

Índice

1 Advertências	184
1.1 Advertências gerais de segurança	184
1.2 Responsabilidade do fabricante	185
1.3 Finalidade do aparelho	185
1.4 Eliminação	185
1.5 Chapa de identificação	186
1.6 Este manual de utilização	186
1.7 Como ler o manual de utilização	186
2 Descrição	187
2.1 Descrição geral	187
3 Utilização	189
3.1 Advertências	189
3.2 Operações preliminares	190
3.3 Utilização da placa	190
4 Limpeza e manutenção	203
4.1 Advertências	203
4.2 Limpeza das superfícies	203
4.3 Limpeza de rotina semanal	203
4.4 Manchas de alimentos ou resíduos	203
4.5 Que fazer se...	204
5 Instalação	205
5.1 Ligação elétrica	205
5.2 Indicações de segurança	207
5.3 Entalhe da banca de trabalho	208
5.4 Encastre	210

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



1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.
- Não toque nos elementos de aquecimento durante a utilização.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Durante o uso não coloque sobre o aparelho objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- 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.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas em vigor.

- Não modifique o aparelho.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- A instalação e a eventual substituição do cabo de ligação à eletricidade devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.
- 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.

Danos ao aparelho

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos.
- Não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.



Advertências

- Não utilize, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.

Para este aparelho

- Não confie no eventual detetor de panelas.
- Se presentes, remova da tampa os eventuais líquidos derramados antes de a abrir.
- Antes de fechar a tampa, deixe arrefecer a placa de cozinha.
- Em caso de rachaduras, fissuras ou se a superfície de cozedura em vitrocerâmica ficar quebrada, desligue imediatamente o aparelho. Desligue a alimentação elétrica e contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Os portadores de pacemaker ou outros dispositivos semelhantes devem assegurar-se que o funcionamento dos seus equipamentos não seja prejudicado pelo campo indutivo, cuja gama de frequência está compreendida entre 20 e 50 kHz.
- Com respeito pelas disposições respeitantes à compatibilidade eletromagnética, a placa de cozinha por indução eletromagnética pertence ao grupo 2 e à classe B (EN 55011).

1.2 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objetos, 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.

1.3 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

1.4 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (diretivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). 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.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação elétrica e retire o cabo juntamente com a ficha.



Tensão elétrica

Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Retire o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.



- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolva o aparelho 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.

- Entregue os materiais de embalagem aos centros apropriados de recolha seletiva.



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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

1.5 Chapa de identificação

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

1.6 Este manual de utilização

Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve conservá-lo íntegro e tê-lo sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida do aparelho.

Antes de utilizar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.

1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:

Advertências



Informações gerais sobre este manual de utilização, de segurança e para a eliminação final.

Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

Utilização



Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios, conselhos de cozedura.

Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação



Informações para o técnico qualificado: instalação, colocação em funcionamento e teste.



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

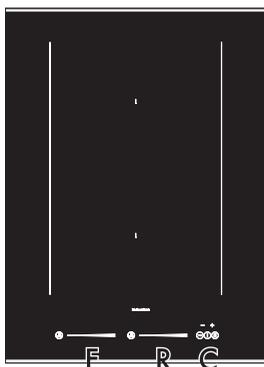
1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.

