada no botão On/Off (1).

Atenção: No painel de comandos todas as funções selecionáveis estarão sempre iluminadas/visíveis e serão sempre as únicas que podem ser ativadas.

Advertências para o instalador: Verifique e, se necessário, altere a regulação de potência da placa. Ver o parágrafo “ **Menu Instalador (Regulação da potência da placa)** “.

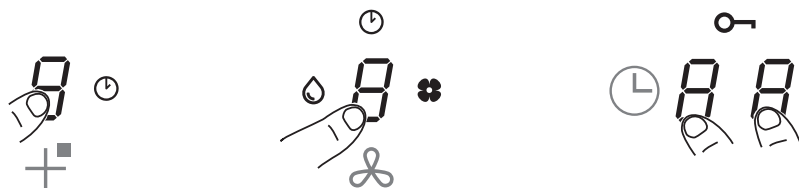
Por predefinição de fábrica, a placa está definida para uma absorção de **7,4 kW**.

TIPO DE COMANDOS

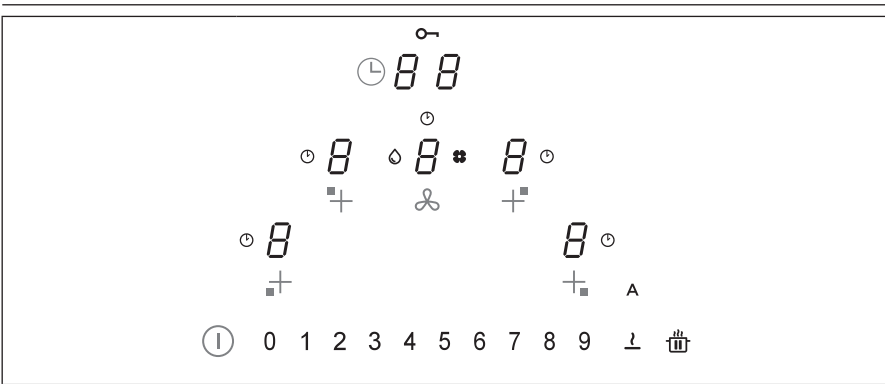
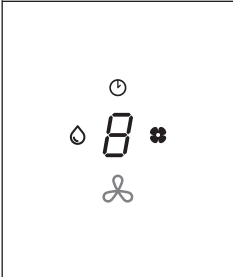







Os comandos das zonas de cozadura, do aspirador e o temporizador podem ser ativados premindo sobre o Digit de referência **8**.

A confirmação é dada pela iluminação do Digit, que se torna intensa.














COMANDOS










Comandos	Descrição
	<p>Seleção dos comandos da zona de cozedura Prima On/Off durante 2 segundos (1).</p> <p>Os comandos das zonas de cozedura, do aspirador e do temporizador podem ser ativadas premindo sobre o Digit de referência 8.</p> <p>A confirmação é dada pela iluminação intensa do Digit correspondente.</p> <p>O símbolo (1) serve para indicar que está ativo o temporizador correspondente à zona selecionada (ver a função “Temporizadores das zonas de cozedura”).</p>
	<p>Seleção dos comandos do aspirador Prima On/Off durante 2 segundos (1).</p> <p>Para selecionar os comandos do exaustor, prima sobre o Digit de referência 8.</p> <p>A confirmação é dada pela iluminação intensa do Digit correspondente.</p> <p>O símbolo (1) serve para indicar que o temporizador correspondente às funções do exaustor está ativo.</p> <p>O símbolo (water drop) assinala a necessidade de manutenção/limpeza do filtro antigordura, após 100 horas de uso.</p> <p>O símbolo (fan) assinala a necessidade de manutenção do filtro (antiodores) de carvão, após 200 horas de uso.</p>
<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p>	<p>Seleção da potência das zonas de cozedura e/ou da velocidade do aspirador Prima On/Off durante 2 segundos (1).</p> <p>A barra de potência só é visível após seleção do Digit do exaustor ou de uma das 4 zonas de cozedura.</p> <p>É possível aumentar ou diminuir a potência das zonas de cozedura ou a velocidade do aspirador, premindo diretamente sobre o valor desejado ou deslizando com o dedo (da direita para a esquerda ou vice-versa), consoante se deseje aumentar ou diminuir o valor definido.</p>

