

<b>ADVERTÊNCIAS</b>	<b>112</b>	Funções básicas	120
Advertências gerais de segurança	112	Utilização da placa	121
Instalação	116	<b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b>	<b>125</b>
Finalidade do aparelho	116	Limpeza da placa vitrocerâmica	125
Este manual de utilização	117	Que fazer se...	126
Responsabilidade do fabricante	117	<b>INSTALAÇÃO</b>	<b>126</b>
Chapa de identificação	117	Ligação elétrica	126
Eliminação	117	Entalhe do plano de trabalho	127
Para poupar energia	117	Encastre	129
Como ler o manual de uso	118	Fixação ao móvel de encastre	129
<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>118</b>	Ganchos de fixação	129
Descrição geral	118	Teste	130
Painel de comandos	120	Para o instalador	130
<b>UTILIZAÇÃO</b>	<b>120</b>		
Operações preliminares	120		

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e as funcionalidades do aparelho adquirido. Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## ADVERTÊNCIAS

### Advertências gerais de segurança

#### Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- O aparelho aquece muito durante a utilização. Preste atenção para não tocar nas resistências quentes.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação das painéis quentes.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e os eventuais perigos relacionados com o mesmo.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permita que crianças

- menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
  - Preste a máxima atenção ao aquecimento rápido das zonas de cozedura. Evite que as panelas cozinhem vazias. Perigo de sobreaquecimento.
  - Após a utilização, as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo após o desligamento. Não toque nas superfícies da placa de cozinha.
  - O processo de cozedura deve ser sempre mantido sob controlo. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
  - **ATENÇÃO:** A cozedura não supervisionada de alimentos que contenham gorduras e/ou óleos pode ser perigosa e pode causar um incêndio. **NUNCA** se deve tentar extinguir um incêndio com água; em vez disso, desligar o aparelho e depois cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor.
  - Não utilize as funções Booster e/ou Double Booster (se presentes) para aquecer alimentos gordurosos e oleosos, pois há risco de incêndio.
  - Durante a cozedura não coloque objetos metálicos, como talheres ou recipientes, sobre a superfície da placa de cozinha porque podem sobreaquecer.
  - Não utilize latas de conservas, recipientes fechados ou recipientes de plástico para a cozedura.
  - Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas do aparelho.
  - Não utilize ou conserve materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho.
  - Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
  - Desligue o aparelho depois da utilização.
  - Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha (se presente).
  - **NÃO UTILIZE OU GUARDE MATERIAIS INFLAMÁVEIS NA ESTUFA (SE DISPONÍVEL) OU EM PROXIMIDADE DO APARELHO.**
  - **NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY JUNTO A ESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
  - **NÃO MODIFIQUE ESTE APARELHO.**
  - Antes de qualquer intervenção

sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), coloque sempre equipamentos de proteção individual.

- Não realizar operações de limpeza enquanto o aparelho ainda estiver quente ou em funcionamento.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- Em caso de rachas, fissuras ou se a superfície de cozedura em vitrocerâmica ficar quebrada, desligue imediatamente o aparelho para evitar o risco de choques elétricos. Desligue a alimentação elétrica e contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Não toque ou limpe a

superfície da placa de cozinha durante o funcionamento ou quando os indicadores de calor residual estiverem ativos.

- Ative o bloqueio dos comandos na presença de crianças ou animais domésticos que consigam ter acesso à placa de cozinha.
- Preste a máxima atenção às crianças porque é difícil que possam ver a indicação de calor residual. Após a utilização, as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo, mesmo se desligadas. Evite que as crianças toquem na placa.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou sistemas de controlo à distância.
- **ATENÇÃO:** Utilize apenas um resguardo de proteção projetado pelo fabricante do aparelho de cozedura. A utilização de resguardos de proteção não adequados pode provocar acidentes.

### **Danos ao aparelho**

- Não utilize detergentes abrasivos agressivos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro do forno, porque poderiam riscar a superfície e causar a

- sua quebra.
- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
  - Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
  - Não utilize o aparelho como superfície de apoio.
  - Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
  - Não se sente sobre o aparelho.
  - Não deixe o aparelho sem vigilância durante cozaduras que possam gerar um sobreaquecimento e o incêndio de gorduras e óleos. Preste a máxima atenção
  - Perigo de incêndio: Não deixe/guarde objetos sobre as superfícies de cozadura.
  - Não vaporize produtos de spray nas proximidades do aparelho.
  - **NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.**
  - Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozadura.
  - Os recipientes e os grelhadores devem ser posicionados dentro do perímetro da placa de cozinha.
  - Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
  - Em caso de transbordamento ou derrame, remova o líquido em excesso da placa de cozinha.
  - Não derrame sobre a placa de cozinha substâncias ácidas como o sumo de limão ou vinagre.
  - Não derrame açúcar ou misturas doces na placa durante a cozadura.
  - Não coloque sobre a placa materiais ou substâncias que possam derreter (papel, plástico ou folhas de alumínio) durante a cozadura.
  - Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
  - Apoie os recipientes diretamente sobre a superfície em vitrocerâmica.
  - Não coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de cozadura ligadas.
  - Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
  - Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
  - Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
  - A superfície em vitrocerâmica é muito resistente aos choques,

contudo evite que objetos sólidos e duros caiam na superfície de cozedura, porque podem provocar quebras.