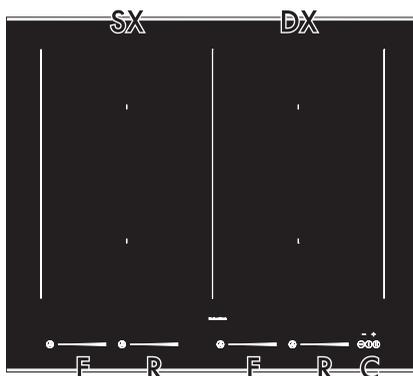


2 Descrição

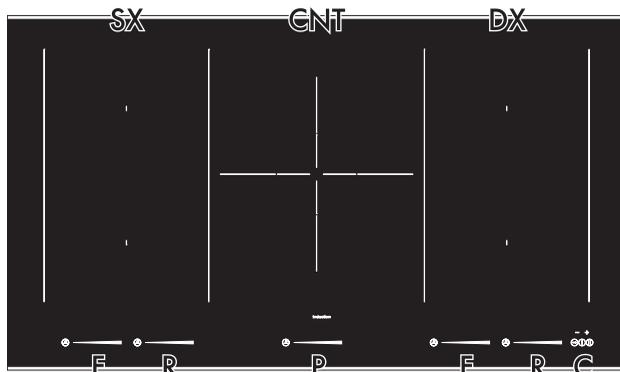
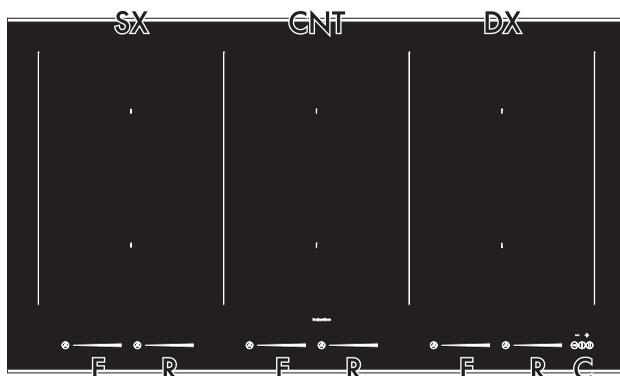
2.1 Descrição geral



38 cm



60 cm



90 cm



SX = Zona de cozedura esquerda

CNT = Zona de cozedura central

DX = Zona de cozedura direita

F = Comandos da placa anterior

R = Comandos da placa posterior

P = Comandos da placa para panela para "paella"

C = Zona dos comandos gerais

Tabela das potências absorvidas

Placa	Dimensões da Placa (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Potência máxima absorvida na função Power (W)*
F - R	230 x 180	2100	3700
P	280 x 280	3700	5500

* as potências são indicativas e podem variar dependendo do recipiente utilizado ou dos valores definidos.

Vantagens da cozedura por indução



O aparelho dispõe de um gerador por indução para cada zona de cozedura. Cada gerador sob a superfície de cozedura em vitrocerâmica origina um campo eletromagnético que induz uma corrente térmica para a base da panela. Na zona de cozedura por indução o calor não é então transmitido, mas criado diretamente no interior do recipiente pelas correntes indutivas.

- Perigo reduzido de queimaduras, uma vez que a superfície de cozedura é aquecida apenas na base da panela, os alimentos que vazam não se amarram.

- Poupança energética graças à transmissão direta da energia à panela (são necessárias loiças apropriadas em material magnetizável) em relação à cozedura elétrica tradicional.
- Maior segurança graças à transmissão de energia apenas ao recipiente colocado na placa de cozinha.
- Elevado rendimento na transmissão de energia da zona de cozedura por indução à base da panela.
- Rápida velocidade de aquecimento.



3 Utilização

3.1 Advertências



Temperatura elevada Perigo de queimaduras

- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a utilização.
- Não toque ou limpe a superfície da placa de cozinha durante o funcionamento ou quando as lâmpadas indicadoras de calor residual estiverem acesas.
- Não coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de cozedura ligadas.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- Ative o bloqueio de teclas na presença de crianças ou animais domésticos que consigam ter acesso à placa de cozinha.
- 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.



Temperatura elevada Perigo de incêndio ou explosão

- Não utilize ou deixe materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho ou diretamente sob a placa de cozinha.
- Não utilize latas de conservas, recipientes fechados, loiças e recipientes de plástico para a cozedura.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras ou óleos.
- Se se formarem rachaduras, fissuras ou na impossibilidade de desligamento do aparelho, retire a ficha da tomada e contacte a Assistência técnica.



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize a placa de cozinha se um eventual forno instalado sob a mesma estiver em processo de pirólise.
- Não coloque panelas com fundo não perfeitamente plano e regular.
- Evite que objetos sólidos e pesados caiam desastrosamente sobre a superfície de cozedura.
- Não utilize a placa como superfície de apoio.



3.2 Operações preliminares

A fim de remover uma eventual humidade acumulada durante o processo de fabricação, para um funcionamento correto dos circuitos eletrónicos e do painel de comandos:

1. Remova as películas protetoras das superfícies externas do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos).

3.3 Utilização da placa



Durante a primeira ligação à rede elétrica, é executado um controlo automático que acende todas as lâmpadas indicadoras por alguns segundos.

Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. O uso da placa de cozinha por indução ocorre por meio de teclas sensoras Touch-Control. Toque levemente num símbolo da superfície em vitrocerâmica. Cada toque correto é confirmado por um sinal acústico.

Lista dos símbolos



Tecla On/Off: liga ou desliga a placa de cozinha.