	<p>Seleção dos comandos do temporizador Prima On/Off durante 2 segundos (1). Selecione a zona de comandos para gestão dos temporizadores das zonas de cozedura e do aspirador que, por norma, indicam “ C L “ (ver as funções do temporizador).</p> <p>O símbolo  indica o botão para as funções de segurança (ver “Bloqueio do teclado (limpeza)“).</p>
	<p>Por predefinição de fábrica, quando a placa de cozinha/aspirador é ligada(o), o exaustor ativa-se no modo automático e o LED A está aceso com luminosidade intensa. O exaustor começa a funcionar se a potência das zonas de cozedura for superior a “1”.</p> <p>Para desativar, prima o LED A; a confirmação desta operação será dada pela mudança de intensidade luminosa de intensa para atenuada. Também podem ser desativadas premindo um valor superior a “1” sobre a barra de potência, operação confirmado pela mudança de intensidade do LED A, cuja luminosidade muda de intensa para atenuada.</p> <p>Para reativar, prima o LED A, que passará para aceso intenso.</p>
	<p>Função de PAUSA e REINÍCIO.</p> <p>Em conjunto com outros botões, permite entrar no menu utilizador.</p>
	<p>Função Defrost (Descongelar), descongela alimentos ou derrete delicadamente manteiga, chocolate ou mel ...etc..</p> <p>Em conjunto com outros botões, permite entrar no menu instalador.</p>










FUNÇÕES

Função	Descrição
Bloqueio do teclado (Segurança para crianças)	Permite bloquear as regulações da placa de cozinha para impedir modificações acidentais.
	Ativação: na ausência de painéis, prima com o dedo, 3 segundos, um dos 4 dígitos das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 0 a 9, seguindo a animação visível. A confirmação é dada quando todos os dígitos apresentam  . As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.
	Desativação: prima com o dedo, 3 segundos, um dos 4 dígitos das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 9 a 0, seguindo a animação visível. As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.
Bloqueio do teclado (limpeza)	Permite bloquear, durante 15 segundos, as regulações da placa de cozinha, para poder limpá-la rapidamente.
	Ativação: prima simultaneamente os Dígitos  das zonas de cozedura anterior direita e anterior esquerda. O visor da zona de comandos para gestão do temporizador, mostra a contagem decrescente a partir de 15 segundos e acende-se  . Desativação: prima  ou aguarde que terminem os 15 segundos.
Temporizador das zonas de cozedura	Contagem decrescente com relógio, para desligamento programado de cada uma das zonas de cozedura.
	Ativação: com a placa ligada, selecione uma das 4 zonas de cozedura e selecione um valor na barra de potência. Prima, individualmente, sobre os Dígitos da zona de comandos Temporizador, defina os valores individualmente, selecionando-os na barra de potência (Mínimo 1 minuto - Máximo 99 minutos). A confirmação é dada após 10 segundos de não utilização.
	O visor da zona de comandos para gestão do temporizador mostra a contagem decrescente, se definida; se não definida, exibe por norma as letras “ C L “. Todas as zonas podem ter o temporizador ativado e o visor mostrará sempre o que tiver o tempo residual mais baixo. Repita as operações para alterar o valor do temporizador.
	Desativação: defina a zero os valores do temporizador ou prima  .

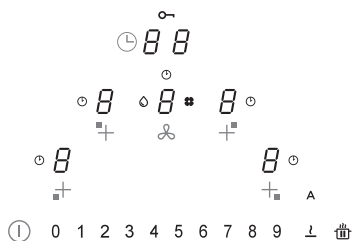
Temporizador (genérico)	Contagem decrescente com relógio, para uso genérico.
	Ativação: com a placa ligada e sem painéis prima, individualmente, sobre os Digits da zona de comandos Temporizador, defina os valores individualmente, selecionando-os na barra de potência (Mínimo 1 minuto - Máximo 99 minutos).
	O visor da zona de comandos para gestão do temporizador mostra a contagem decrescente, se definida; se não definida, exibe por norma as letras “ C L “. Desativação: defina a zero os valores do temporizador ou prima  duas vezes, com a placa desligada.
Função conservação dos alimentos quentes	Ativação: selecione uma das 4 zonas de cozedura e prima  . O Digit da zona selecionada exibe  .
	Desativação: prima  ou prima  .
Função Turbo	Tanto as zonas de cozedura como o exaustor podem ser regulados com uma potência extra.
	Ativação: quer para o exaustor quer para as zonas de cozedura, prima 2 vezes o “ 9 “, na barra de potência. O Digit correspondente exibe  .
	Desativação: selecione um dos outros valores possíveis na barra de potência.
Função de aquecimento rápido	<p>Selecione uma das 4 zonas de cozedura e prima, 3 segundos, o valor desejado (de 1 a 8) na barra de potência.</p> <p>A placa terá um pico até à máxima potência durante um período de tempo definido e depois irá para a potência regulada (Ver quadro abaixo).</p> <p>O Visor apresenta “ A “ + o valor selecionado.</p> <p>1 -> 40 segundos 2 -> 72 segundos 3 -> 120 segundos 4 -> 176 segundos 5 -> 256 segundos 6 -> 432 segundos 7 -> 120 segundos 8 -> 192 segundos 9 -> não disponível P -> não disponível</p>