- Tenha-as sempre limpas e não coloque objetos de qualquer tipo sobre as teclas sensoras.

## **Instalação**

- **ESTÉ APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.**
- Este aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.
- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- A ligação elétrica deverá ser realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes a uma

temperatura de, pelo menos, 90 °C.

- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.
- Tenha cuidado se ligar aparelhos elétricos adicionais. Os cabos de ligação não devem entrar em contacto com as zonas de cozedura quentes.
- A instalação e a eventual substituição do cabo de ligação à eletricidade devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.
- Possibilite que o aparelho seja desligado após a instalação, por meio de uma ficha acessível ou interruptor, no caso de uma ligação fixa.
- Providencie, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação unipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento completo nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.

## **Finalidade do aparelho**

Este aparelho destina-se à

cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria. Também não pode ser utilizado:

- na zona de cozinha pelos empregados em lojas, escritórios e outros ambientes laborais;
- em quintas/turismo rural;
- pelos clientes de hotéis, motéis e ambientes residenciais;
- nas pensões (bed and breakfast).

### Este manual de utilização

- Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve ser conservado íntegro e ficar sempre ao alcance do utilizador durante todo o ciclo de vida do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho ler atentamente este manual de utilização.
- As explicações neste manual incluem imagens que descrevem aquilo que aparece habitualmente no ecrã. No entanto, é necessário perceber que o aparelho pode dispor de uma versão atualizada do sistema e, por isso, o que se visualiza no ecrã pode ser diferente do que é apresentado no manual.

### Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina quaisquer responsabilidades por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em bens, provocados por:

- utilização do aparelho diferente da prevista;
- inobservância das prescrições do manual de utilização;
- modificação de qualquer peça do aparelho;
- utilização de peças de reposição não originais.

### Chapa de identificação

A chapa de identificação indica os dados técnicos, o número de série e a marcação. A chapa de identificação nunca deve ser removida.

### Eliminação



Este aparelho, em conformidade com a diretiva europeia REEE (2012/19/UE), deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos no final da sua vida útil.

Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.



#### Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica geral.
- Retirar o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.

Para eliminar o aparelho:

- Cortar o cabo de alimentação elétrica e removê-lo.
- Entregar o aparelho nos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

Informa-se que para a embalagem do aparelho foram utilizados materiais não poluentes e recicláveis.

- Entregar os materiais de embalagem nos centros apropriados de recolha seletiva.



#### Embalagens de plástico Perigo de asfixia

- Não deixar sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permitir que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.

### Para poupar energia

- O diâmetro da base da panela/tacho não deve sair das linhas impressas na superfície em vitrocerâmica.
- As panelas/tachos não devem ser posicionadas fora do perímetro da placa e por cima do display.
- Ao comprar uma panela verifique se o diâmetro indicado se refere ao fundo ou à parte superior do recipiente, visto que este último é quase sempre maior que o do fundo.

- Quando se preparam pratos com tempos de cozedura longos, pode poupar-se tempo e energia utilizando uma panela de pressão, a qual permite, além disso, conservar as vitaminas contidas nos alimentos.
- Assegure-se de que a panela de pressão contenha líquido suficiente, visto que o sobreaquecimento provocado pela sua ausência poderá danificar a panela e a zona de cozedura.
- Se possível, tape sempre as panelas com uma tampa adequada.
- Escolha a panela adequada à quantidade de alimento a cozinhar. Uma panela grande mas semivazia implica um

dispêndio de energia.



Se a placa de cozinha e um eventual forno forem utilizados ao mesmo tempo, em certas condições poderá ser ultrapassado o limite máximo de potência utilizável pela própria instalação elétrica.

## Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:



Advertência/Atenção



Informação/Sugestão

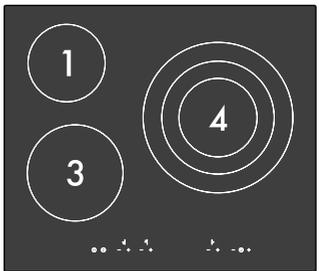
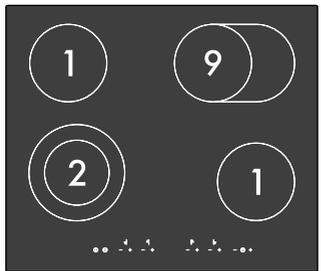
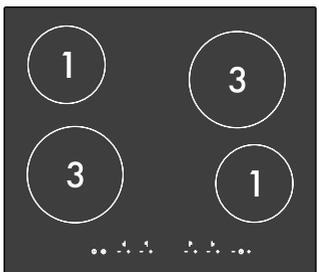
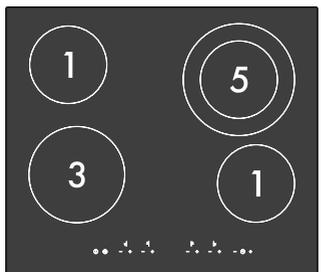
# DESCRIÇÃO