Tecla de pausa: suspende a cozedura.



Tecla bloqueio dos comandos: impede o toque acidental dos comandos.



Tecla de aumento: aumenta o tempo de cozedura ou do temporizador.



Tecla de diminuição: diminui o tempo de cozedura ou do temporizador.



Barra de deslocação: aumenta o diminui o nível de potência.



Tecla de funções especiais: ativa as funções especiais do aparelho.

Recipientes utilizáveis para a cozedura por indução

Os recipientes para a cozedura por indução devem ser de metal, possuir propriedades magnéticas e um fundo de dimensões suficientes.

Recipientes adequados:

- Recipientes de aço esmaltado com fundo espesso.
- Recipientes em ferro fundido com fundo esmaltado.
- Recipientes em aço inoxidável multicamadas, aço ferrítico inoxidável e alumínio com fundo especial.

Recipientes não adequados:

- Recipientes em cobre, aço inoxidável, vidro refractário, madeira, cerâmica e terracota.

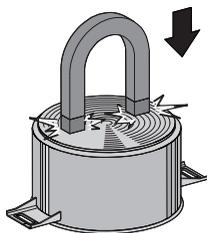


Utilização

Para verificar se a panela é adequada basta aproximar um ímã ao fundo: se este for atraído a panela é adequada para a cozedura por indução.

Se não dispuser de um ímã pode-se colocar no recipiente uma pequena quantidade de água, poisá-lo sobre uma zona de cozedura e pôr a placa em funcionamento. Se no display for mostrado

o símbolo , significa que a panela não é adequada.



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

símbolo  no display.

Nível de potência definido	Duração máxima da cozedura em horas
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	2 ½
7	2 ½
8	2
9	1 ½

Proteção contra sobreaquecimento

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

Para evitar que nas partes eletrónicas se formem temperaturas muito elevadas, a potência da zona de cozedura é reduzida automaticamente.



Utilize exclusivamente recipientes com o fundo perfeitamente plano adequados para as placas por indução. A utilização de panelas com fundo irregular pode comprometer a eficiência do sistema de aquecimento até de impedir a deteção da panela sobre a placa.

Diâmetro mínimo da panela

Placa	Ø mínimo (cm)	Ø recomendado (cm)
F - R	9	11,5
Multizone	2 x 11 1 x 22	2 x 13,5 1 x 24,5
P	16	18



Conselhos para poupar energia

- O diâmetro da base da panela não deve sair da largura da zona de cozedura serigrafada.
- As panelas não devem estar posicionadas fora do perímetro do plano de cozedura nem por cima dos comandos frontais.
- 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-se poupar tempo e energia utilizando uma panela de pressão, a qual permite, além disso, conservar as vitaminas contidas nos alimentos.
- Assegure-se 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, tampe 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 o forno forem utilizados ao mesmo tempo, em certas condições poderá ser ultrapassado o limite máximo de potência utilizável pela própria instalação elétrica.

Níveis de potência

A potência da zona de cozedura pode ser regulada para vários níveis. No quadro, encontre as indicações relativas aos diversos tipos de cozedura.

Nível de potência	Adequado para:
0	Posição OFF
1 - 2	Cozedura de quantidades reduzidas de alimento (potência mínima)
3 - 4	Cozedura
5 - 6	Cozedura de grandes quantidades de alimento, grelhar peças maiores
7 - 8	Grelhar, fritar com farinha
9	Grelhar
p *	Grelhar/ Dourar, cozer (potência máxima)

* ver a função Power

Ligação/desligamento da placa

Para ativar a placa é necessário manter premida a tecla On/Off  durante, pelo menos, 1 segundo, para a desativar mantenha premida a tecla On/Off  durante, pelo menos, 2 segundos.



A placa desativar-se-á automaticamente dentro de alguns segundos se não for selecionado qualquer valor de potência.

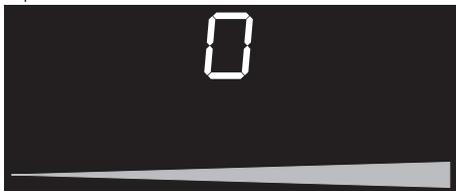


Utilização

Ligação automática da zona de cozedura

Após ter ligado a placa:

- Coloque um recipiente (adequado para a cozedura por indução e não vazio) sobre a zona de cozedura que se pretende utilizar.



O display da zona de cozedura utilizada liga-se: o valor da potência indicado é

de **0**.