<p>Função Pausa + Reinício</p>	<p>Esta função congela todas as regulações da placa durante 10 minutos, para quando, quem a utiliza, tiver necessidade de se ausentar durante um período de tempo breve.</p> <p>Durante a pausa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nenhuma zona de cozedura dissipa energia. - Todos os temporizadores são parados. - As funções “Turbo” e “Aquecimento Rápido” são desativadas <p>Terminados os 10 minutos, a placa de cozinha continuará com todas as ações definidas anteriormente.</p> <p>Ativação: prima  durante, pelo menos, 1 segundo; todos os Digits indicam .</p> <p>Desativação: prima  durante, pelo menos, 1 segundo, até ficar intermitente e, no prazo de 10 segundos, prima outro botão qualquer.</p>
<p>Função Reposição</p>	<p>Esta função permite recuperar todas as regulações da placa no caso de desligamento involuntário ou de falta imprevista de corrente.</p> <p>Com a placa desligada, se no prazo de 6 segundos voltarmos a ligá-la usando o botão , o botão  pisca durante 6 segundos. Prima de novo o botão, para repor as funções anteriormente definidas. Tudo isto é confirmado com um bip.</p> <p>Se, com a placa desligada, se voltar a ligá-la no prazo de 6 segundos, as funções definidas anteriormente serão repostas automaticamente.</p>
<p>Função Ponte</p>	<p>Esta função permite a ligação de 2 zonas de cozedura de forma a poderem ser controladas como uma única grande zona de cozedura. Isto permite a utilização de painéis com fundo maior.</p> <p>Ativação: com a placa ligada, prima simultaneamente os botões desejados, para selecionar as 2 zonas que deseja unir com ponte, até o Digit exibir , para indicar que a função foi ativada. O outro Digit serve para definir a potência.</p> <p>Atenção: As zonas de cozedura da esquerda não podem ser ligadas às da direita nem vice-versa.</p> <p>Desativação: prima, simultaneamente, os botões nos quais definimos a ponte, até desaparecer o símbolo .</p>
<p>Função automática de deteção de tacho</p>	<p>Se apoiarmos um tacho sobre uma das zonas de cozedura, a placa deteta imediatamente a sua presença e acende o Digit correspondente na intensidade máxima, exibindo o símbolo .</p>
<p>Indicação do calor residual</p>	<p>A indicação do calor residual é uma característica de segurança, para indicar que a superfície da zona de cozedura ainda está a temperatura superior ou igual a 60° C e por isso, se tocada diretamente com as mãos, pode provocar queimaduras.</p> <p>No Digit da zona de cozedura correspondente é exibido o símbolo .</p>


COMANDOS DO ASPIRADOR


	
	<p>Símbolo do temporizador. Selecione o Digit do aspirador, prima sobre os Digits de Gestão dos temporizadores, para definir a contagem decrescente.</p>
	<p>Símbolo de manutenção do filtro antigordura A sinalização relativa à limpeza do filtro antigordura é exibida com o LED  e está sempre ativada.</p>
	<p>Símbolo de manutenção do filtro de carvão</p> <ul style="list-style-type: none"> O exaustor foi previamente regulado na fábrica para funcionamento no modo aspirante. Prima o botão On/Off. Com a carga desligada, prima sobre o dígito dos comandos do exaustor, para ativar o aspirador. Prima de novo 5 segundos, para: <p>Ativação do filtro de carvão:</p> <ul style="list-style-type: none"> O símbolo do filtro (antiodores) de carvão acende-se durante 1 segundo e o dispositivo emite um duplo som acústico. <p>Desativação do filtro de carvão:</p> <ul style="list-style-type: none"> O símbolo do filtro (antiodores) de carvão acende-se duas vezes e o dispositivo emite um duplo som acústico.
 	<p>Redefinição e reativação dos filtros</p> <ul style="list-style-type: none"> Uma vez decorridas 200 horas de funcionamento do filtro de carvão e 100 horas do filtro de gorduras, o acendimento dos respetivos ícones assinalará que é necessário efetuar a manutenção do filtro indicado. Depois de ter efetuado a manutenção do filtro da placa gasto, proceda conforme se segue: <ul style="list-style-type: none"> Ligue a placa On/Off Prima o dígito Exaustor  para ativar a barra numerada. Prima o botão "A" durante pelo menos 5 segundos e aguarde a confirmação da redefinição assinalada por um duplo som acústico e pelo apagamento do símbolo. Se a confirmação da redefinição (duplo som acústico e apagamento do símbolo) não ocorrer dentro de 6 segundos, desligue a placa e repita o procedimento desde início.
<p>"9"</p>	<p>Prima sobre a barra de potência " 9 " para definir a velocidade INTENSIVA 1. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 10 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, seleccione uma velocidade diferente.</p>
	<p>Prima duas vezes sobre a barra de potência " 9 " para definir a velocidade INTENSIVA 2. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 5 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, seleccione uma velocidade diferente.</p>
<p>Delay</p>	<p>Esta função só está disponível se o modo de funcionamento Automático for desativado. Para desativar o modo automático, prima A.</p> <p>Prima o Digit do aspirador e defina uma velocidade na barra de potência. Prima o Digit para gestão do temporizador que indicava "CL" mas que passa à contagem decrescente de 15 minutos já definida.</p>