## Descrição geral

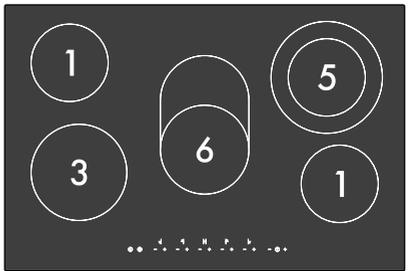
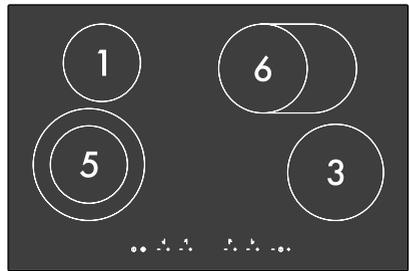


30

60



77



90



Zona	Diâmetro exterior (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Diâmetro interno (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Diâmetro intermédio (mm)	Potência máx. absorvida (W)*
1	148	1200	-	-	-	-
2	184	2000	124	800	-	-
3	184	1800	-	-	-	-

Zona	Diâmetro exterior (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Diâmetro interno (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Diâmetro intermédio (mm)	Potência máx. absorvida (W)*
4	288	2700	150	1950	216	1050
5	214	2000	148	800	-	-
6	disco oval	2000	170	1000	-	-
7	199	2000	-	-	-	-
8	184	1700	124	700	-	-
9	disco oval	2000	148	1100	-	-

\* As potências são indicativas e podem variar consoante as definições selecionadas e a tensão de rede.

## Painel de comandos

### Símbolos



#### Tecla ON/OFF

Ligar ou desligar a placa de cozinha.



#### Tecla de bloqueio de comandos

Premido por 3 segundos ativa ou desativa o bloqueio de comandos.



#### Tecla de aumento

Aumenta o nível de potência ou o tempo de cozedura.



#### Tecla de diminuição

Diminui o nível de potência ou o tempo de cozedura.



#### Tecla do temporizador

Ativa o temporizador para o desligamento automático/temporizador contador de minutos.

## Zonas de cozedura



Anterior esquerda



Posterior esquerda



Central



Posterior direita



Anterior direita



Central direita



Anterior (apenas a versão de 30 cm)



Posterior (apenas a versão de 30 cm)

# UTILIZAÇÃO

## Operações preliminares



Veja Advertências gerais de segurança.

- Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios (se presentes).
- Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos).

## Funções básicas

### Primeira ligação elétrica

A primeira vez que a alimentação elétrica é ligada, ou após uma interrupção e

restabelecimento da energia, é efetuada uma verificação automática que acende as luzes indicadoras e os display durante alguns segundos. No final, será possível utilizar normalmente o aparelho.

### Ligação e desligação

Para ligar a placa de cozinha, mantenha premida a tecla **ON/OFF**  por 1 segundo.

Ao fim de 5 segundos do acendimento, se nenhuma placa for ativada, a placa de cozedura desligar-se-á automaticamente.

## Utilização da placa

### Ligação da zona de cozedura individual

1. Após ter ligado a placa de cozinha, atue na tecla de Aumento  para ativar a zona de cozedura pretendida. O display exibe o símbolo .
2. Atue na tecla de Aumento . O display exibe o símbolo  ou  para indicar que a zona de cozedura está ativada na potência máxima.
3. Atue nas teclas de Aumento  ou Diminuição  para aumentar ou diminuir a potência desejada.

 Quando a zona de cozedura está desligada () , não é possível ativar com a pressão da tecla de Diminuição .

 No caso de premir a tecla de Aumento quando a zona de cozedura estiver na potência máxima, a zona de cozedura desativa-se.

### Ligação da zona de cozedura dupla/tripla

1. Após ter definido a potência máxima  ou , prima as teclas de Aumento . No display acende-se um pontinho luminoso ao lado da potência, para indicar a ligação da zona de cozedura interior  ou .

### Para a zona de cozedura tripla (se presente)

2. Prima novamente a tecla de Aumento  para a ativação completa da zona de cozedura. No display o pontinho luminoso pisca ao lado da potência, para indicar a ligação da zona de cozedura completa  ou .

## Para modificar a potência (ambas as zonas)

3. Atue nas teclas de Aumento  e Diminuição  para aumentar ou diminuir a potência desejada.



No caso de premir a tecla de Aumento quando a zona de cozedura estiver na potência máxima, a zona de cozedura desativa-se.

## Função Melting



Com esta função é possível derreter alimentos como manteiga, chocolate.

Para ativar a função Melting, após ter ligado a placa:

1. Após ter definido a potência máxima em , prima a tecla de Aumento . O display exibe a informação .
2. Prima novamente a tecla de Aumento . O display exibe a informação .

## Calor residual

Após o desligamento da zona de cozedura, se a zona ainda estiver quente será exibido no display o símbolo .

## Acelerador

Através desta função é possível atingir o nível de aquecimento selecionado, em menor tempo. As zonas de cozedura partirão na potência máxima para depois ser diminuída, uma vez atingido o nível de potência selecionado.