Regulação da zona de cozedura

Após ter ligado a placa:

1. Coloque um dedo à esquerda da barra de deslocação da zona de cozedura a utilizar.

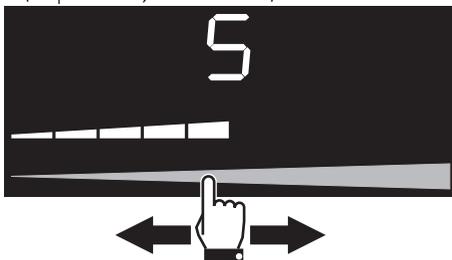


O display da zona de cozedura utilizada liga-se: o valor da potência indicado é

de **1**.

2. Desloque o dedo para a direita ou para a esquerda na barra de deslocação até selecionar a potência de cozedura de

1 a **9** ou habilitar a função Power (veja " Função Power").



O display da zona de cozedura utilizada indica o valor da potência de cozedura definida.

Desligamento da zona de cozedura

1. Desloque o dedo para a esquerda até ao fim da barra de deslocação da zona de cozedura a desligar.



O display da zona de cozedura utilizada desliga-se.



Para desligar todas as zonas de cozedura em simultâneo, mantenha premida a tecla On/Off **1** durante, pelo menos, 2 segundos.

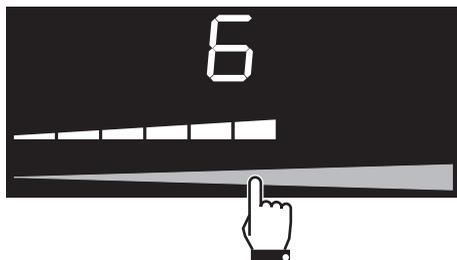


Seleção rápida

i Através desta função é possível definir rapidamente a potência das placas desejada.

Após ter ligado a placa:

1. Coloque um dedo aproximadamente sobre a potência desejada da barra de deslocação da zona de cozedura a utilizar.



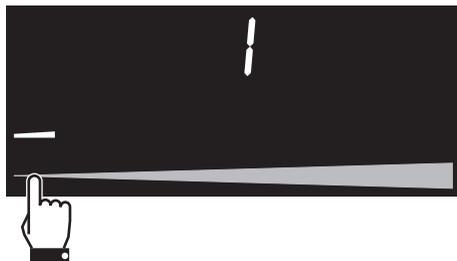
2. Desloque o dedo para a direita ou para a esquerda para seleccionar a potência de cozedura desejada.

Função Power

i Através desta função é possível utilizar a potência máxima distribuída da zona de cozedura.

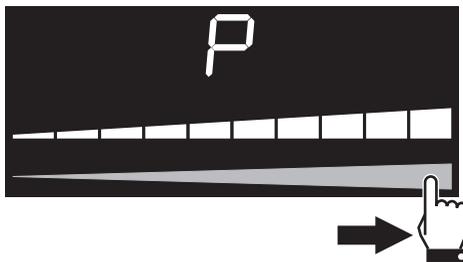
Após ter ligado a placa:

1. Coloque um dedo à esquerda da barra de deslocação da zona de cozedura a utilizar.



O display da zona de cozedura utilizada liga-se: o valor da potência indicado é de **f**.

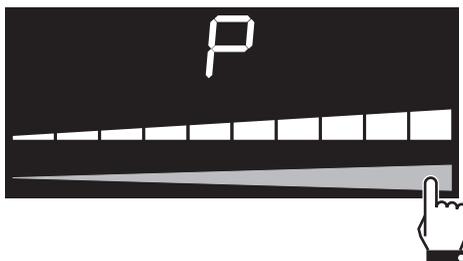
2. Desloque o dedo para a direita na barra de deslocação até seleccionar a função Power.



O display da zona de cozedura utilizada indica o valor de **P**.

É possível ativar a função Power de forma rápida.

- Após ter ligado a placa, coloque um dedo no ponto mais à direita da barra de deslocação da zona de cozedura a utilizar.



i A função Power permanece ativa no máximo durante 10 minutos, decorridos os quais, o nível de potência baixa automaticamente para o nível 9.



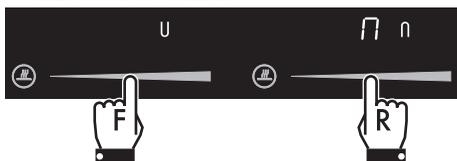
Utilização

Função Multizone

i Através desta função é possível controlar simultaneamente duas zonas de cozedura (anterior e posterior) para a utilização de painéis como as de cozer peixe ou recipientes de forma retangular.