MENU UTILIZADOR (PERSONALIZAÇÕES)







O Menu do utilizador serve para personalizar os sinais de aviso da placa, sonoros (tom e volume) e visuais, conforme desejado.


Prima o botão .


No prazo de 3 segundos, prima de novo o botão .


- Aparece o símbolo .

- Mantendo premido o botão , prima sucessivamente os 4 botões Digit das zonas de cozedura (), um de cada vez, no sentido dos ponteiros do relógio, começando da esquerda. A cada pressão é emitido um bip e, libertando o botão , poderá observar-se que:

No Digit  aparece escrito, alternadamente, **U** e um número de 2 a 7, que indica o tipo de menu (Ver o quadro abaixo).

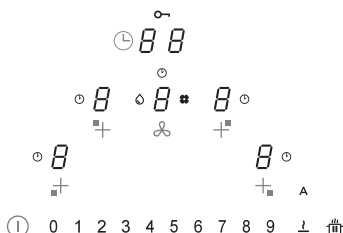
No Digit  aparece escrito um número que depende dos valores indicados na escolha (Ver o quadro abaixo).

Prima o Digit  e um número de 2 a 7 da barra de potência, para entrar no menu configurações (Ver quadro abaixo).

Depois de definido o valor correto, confirme mantendo premido o botão  até confirmação.

Código menu	Descrição	Valor
U2	Menu para ajuste do volume de tom dos botões.	0 - 1 - 2 - 3
U3	Menu para ajuste do volume de tom dos sinais de alarme.	0 - 1 - 2 - 3
U4	Menu para ajuste da luminosidade do visor.	Máx. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Mín.
U5	Menu para ajuste da animação da contagem decrescente.	0 - 1
U6	Menu da função de reconhecimento de tacho sempre ativo.	0 - 1
U7	Menu para gestão da sinalização sonora no fim da contagem decrescente.	0 - 1 - 2

MENU INSTALADOR (REGULAÇÃO DA POTÊNCIA DA PLACA)



A primeira vez que for feita a ligação à rede doméstica, o instalador deve definir a potência dos queimadores da placa, tendo em conta as possibilidades e capacidades reais da rede de energia. Não sendo necessário, é possível ligar diretamente a placa no botão ①, se não siga as operações abaixo, para entrar no menu.

- A primeira vez que a placa recebe alimentação elétrica, o símbolo pisca.

- Mantendo premido o botão .

- Prima sucessivamente os 4 botões Digit das zonas de cozedura () , um de cada vez, no sentido dos ponteiros do relógio, começando da direita. A cada pressão é emitido um bip e, libertando o botão , poderá observar-se que:

No Digit aparece escrito, alternadamente, e .

No Digit aparece escrito .

Prima o Digit e o número 8 da barra de potência, para entrar no menu configurações. Esta operação é confirmada pela mudança da visualização de (e) para (e). Neste momento estamos no menu para as definições de potência da placa.

Prima o Digit e selecione um dos valores exibidos na barra de potência (0-1-2-3), seguindo o quadro abaixo.

Depois de definido o valor correto, confirme mantendo premido o botão ① até confirmação.

	kW
0	7,4 kW
1	4,5 kW
2	3,5 kW
3	2,8 kW

DISPOSITIVO LIGADO

Função de Gestão da potência

Este produto possui uma função de gestão da potência controlada eletronicamente. A função de Gestão da potência monitoriza o fornecimento da potência máxima de 3,7 kW/16 A para os elementos de cozedura combinados (fases dos lados direito e esquerdo), otimizando a distribuição de potência e evitando situações de sobrecarga do sistema de indução.