1. Com as teclas de Aumento  e de Diminuição  seleccione um nível de potência compreendido entre 1 e 9 (mesmo no modo duplo ou triplo).
2. Prima simultaneamente as teclas de Aumento  e de Diminuição  da zona de cozedura na qual se pretende ativar a função do acelerador. O display exibirá

alternativamente a informação  e a potência acabada de selecionar.

Nível de potência	Tempos de aquecimento com a função  ativada (min)
1	2
2	3
3	4
4	5
5	6
6	7
7	8
8	10
9	12

### Bloqueio de comandos

O bloqueio de comandos é um dispositivo que permite proteger o aparelho do uso involuntário ou não apropriado.

Útil para prevenir alterações acidentais aos valores de cozedura definidos, o bloqueio pode ser ativado com a placa de cozinha ligada ou desligada.

1. Após ter ligado a placa de cozinha, prima a tecla de Bloqueio de comandos  por cerca de 2 segundos. Na tecla aparece um pontinho luminoso a indicar que os comandos estão agora bloqueados e em cada pressão de qualquer tecla aparecerá a informação  ou  (conforme os modelos).

2. Prima a tecla do Bloqueio de comandos  durante, pelo menos, 2 segundos. O pontinho luminoso sobre o símbolo apaga-se a indicar que os comandos estão agora desbloqueados e é possível premir qualquer tecla.

 Por razões de segurança, a tecla ON/OFF  permanece ativa com pelo menos uma zona de cozedura ligada. A qualquer altura é possível desligar toda a placa, mesmo que o bloqueio esteja ativo.

### Temporizador contador de minutos (apenas em alguns modelos)

Esta função permite programar um temporizador contador de minutos que emitirá um sinal acústico no final do tempo predefinido (de 1 a 99 minutos).

- Quando o aparelho estiver desligado, prima a tecla Temporizador . O display exibe a informação  para indicar a possibilidade de modificar o temporizador.
- Atue sobre as teclas  e  para definir o tempo do contador de minutos pretendido (mantenha premidas para um avanço rápido).
- No término do tempo definido, a placa avisará o utilizador através de uma série de sinais acústicos. Para interromper estes sinais, prima a tecla do temporizador .
- Para desativar o temporizador contador de minutos durante a contagem, é necessário repor a zero o seu valor através da tecla de Diminuição . Quando o display exibir a informação  o temporizador é desativado.

### Temporizador de desligamento automático (apenas em alguns modelos)

Esta função permite programar um temporizador contador de minutos que emitirá um sinal acústico no final do tempo predefinido (de 1 a 99 minutos).

- Quando o aparelho estiver desligado, prima a tecla Temporizador . O display exibe a informação  a indicar a possibilidade de modificar o temporizador.
- Prima novamente a tecla Temporizador . Se pelo menos uma zona de cozedura estiver ativa, acende-se um pontinho luminoso sob os comandos da primeira zona ativa (da esquerda para a direita).
- Atue sobre as teclas  e  para definir o tempo pretendido para o desligamento automático (mantenha premidas para um avanço rápido), ou

- selecione uma outra zona de cozedura através da tecla do Temporizador .
- Para modificar o tempo definido, prima a tecla do Temporizador  até aparecer um pontinho luminoso sob os comandos da zona de cozedura sobre a qual se vai realizar a modificação.
  - No término do tempo previamente definido, a placa desativa a zona de cozedura e avisa o utilizador através de uma série de sinais acústicos. Para interromper este sinais é necessário premir qualquer uma das teclas.



Se o temporizador automático estiver ativo sem qualquer zona de cozedura ativa, comportar-se-á como um temporizador contador de minutos.

### Menu secundário

A placa está equipada com um menu secundário que permite ativar ou desativar alguns parâmetros:

1 = Bloqueio automático de comandos: com este modo, após um minuto da última intervenção por parte do utilizador, o bloqueio de comandos ativar-se-á automaticamente.

2 = Show room: com este modo, o aparelho desativa as resistências de aquecimento e mantém o painel de comandos ativo (útil para demonstrações comerciais).

A cada minuto aparece no display a informação  durante um segundo. Para utilizar normalmente a placa é necessário definir este modo como .

3 = ECO-Logic (apenas em alguns modelos): com este modo, os componentes eletrónicos da placa de cozedura regulam automaticamente as potências, de forma a respeitar a absorção máxima definida: 3 ou 4 kW. Para utilizar a placa na potência máxima é necessário definir este modo como .

Na primeira instalação, dentro de dois minutos após ter alimentado a placa, mantenha premidas as teclas de Aumento  e

Diminuição  da primeira zona de cozedura (próxima ao símbolo .

O display da zona de cozedura exibe o

número da definição atualmente em modificação (1 = Bloqueio automático dos comandos, 2 = Show room, 3 = ECO-logic) ao lado do seu valor (: ativado, : desativado).

Por exemplo  indica que o Bloqueio automático de comandos está desativado.

Prima as teclas de Aumento  ou

Diminuição  para alterar a definição nos valores  ou . No caso da modificação do parâmetro de ECO-logic, é possível selecionar os seguintes valores  (3 kW),  (4 kW),  (absorção máxima).