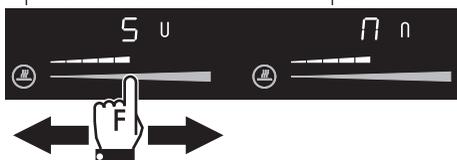
Após ter ligado a placa:

1. Coloque contemporaneamente um dedo sobre a barra de deslocação à esquerda e um dedo sobre a barra de deslocação à direita das zonas de cozedura a utilizar.



Os displays das zonas de cozedura ligam-se: o display à esquerda mostra o símbolo "master" **U** enquanto o display à direita apresenta a indicação **n n** seguida pelo símbolo "slave" **n**.

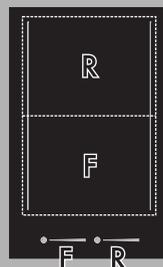
2. Desloque o dedo sobre a barra de deslocação à esquerda para definir a potência de cozedura desejada.



Para ambas as zonas de cozedura são definidos os mesmos parâmetros.



É possível ativar a função Multizone apenas entre zonas de cozeduras ligadas verticalmente (F e R).



Esta função gere automaticamente uma repartição équa da potência por ambas as placas envolvidas.



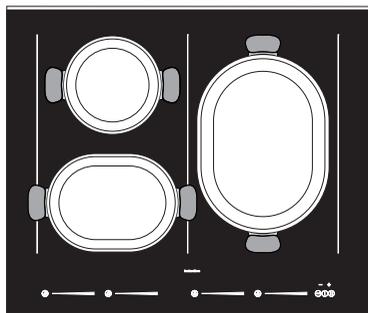
Não é possível ativar a função Multizone na zona de cozedura para panela para "paella".



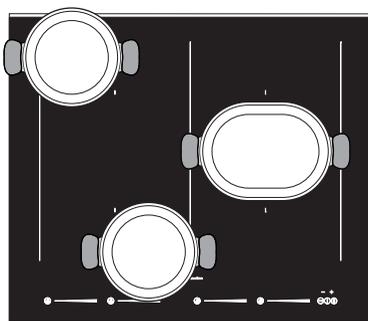
Quando é ativada a função Multizone, não é possível ativar a função Power nas zonas envolvidas.



Se for utilizada uma panela de grandes dimensões, oval ou oblonga, certificar-se de que esteja colocada no centro da zona de cozedura.



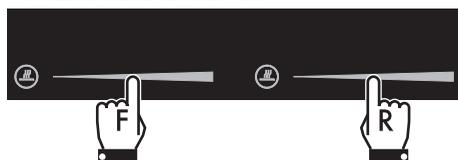
Exemplo de posicionamento correto das panelas



Exemplo de posicionamento NÃO correto das panelas

Para desativar a função Multizone:

- coloque contemporaneamente um dedo sobre a barra de deslocação à esquerda e um dedo sobre a barra de deslocação à direita das zonas de cozedura a desativar.



Quadro guia para a cozedura

No quadro seguinte são indicados os valores de potência que podem ser definidos e em correspondência com todos está indicado o tipo de alimentos a preparar. Os valores podem variar conforme a qualidade do alimento e do gosto do consumidor.

Nível de potência	Adequado para:
1 - 2	Aquecer refeições, manter em ebulição uma pequena quantidade de água, bater molhos, gemas de ovos ou manteiga.
3 - 4	A cozedura de refeições sólidas e líquidas, manter em ebulição água, descongelar congelados, omeletas de 2-3 ovos, comida, fruta e verdura, cozeduras várias.
5 - 7	A cozedura de carne, peixe e verduras a vapor, refeições com mais ou menos água, preparação de geleias, etc.
8-9	Assados de carne ou peixe, bifes, fígado, alourar carne e peixe, ovos, etc.
P	Fritar batatas, etc., em óleo, ferver a água rapidamente.



Utilização

Calor residual



Utilização não correta Perigo de queimaduras

- Tenha muito cuidado com as crianças, porque dificilmente podem 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 coloquem as suas mãos nelas.

Após o desligamento da zona de cozedura, se a zona ainda estiver quente

será exibido no display o símbolo .

Quando a temperatura descer abaixo dos 40°C, o símbolo não será mais visualizado.