Para esse efeito, a potência total é monitorizada constantemente, reduzindo-a eventualmente. Se não for possível fornecer o total de potência solicitada, por predefinição um elemento de controlo reduzirá a potência de um outro elemento de cozedura ao nível imediatamente inferior ao da respetiva curva de potência, para que a absorção de corrente não exceda 16 A.

Neste caso, o gerador deteta o último comando com prioridade mais alta enviado pela interface com o utilizador e reduz, se necessário, os ajustes ativados anteriormente para um outro elemento de cozedura.

A função de gestão da potência também se ativa inicialmente quando é detetada a presença de um tacho sobre o elemento de cozedura.

Exemplo:

Se na mesma fase (fases dos lados direito e esquerdo) for selecionado o nível de aumento da potência (boost) (P) numa zona de cozedura, automaticamente a outra zona de cozedura não poderá, simultaneamente, exceder o nível 5 de potência.

Este aspeto é variável, dependendo da limitação definida no produto (Ver parágrafo “MENU INSTALADOR”).

Como funcionam as placas de cozinha de indução

As placas de indução funcionam de maneira muito diferente das placas de cozinha tradicionais ou com discos metálicos. A serpentina de indução situada abaixo da superfície de vitrocerâmica cria rapidamente um campo magnético de alta variabilidade que aquece diretamente o fundo magnetizável do tacho.

A superfície de vitrocerâmica é aquecida unicamente pelo tacho quente. Quando o tacho é tirado da zona de cozedura, a alimentação de corrente é imediatamente interrompida.

Deteção de presença de tacho

Todas as zonas de cozedura estão munidas de um sistema de deteção de presença de tacho. O sistema de deteção de presença de tacho reconhece tachos com uma base magnetizável adequados para a utilização com as placas de cozinha de indução.

Se o tacho for removido durante o funcionamento ou se for utilizado um tacho inadequado, o visor ao lado do gráfico de barras pisca com o símbolo **U**.

Se não houver tachos sobre a zona de cozedura durante o tempo de deteção de presença de tacho de 20 segundos:

- A zona de cozedura desliga-se automaticamente ao fim de 20 segundos.
- O visor de cada zona de cozedura exhibe **U**.

Tachos

Tachos adequados

Apenas os tachos com fundo completamente magnetizável são apropriados para utilização na placa de indução.

Um iman adere em todos os pontos do fundo do tacho.

Tachos adequados para utilização com cozedura de indução

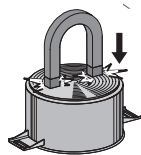
Os tachos a utilizar em superfícies de cozedura de indução devem ser de metal, com propriedades magnéticas e uma base suficientemente larga.

Tachos adequados:

- ✓ Tachos de aço esmaltado com fundo alto.
- ✓ Tachos de ferro fundido com fundo esmaltado.
- ✓ Tachos de aço inox multicamadas, aço inoxidável ferrítico e alumínio com fundo especial.

Tachos não adequados:

- ✓ Tachos e painéis de cobre, aço inox, alumínio, vidro refratário, madeira, cerâmica e barro cozido.
- ▶ Para ver se um tacho é adequado, coloque um iman próximo do fundo do tacho: se o iman for atraído, o tacho é apropriado para cozedura de indução. Se não houver nenhum iman disponível, é possível colocar uma pequena quantidade de água no tacho, colocar o tacho sobre uma zona de cozedura e acender. Se aparecer no visor o símbolo **U**, o tacho não é adequado.



Atenção: utilize exclusivamente tachos com fundo perfeitamente plano e adequado para zonas de cozedura por indução. A utilização de tachos com fundo irregular pode prejudicar a eficiência do sistema de radiação de calor e entravar a deteção de presença de tacho na zona de cozedura.

Ruídos durante a cozedura

Os tachos podem provocar ruídos durante a cozedura. Isso não significa que haja um problema de funcionamento nem afeta de modo nenhum o funcionamento do dispositivo.

O ruído depende do tipo de tachos utilizados.

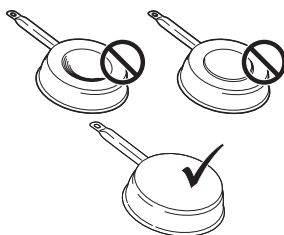
Se o ruído for especialmente incomodativo, pode ser útil trocar de tacho.

Indicações para poupar energia

- ▶ O diâmetro do fundo do tacho deve coincidir com o diâmetro da zona de cozedura.