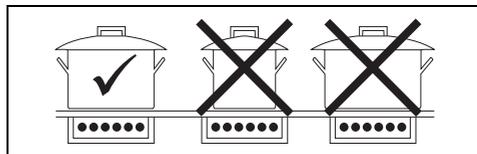
Para avançar e alterar as sucessivas definições, prima a tecla do Bloqueio dos Comandos .



No caso da placa já instalada e em uso, desative a alimentação da placa. Reative a alimentação e, dentro de dois minutos, proceda como descrito acima.

### Conselhos para poupar energia

O diâmetro da base da panela deve corresponder ao diâmetro da zona de cozedura.



- Ao comprar uma panela, verifique se o diâmetro indicado se refere ao fundo ou à parte superior do recipiente, visto que este último é quase sempre maior que o do fundo.
- O fundo dos recipientes deve ser muito espesso e perfeitamente plano. Também deve estar limpo e enxuto, assim como a placa de cozinha.
- Quando se preparam pratos com tempos de cozedura longos, pode poupar-se tempo e energia: utilize uma panela de pressão que permite conservar as vitaminas contidas nos alimentos.
- Assegure-se de que a panela de pressão contenha líquido suficiente, visto que o sobreaquecimento provocado pela sua

ausência poderá danificar a panela e a zona de cozedura.

- Se possível, tape sempre as panelas com uma tampa adequada.
- Escolha a panela adequada à quantidade de alimento a cozinhar. Uma panela grande mas semi-vazia implica um dispêndio de energia.
- Não utilize recipientes em ferro ou com o

fundo áspero.



Se a placa de cozinha e o forno forem utilizados ao mesmo tempo, em certas condições poderá ser ultrapassado o limite máximo de potência utilizável pela própria instalação elétrica.

### Tabela indicadora das cozeduras

Nível de potência	Tipos de cozedura	Adequado para
0	Posição OFF	Desligado
U	Aquecer alimentos	Reaquecer alimentos
1	Prosseguimento da cozedura de quantidade reduzida de alimento (potência mínima)	Derreter manteiga, chocolate ou alimentos semelhantes.
2	Prosseguimento da cozedura de quantidade reduzida de alimento	Manter em ebulição uma pequena quantidade de água, bater molhos, gemas de ovos ou manteiga
3-4	Prosseguimento da cozedura	Aquecer refeições sólidas e líquidas, manter em ebulição água, descongelar congelados, omeletas de 2-3 ovos, comida, fruta e verdura, cozeduras várias
5	Cozedura de grandes quantidades de alimentos	Manter em ebulição água, omeletas de 4-6 ovos, pratos de fruta e verdura, cozeduras várias
6	Cozedura de grandes quantidades de alimentos, assar	Cozedura de carne, peixe e verduras a vapor, refeições com mais ou menos água, preparação de compotas, etc.
7-8	Assar peças maiores, saltear com farinha	Assados de carne ou peixe, bifes, fígado, alourar carne e peixe, ovos, etc.
9-P	Assar, dourar, cozer (potência máxima)	Fritar batatas, etc., em óleo, ferver a água rapidamente

### Limitação da duração da cozedura

A placa de cozinha dispõe de um dispositivo automático que limita a duração do funcionamento.

Se não alterar as definições da zona de cozedura, a duração do funcionamento máximo de cada zona individual depende do nível de potência selecionado.

Quando o dispositivo para a limitação da duração do funcionamento é ativado, a zona de cozedura desliga-se, é emitido um breve sinal e, se estiver quente, é exibido o

símbolo **H** no display.

Nível de potência	Duração máxima da cozedura (min)
U	600
1	600
2	360
3	300
4	240
5	180
6	120
7	120
8	120
9	70
P	70

## Proteção contra sobreaquecimento

Ao utilizar a placa de cozinha a toda a potência durante um longo período, as partes eletrônicas podem ter dificuldade em arrefecer, sobretudo se a temperatura ambiente for elevada.

Neste caso, intervém um dispositivo que interrompe a alimentação elétrica nas zonas de cozedura anteriores e no display aparecem as informações **H E** a piscar.

No caso da temperatura da placa eletrônica não diminuir, o dispositivo interrompe a alimentação para todas as zonas de cozedura e aparece a informação **H I E E**

(apenas em alguns modelos).

Quando a temperatura descer abaixo dos níveis perigosos, a cozedura poderá ser retomada.

## Outras funções

No caso de um acionamento simultâneo ou prolongado de três ou mais comandos (por exemplo, devido a uma panela apoiada involuntariamente sobre esses ou por causa de algum derrame de água), um dispositivo automático desativará todas as zonas de cozedura (se ligadas) e o display exibirá a informação do erro **E2**.

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

## Limpeza da placa vitrocerâmica



Veja Advertências gerais de segurança.

### Limpeza das superfícies

Para uma boa conservação das superfícies, é necessário limpá-las regularmente no final de cada utilização, após as ter deixado arrefecer.

### Limpeza diária normal

Utilize sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro. Verta o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxague cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.