Função Melting



Com esta função é possível descongelar os alimentos.

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

1. Pressione uma vez a tecla de funções especiais  da zona de cozedura escolhida. O display mostra a indicação  seguida pelo símbolo .

Para desativar a função Melting:

- Pressione três vezes a tecla de funções especiais .

Função Keep Warm



Com esta função é possível manter quentes os alimentos já cozinhados.

Para ativar a função Keep Warm, após ter ligado a placa:

1. Pressione duas vezes a tecla de funções especiais  da zona de cozedura escolhida. O display mostra a indicação  seguida pelo símbolo .

Para desativar a função Keep Warm:

- Pressione duas vezes a tecla de funções especiais .

Função Simmering



Com esta função é possível manter em ebulição o líquido contido na panela.

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

1. Pressione três vezes a tecla de funções especiais  da zona de cozedura escolhida. O display mostra a indicação  seguida pelo símbolo .

Para desativar a função Simmering:

- Pressione uma vez a tecla de funções especiais .



Função Pausa



Com esta função é possível interromper o funcionamento de todas as zonas de cozedura.

Para ativar a função Pausa, após ter ativado pelo menos uma zona de cozedura:

- Pressione a tecla de pausa . O display mostra um led por cima da tecla de pausa  e a indicação  nos displays de todas as zonas de cozedura.

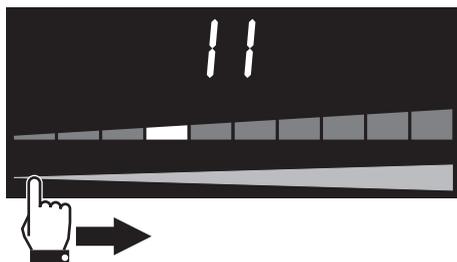


Todas as teclas da placa são desativadas, exceto a tecla de Bloqueio de comandos.

Todas as zonas de cozedura desligam-se.

Para desativar a função Pausa:

1. Pressione a tecla .
- O display da zona de cozedura mais à direita mostra uma animação durante alguns segundos.
2. Coloque um dedo à esquerda da barra de deslocação e desloque-o para a direita.



Se não pressionar qualquer tecla dentro de 5 segundos, a placa desliga-se automaticamente.

Bloqueio de comandos



Com esta função é possível desativar todas as teclas do display como segurança para crianças ou contra seleções involuntárias.

Para ativar o Bloqueio de comandos, após ter ativado a placa de cozinha:

- Pressione durante 3 segundos a tecla de bloqueio dos comandos . O display mostra um led por cima da tecla de bloqueio dos comandos .



Uma falta de tensão de rede temporária não desativa o bloqueio de comandos.

Para desativar o Bloqueio de comandos:

- Pressione durante 3 segundos a tecla de bloqueio dos comandos . O led por cima da tecla de bloqueio dos comandos  desliga-se.



Utilização

Temporizador



Com esta função é possível programar um temporizador que emite um sinal acústico no final do tempo desejado.

Para ativar o temporizador, após ter ativado a placa de cozinha:

1. Pressione ao mesmo tempo as teclas do temporizador **+** e **-**.

O display exibe o indicador de tempo

0.00. O símbolo do temporizador  debaixo do indicador de tempo indica que a função foi ativada.

2. Pressione as teclas do temporizador **+** e **-** para programar o temporizador (mantenha premido para que avance rapidamente).

O display é definido em "minutos.segundos". Ao pressionar pela primeira vez a tecla do temporizador **+** é definido 1 minuto **1.00**. É possível definir um tempo inferior a um minuto:

- pressione a tecla do temporizador **-** de 1 a 5 vezes para selecionar um temporizador inferior a um minuto (de **0.50** a **0.10** segundos).

Cada vez que pressionar a tecla do temporizador **-** o tempo diminui de 10 segundos.

Se a definição excede os 9 minutos

9.00 ativar-se-á indicação **min** por baixo do indicador de tempo e o display será definido em "horas.minutos"

1.59 (até a um máximo de 1 hora e 59 minutos).

3. O temporizador iniciará alguns segundos após a última seleção.



A utilização do temporizador não interrompe o funcionamento das zonas de cozedura, mas apenas avisa o utilizador quando são transcorridos os minutos definidos.



O temporizador pode ser ativado tanto com a zona de cozedura ligada quanto desligada.

No final do tempo programado, um alarme sonoro avisa o utilizador.