- ▶ Ao adquirir um tacho, verifique se o diâmetro indicado corresponde ao do fundo ou ao da parte superior do tacho, porque esta última é geralmente mais larga do que o fundo.
- ▶ Nas preparações de pratos que precisam de tempos de cozedura grandes, é possível poupar tempo e energia usando panela de pressão. Este tipo de cozedura permite ainda preservar as vitaminas nos alimentos.
- ▶ Certifique-se de que há líquido suficiente na panela de pressão; se a quantidade de líquido não for suficiente e a panela sobreaquecer, podem advir danos para a panela de pressão e para a zona de cozedura.
- ▶ Se possível, tape sempre os tachos com uma tampa adequada.
- ▶ Escolha um tacho adequado para a quantidade de alimentos que deseja cozinhar. A utilização de tachos largos só cheios parcialmente tem como resultado um desperdício de energia.



Zona de cozedura	Fundo do tacho	
	Ø Mín. (recomendado)	Ø Máx. (recomendado)
210 mm × 190 mm (individual)	110 mm	145 mm

Ruídos normais de funcionamento da placa de cozinha

A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos. Esses campos eletromagnéticos geram calor diretamente no fundo do tacho. Tachos e panelas podem produzir uma variedade de ruídos ou vibrações dependendo da maneira como foram fabricados.

Esses tipos de ruído são descritos da seguinte forma:

Zumbido ligeiro (como o ruído de um transformador)

Esse ruído acontece durante a cozedura com um nível de calor elevado e é gerado pela quantidade de energia transferida da placa de cozinha aos tachos. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Assobio ligeiro

Esse ruído é produzido quando o recipiente de cozedura está vazio e cessa assim que ele for enchido com água ou alimentos.

Estalido

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais estratificados um sobre o outro e é causado pelas vibrações das superfícies onde os diferentes materiais se encontram. O ruído vem dos tachos e pode variar em função da quantidade e do tipo de preparação do alimento.

Assobio forte

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais diferentes estratificados um sobre o outro e, para além disso, quando são utilizados com potência máxima e também sobre duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Ruídos da ventoinha

Para que o sistema eletrónico funcione corretamente, é necessário regular a temperatura da placa de cozinha. Para este efeito, a placa está equipada com uma ventoinha de arrefecimento que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. Pode acontecer que a ventoinha continue a funcionar mesmo depois de o aparelho ter sido desligado, se a temperatura da placa de cozinha ainda for considerada demasiado elevada.

Sons rítmicos e semelhantes ao tiquetaque de um relógio

Esse ruído é produzido unicamente quando pelo menos três zonas de cozedura estão em funcionamento e desaparece ou diminui, assim que uma delas for desligada. Os ruídos descritos são uma característica normal da tecnologia de indução e, por isso, não podem ser considerados defeitos.

Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Fazer crescer	Arroz
4	Cozedura prolongada, concentrar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, concentrar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopa, carne refogada
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas de batata), omeletes, alimentos panados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em óleo abundante	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bife
P	Aquecimento rápido	Ferver água


FUNIONAMENTO

Ligação do aparelho

Mantenha premido , para ligar o dispositivo.

- Em todos os visores dos níveis de potência é exibida a indicação "0".
- Se não forem efetuadas outras seleções, o dispositivo irá desligar-se ao fim de 20 segundos, por razões de segurança.

Seleção de uma zona de cozedura


Prima sobre o Digit de referência  de uma ou mais zonas de cozedura e defina o nível de potência.

Desligar uma zona de cozedura

Toque no "0" da barra de potência.

- Se não forem efetuadas outras seleções e as outras zonas de cozedura estiverem desligadas, o dispositivo irá desligar-se ao fim de 20 segundos.

Desligamento da placa de cozinha

Toque  durante alguns segundos, para desligar a placa de cozinha.


- Se não forem efetuadas outras seleções no visor e todas as zonas de cozedura estiverem desligadas, o dispositivo irá desligar-se ao fim de 20 segundos.

Indicador de calor residual

Se uma zona de cozedura foi desligada, mas ainda estiver quente, a letra "H" permanece acesa no painel para indicar o risco de queimaduras.

Regulações Defrost



Com a função Defrost (Descongelar), é possível descongelar alimentos ou derreter delicadamente manteiga, chocolate ou mel.

- Selecione a zona de cozedura, premindo o Digit correspondente.
- Prima o botão .

Regulação PowerPlus

Tanto as zonas de cozedura como o exaustor podem ser regulados com uma potência extra.


A zona de cozedura selecionada funciona com uma potência suplementar durante 10 minutos. Esta função pode ser utilizada, por exemplo, para aquecer rapidamente uma grande quantidade de água.

- Selecione uma das zonas e prima 2 vezes o "9" , na barra de potência. O Digit correspondente exibe .


Temporizador

Quando o temporizador é ativado, a zona de cozedura desliga-se ao fim de um intervalo de tempo regulado.