No caso de sujidade persistente, efetuar a limpeza a frio com uma esponja para pratos humedecida com água e detergente neutro; posteriormente, secar com um pano em microfibra.

### Limpeza semanal

Limpe e cuide da placa de cozinha uma vez por semana com um produto comum para a limpeza da vitrocerâmica. Respeite sempre as indicações do fabricante. O silicone presente nestes produtos gera uma película protetora hidrorrepelente e contra a sujidade. Todas as manchas ficam sobre a película e podem ser portanto removidas com facilidade. Em seguida, seque a superfície com um pano limpo. Tenha cuidado para que não fiquem

restos de detergente na superfície de cozedura, visto que terão uma reação agressiva quando se aquece e poderão alterar a estrutura.

### Manchas de alimentos ou resíduos

Eventuais vestígios claros provocados pela utilização das panelas com fundo em alumínio podem ser removidos com um pano húmido embebido em vinagre. No caso em que, após a cozedura, permaneçam resíduos queimados, remova-os, enxagúe com água e seque bem com um pano limpo. Os grãos de areia que podem cair sobre a placa de cozinha durante a limpeza de saladas ou batatas, poderão riscá-la quando se deslocam as panelas. Retire, portanto, imediatamente os possíveis grãos da superfície de cozedura. As alterações cromáticas não influenciam no funcionamento e na estabilidade do vidro. Não se trata, de facto, de alterações do material da placa de cozinha, mas de simples resíduos não removidos que ficaram carbonizados. Podem formar-se superfícies brilhantes devido ao esfregar dos fundos das panelas, especialmente se forem de alumínio, e à utilização de detergentes não apropriados. É difícil removê-las através da utilização de produtos comuns para a limpeza. Pode tornar-se necessário repetir a limpeza várias vezes. A utilização de detergentes agressivos, ou a fricção com o fundo das panelas, poderá desgastar com o passar do tempo as decorações da placa de cozinha e poderá

contribuir para a formação de manchas.



Aconselha-se a utilização de produtos para limpeza distribuídos pelo fabricante.



Após as operações de limpeza, enxugue completamente o aparelho, já que pingos de detergente ou água poderão comprometer o funcionamento correto do aparelho e o seu aspeto estético.

## Que fazer se...

A placa não funciona:

- Verifique se a placa de cozinha está ligada e se o interruptor geral está inserido.
- Verifique se não há interrupções da corrente elétrica.
- Verifique se o fusível não disparou. Neste caso, substitua o fusível.
- Verifique se não disparou o interruptor magnetotérmico da instalação doméstica.

# INSTALAÇÃO

## Ligação elétrica



Ver Advertências gerais de segurança.

### Informações gerais

Verificar se as características da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa.

A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deve ser removida.

Efetuar a ligação à terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, de 20

○ O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

Neste caso, volte a ligar o interruptor.

Os resultados da cozedura não são satisfatórios:

- Verifique se a temperatura de cozedura não está demasiado alta ou baixa.
- Certifique-se de que a parte superior tem ventilação adequada e que as entradas de ar estão completamente desobstruídas.

A placa de cozinha produz fumo:

- Deixe-a arrefecer e limpe a placa de cozinha terminada a cozedura.
- Verifique se a comida não está a derramar e utilize, se for o caso, um recipiente maior.

Os fusíveis ou o interruptor magnetotérmico da instalação doméstica disparam repetidamente:

- Chame o Assistência técnica ou um electricista.

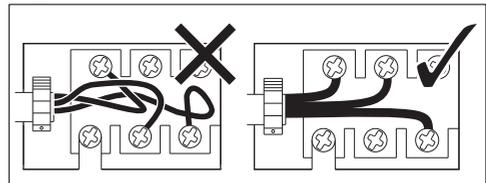
Existem ruturas ou fissuras na placa de cozinha:

- Desligue imediatamente o aparelho, retire a ficha da tomada e contacte a Assistência técnica.

mm.

### Ligação do bloco de terminais

Disponha os cabos de forma ordenada para evitar sobreposições ou contactos com eventuais conectores. Os cabos devem ter o comprimento correto para evitar acumulações/torções no interior do bloco de terminais.



## Modelos de 30 cm:

### 220-240 V 1N~

3 x 1,5 mm<sup>2</sup>

cabo tripolar

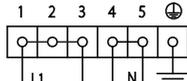


## Modelos de 60 cm:

### 220-240 V 1N~

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

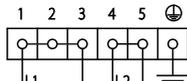
cabo pentapolar



### 220-240 V 2~

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

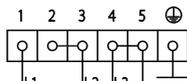
cabo pentapolar



### 220-240 V 3~

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

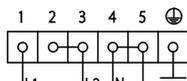
cabo pentapolar



### 380-415 V 2N~

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

cabo pentapolar



Os cabos de alimentação são dimensionados tendo em conta o fator de contemporaneidade (em conformidade com a norma EN 60335-2-6).



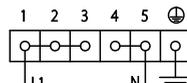
Para cada ligação, se presente, utilize o conector fornecido, a ligação entre os bornes 2 e 3, 4 e 5 deve estar sempre presente.

## Modelos com 60 - 77 - 90 cm:

### 220-240 V 1N~

3 x 6 mm<sup>2</sup>

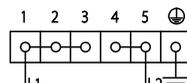
cabo tripolar



### 220-240 V 2~

3 x 6 mm<sup>2</sup>

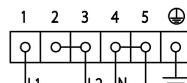
cabo tripolar



### 380-415 V 2N~

4 x 4 mm<sup>2</sup>

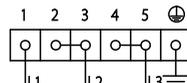
cabo tetrapolar



### 220-240 V 3~

4 x 4 mm<sup>2</sup>

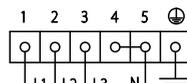
cabo tetrapolar



### 380-415 V 3N~

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

cabo pentapolar



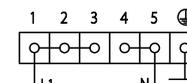
Para cada ligação, se presente, utilize o conector fornecido, a ligação entre os bornes 4 e 5 deve estar sempre presente.

## Modelos de 60 - 90 cm (limitados a 3 kW)

### 220-240 V 1N~

3 x 1,5 mm<sup>2</sup>

cabo tripolar



## Entalhe do plano de trabalho

### Instruções de segurança para o posicionamento e a instalação



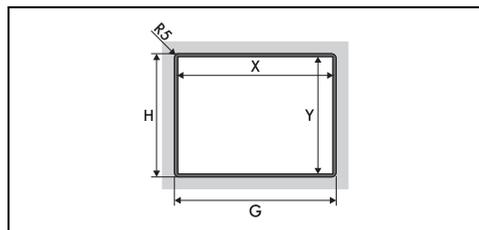
Veja Advertências gerais de segurança.

- A instalação é realizável com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, para que resistam ao calor (>90 °C).
- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (>90 °C), ou poderão deformar-se com o tempo.
- Se o móvel não tiver a abertura de encaixe necessária, esta deve ser criada por trabalho de carpintaria e/ou alvenaria e deve ser executada por um técnico competente.

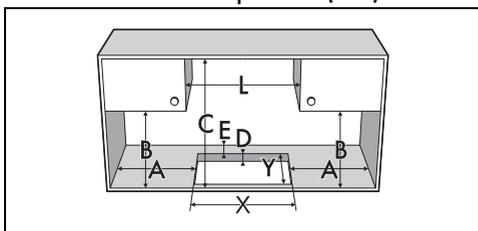
- A distância mínima a observar entre os exaustores e a superfície de cozedura deve corresponder, como mínimo, à indicada nas instruções de montagem do exaustor.
- Devem também ser respeitadas as distâncias mínimas dos contornos da banca no lado posterior como indicado nas instruções de montagem.
- No caso do aparelho ser instalado sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.

trabalho.

L	X	Y	G	H
600	565	490	604	514
770	745	490	774	514
900	865	490	904	514

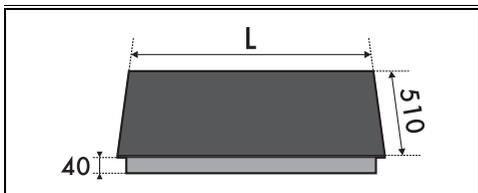


### Dimensões totais do aparelho (mm)



A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

mín. 50 mín. 460 mín. 750 20±60 mín. 50



com moldura:

L	X	Y
570	560	500
760	750	500

com borda chanfrada:

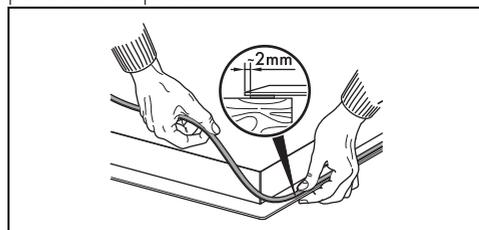
L	X	Y
300	270	490
600	565	490
770	745	490
900	850	490

com borda direita:

Para este tipo de placas de cozinha é necessário adicionar uma fresagem adicional a realizar no furo de encaسته caso se deseje instalar a placa de cozinha rente ao plano de

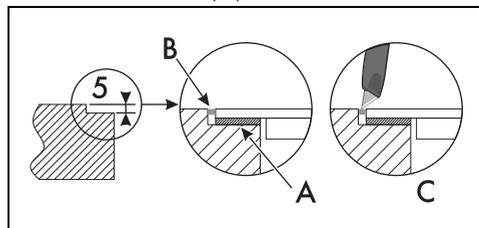
### Vedante da placa de cozinha

Antes da montagem, para evitar infiltrações de líquidos entre os cantos da placa de cozinha e o plano de trabalho, posicione o vedante adesivo fornecido ao longo de todo o perímetro da placa.



Não fixe a placa de cozinha com silicone. Neste caso, não permitirá a remoção da placa de cozinha sem a danificar.