Ajuste do temporizador


- Placa de cozinha ligada
- Zona de cozedura ativada
- Prima sobre o Digit .
- Ative o temporizador, selecionando entre 1 e 99 minutos.

Modificação do temporizador

- Temporizador ativado
- Prima a zona de cozedura ativa do temporizador que deseja modificar.
- Prima sobre o Digit .
- Ative o temporizador, selecionando entre 1 e 99 minutos.

Função ponte

A função de ligação com "ponte" permite ativar duas zonas de cozedura individuais de forma a poderem funcionar e serem reguladas juntas. Isto permite a utilização de painéis com fundo maior.


Prima simultaneamente os botões desejados, para selecionar as 2 zonas que deseja unir com ponte, até o Digit exibir ,

para indicar que a função foi ativada.

O outro Digit serve para definir a potência.

Atenção: As zonas de cozedura da esquerda não podem ser ligadas às da direita nem vice-versa.

Segurança para crianças

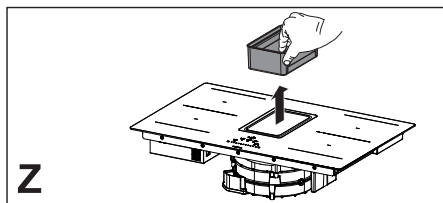
- Dispositivo ligado
- Ativação:
 - prima com o dedo, 3 segundos, um dos 4 Digits das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 0 a 9. Todos os Digits apresentam . As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.
- Desativação:
 - Prima com o dedo, durante 3 segundos, um dos 4 Digits das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 9 a 0. As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.

MODELO	INDUPRO
Potência máxima total (placa + exaustor)	7,62 kW (definição de base)
Potência máxima total (placa + exaustor)	4,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,72 Kw
Potência máxima total (placa + exaustor)	3,02 kW

LIMPEZA E CUIDADOS A TER

O filtro antiodores de carvão ativado pode ser regenerado. Siga as instruções fornecidas com o kit, quer em relação à regeneração quer aos prazos de substituição.

Filtros antigordura **Z**: Os filtros devem ser limpos a cada 2 meses de utilização ou com maior frequência, se a utilização for particularmente intensiva e podem ser lavados na máquina de lavar louça. Não lave as grelhas na máquinas de lavar louça.



Recomendações gerais

- ▷ Nunca utilize esponjas abrasivas, palha de aço, ácido muriático ou outros objetos que possam riscar ou deixar marcas na superfície.
- ▷ Os alimentos que caem acidentalmente ou se depositam sobre a superfície, sobre os elementos funcionais ou estéticos da placa de cozinha não devem ser consumidos.

Limpeza do dispositivo

- ▷ Limpe a placa de cozinha após cada utilização, para evitar que os possíveis resíduos de alimentos se carbonizem.
- ▷ Para remover a sujidade diária, utilize um pano ou uma esponja macios e um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos detergentes a utilizar. Aconselha-se utilizar produtos detergentes protetores.
- ▷ Remova a sujidade incrustada, por ex. leite transbordado durante a fervura, com um

raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Siga as recomendações do fabricante relativamente ao raspador a utilizar.

- ▷ Remova os alimentos que contêm açúcar, por ex. geleia transbordada durante a cozedura, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos poderiam danificar a superfície de vitrocerâmica.
- ▷ Remova o plástico eventualmente derretido com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos poderiam danificar a superfície de vitrocerâmica.
- ▷ Remova as manchas de calcário utilizando uma pequena quantidade de solução anticalcário, por ex. vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha estiver arrefecida. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Códigos de erro			
Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
"Aviso sonoro ao ligar. Nenhum código de erro apresentado"	O comando do exaustor não funciona	Avaria ou cabo LIN mal ligado na placa eletrónica do exaustor	Verificação da ligação/substituição do cabo LIN
ER03	Ativação contínua do sensor. O TC desliga-se ao fim de 10 segundos.	Água ou tacho sobre o vidro, sobre os sensores ou sobre o comando.	Limpe a superfície do comando. Tire os objetos de cima dos sensores.
ER20	Erro interno no TC	-	Substitua o TC.
ER21	Aquecimento excessivo.	O sensor de temperatura detetou uma temperatura superior a 85° C.	Deixe arrefecer a placa; o erro desaparece assim que a temperatura descer abaixo de 75° C. Controle o isolamento térmico.
ER22	Avaliação do botão defeituosa, a interface com o utilizador desliga-se ao fim de 3,5 - 7,5 segundos.	-	Substituir o TC
ER31	A configuração entre o TC e a indução é incongruente.	Os dados de configuração do gerador não coincidem com os do TC.	Nova configuração. Substitua o TC. Mude o gerador.
ER36	Erro interno no TC	-	Substitua o TC.
ER47	Erro de comunicação entre TC e indução	O cabo LIN está danificado. O cabo LIN não recebe alimentação.	Substitua o cabo. Verifique se o cabo está inserido corretamente.
E2	Aquecimento excessivo do sensor da zona de cozedura. O TC desliga-se ao fim de 10 segundos.	Tacho vazio	Não deixe aquecer excessivamente os tachos vazios.
E3	Tacho impróprio. As zonas de cozedura estão desligadas.	Os tachos estão a perder as suas características magnéticas Erro interno nos circuitos do gerador	Utilize tachos apropriados Substitua o módulo
E4	Erro de configuração. A zona de cozedura não pode ser ativada.	O módulo de indução ainda não está configurado.	Faça uma configuração manual.
E5	Nenhuma comunicação entre UI e o gerador de indução. A zona de cozedura não pode ser ativada	O cabo LIN ou o cabo de alimentação é defeituoso. Erro interno nos circuitos do gerador ou do filtro.	Controle os cabos e a tensão de alimentação. Substitua o módulo.