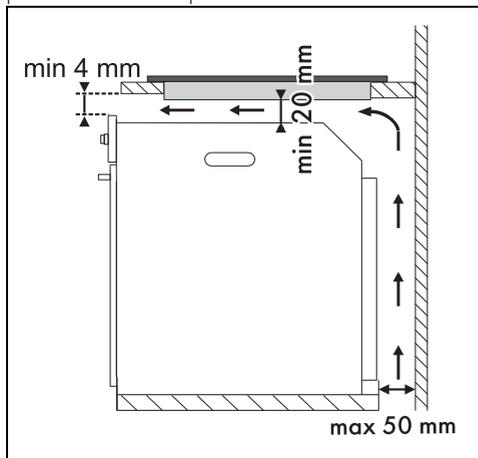
No caso de encaسته sem aresta, depois de aplicado o vedante adesivo (A) na superfície de vidro e depois de ter colocado e fixado a placa de cozinha, preencha as fendas com silicone isolante (B) e limpe um eventual excesso. Se for necessário remover a placa de cozinha, corte o silicone com um cortador antes de tentar removê-la (C).



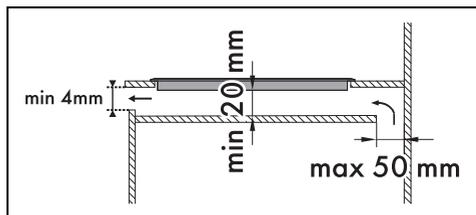
## Encastre

### Sobre compartimento de encastre do forno

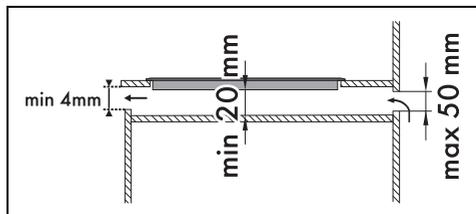
A distância entre a placa e os móveis da cozedura ou os aparelhos de encastrar deve ser tal que garanta uma ventilação suficiente e uma suficiente descarga de ar. Se instalada sobre um forno, é necessário deixar um espaço entre o fundo da placa de cozinha e a parte do produto instalado por baixo.



Com abertura no fundo:



Com abertura atrás:



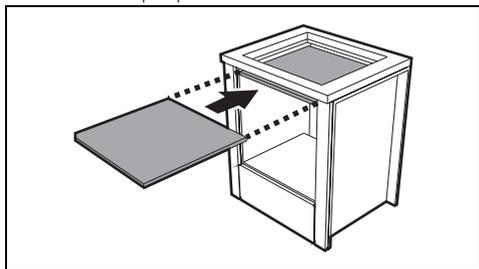
A falta da instalação do duplo fundo de madeira expõe o utilizador a um possível contacto acidental com partes cortantes ou quentes.



No caso de estar instalada sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.

### Sobre compartimento neutro ou gavetas

Em caso de se encontrarem outros móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), máquinas de lavar loiça ou frigoríficos, sob a placa de cozinha, recomenda-se instalar um fundo duplo de madeira a uma distância mínima de 20 mm a partir do lado inferior da placa de cozinha, para evitar contactos acidentais. O fundo duplo pode apenas ser removido utilizando ferramentas apropriadas.



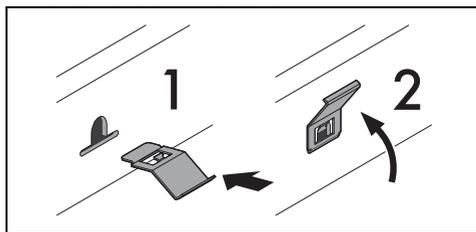
### Fixação ao móvel de encastre



As molas não devem ser instaladas na parte da frente do aparelho.

Para garantir a fixação e uma centragem ideal, é necessário posicionar as molas fornecidas:

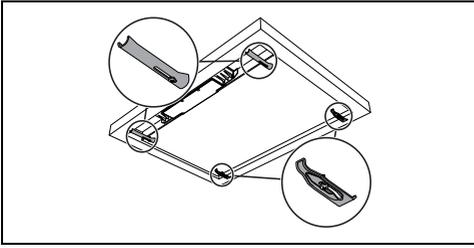
1. Insira as molas e encaixe-as horizontalmente com uma leve pressão no entalhe adequado.
2. Em seguida, rode-as para cima para as encaixar definitivamente.



### Ganchos de fixação

Aparafuse os ganchos de fixação nos respetivos furos posicionados nas laterais do carácter inferior, para fixar corretamente a placa

de cozinha à estrutura.



Uma fixação demasiado apertada poderá colocar em tensão o vidro, provocando-lhe a quebra.

### Ligação fixa

Prever, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação da rede omnipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desligação completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

### Para o mercado Australiano/Neozelandês:

A desconexão incorporada na ligação fixa deve estar conforme as normativas AS/NZS 3000.

### Teste

No final da instalação, realize um teste rápido. Se o aparelho não funcionar, depois de ter verificado que seguiu corretamente as instruções, contacte o Serviço de Assistência.

### Para o instalador

- No caso de ligação com uma ficha (se presente), esta última deve permanecer sempre acessível após a instalação.
- Não dobrar ou prender o cabo de alimentação.
- O aparelho deve ser instalado segundo os esquemas de instalação.
- No caso de o aparelho não funcionar corretamente após ter efetuado todos os controlos, consulte o Centro de Assistência Autorizado na sua área.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.