E6	A tensão de alimentação está fora do intervalo (tensão e/ou frequência). A zona de cozedura não pode ser ativada	A tensão de alimentação está fora do intervalo (para mais informações, consulte os dados técnicos).	Controle a tensão de rede.
		Erro interno nos circuitos do gerador.	Substitua o módulo.
E7	Erro interno no TC. As zonas de cozedura estão desativadas.	-	Substitua o módulo.
E8	Avaria do aspirador.	Aspirador sobrecarregado.	Limpe e remova possíveis obstruções.
		Ventilador ou módulo eletrónico defeituoso.	Substitua o módulo.
E9	Erro do sensor de temperatura para a zona de cozedura. A zona de cozedura correspondente está desligada.	O circuito do sensor de temperatura está aberto ou há um curto-circuito.	Substitua o indutor.
EA	Erro interno no TC. As zonas de cozedura estão desligadas.	-	Substitua o gerador.
EH	Sensor de temperatura bloqueado. A zona de cozedura correspondente está desligada.	Nenhuma variação de temperatura (min. 10 K / 5 min) após ativação da zona de cozedura.	Substitua o indutor.

TC = CONTROLO TÁTIL


UI = INTERFACE DO UTILIZADOR

NTC = SENSOR DE TEMPERATURA

MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

- ▷ Certifique-se de que a manutenção dos componentes elétricos seja efetuada unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.
 - ▷ Certifique-se de que os cabos danificados são substituídos unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.
 - ▶ Ao contactar o serviço de assistência, forneça as seguintes informações:
 - Tipo de avaria
 - Modelo do dispositivo (Art./Cód.)
 - Número de série (S.N.)
- Essas informações estão indicadas na placa de identificação. A placa de identificação está aplicada no fundo do dispositivo.

ELIMINAÇÃO

- ▷ O símbolo  aplicado no aparelho ou no material de embalagem, indica que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico normal mas que deve ser entregue num ponto de recolha seletiva apropriado para reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. A eliminação correta do aparelho contribui para evitar os possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde humana. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte o serviço local competente, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.
- ▷ O aparelho cumpre o disposto na diretiva 2012/19/UE sobre a redução das substâncias perigosas usadas nos equipamentos elétricos e eletrónicos e a eliminação de resíduos.

DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto

Tipo: 4300

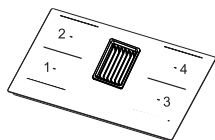
Modelo: **INDUPRO**

- ▶ Consulte a placa de identificação aplicada no fundo do produto.
- ▶ O fabricante implementa melhoramentos contínuos aos seus produtos. Por este motivo, o texto e as ilustrações destas instruções de utilização podem mudar sem aviso prévio.

Para mais informações sobre os dados técnicos consulte o site:

– www.mepamsa.com/es

INDUPRO



1,2 Zona de cozedura flexível 1 + 2 Em ponte
3,4 Zona de cozedura flexível 3 + 4 Em ponte

Parâmetro	Valor	Medidas (mm)
Dimensões úteis	-	830 x 520 (L x P)
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dados elétricos e dos elementos de aquecimento		
Zona de cozedura 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona de cozedura flexível 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parâmetro	Valor	Unidades de medida
Peso do dispositivo	21	kg
Número de zonas de cozedura	4	
Fonte de calor	indução	



mepamsa

Avenida Via Augusta 85-87 8174
SANT CUGAT DEL VALLES
BARCELONA (ESPAÑA)

Telf: +34 935 653 500
comercial.fss@franke.com

Servicio de Asistencia Técnica
902 101 099
www.mepamsa.com/es