4. Para desativar o alarme sonoro pressione as teclas do temporizador **+** ou **-**.

Desativação do temporizador

Para desativar o temporizador durante a contagem decrescente:

1. Pressione a tecla On/Off .

O led por cima da tecla On/Off  liga-se.

2. Pressione ao mesmo tempo as teclas do temporizador **+** e **-**.

A contagem decrescente é interrompida.

3. Mantenha premida a tecla do temporizador **-** até zerar a contagem decrescente.



Cozedura temporizada



Com esta função é possível programar o desligamento automático de cada zona de cozedura no final de um período de tempo.

Para ativar a função Cozedura temporizada, após ter ativado pelo menos uma zona de cozedura:

1. Pressione ao mesmo tempo as teclas do temporizador **+** e **-**.

O display exibe o indicador de tempo

0.00

O símbolo temporizador

junto ao valor da potência da placa indica que a função foi ativada.

2. Pressione as teclas do temporizador **+** e **-** para programar a cozedura temporizada (mantenha premido para que avance rapidamente).

O display é definido em "minutos.segundos". Se a definição excede os 9 minutos **9.00** ativar-se-á

indicação **min** por baixo do indicador de tempo e o display será definido em

"horas.minutos" **1.59** (até a um máximo de 1 hora e 59 minutos).

3. A cozedura temporizada iniciará alguns segundos após a última seleção.

No final do tempo programado, um alarme sonoro avisa o utilizador.

4. Para desativar o alarme sonoro pressione as teclas do temporizador

+ ou **-**.



É possível ativar a função em mais zonas de cozedura simultaneamente. O indicador de tempo e o led a piscar referem-se à zona de cozedura que está perto de se desligar.

Alteração ou desativação da cozedura temporizada

Para alterar a cozedura temporizada durante a contagem decrescente:

1. Pressione a tecla On/Off

O led por cima da tecla On/Off

2. Pressione ao mesmo tempo as teclas do temporizador **+** e **-**.

A contagem decrescente é interrompida.

3. Pressione as teclas do temporizador **+** e **-** para alterar a programação da cozedura temporizada.

Para desativar a cozedura temporizada durante a contagem decrescente:

1. Pressione a tecla On/Off

O led por cima da tecla On/Off

2. Pressione ao mesmo tempo as teclas do temporizador **+** e **-**.

A contagem decrescente é interrompida.

3. Mantenha premida a tecla do temporizador **-** até zerar a contagem decrescente.



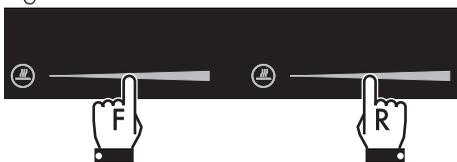
Utilização

Modalidade demo (só para expositores)

i Esta modalidade permite ao aparelho de desativar os elementos aquecidos, mas ao mesmo tempo manter ativo o painel de comandos.

Para ativar a modalidade demo:

1. Certificar-se de que o aparelho tenha sido desligado da rede elétrica há pelo menos 10-15 segundos.
2. Ligar o aparelho à rede elétrica.
3. No prazo de 2 minutos, pressionar simultaneamente o botão de bloqueio dos comandos  e o botão pausa  durante alguns segundos até ouvir um sinal sonoro.
4. Posicionar simultaneamente um dedo na barra de deslizamento para a esquerda e um dedo na barra de deslizamento para a direita das zonas de cozedura mais próximas da zona de comandos gerais.



Será ativado um sinal sonoro e no ecrã, situado por cima da zona de comandos gerais, aparecerá a escrita **CF6**.

5. Pressionar o botão pausa  até fazer aparecer a escrita **_0_** por cima da zona de comandos gerais. Na barra de deslizamento para a esquerda, será visualizada a escrita **0**.

6. Posicionar um dedo na parte alta da barra de deslizamento para a esquerda até visualizar a escrita **!**.



7. Pressionar simultaneamente o botão de bloqueio dos comandos  e o botão pausa  durante alguns segundos.

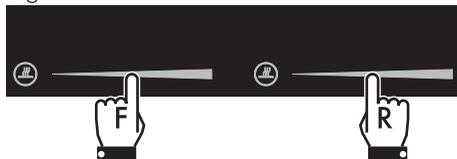
8. Manter premido o botão On/Off  durante pelo menos 1 segundo para ligar o aparelho na modalidade demo.

i Quando a modalidade demo está ativa, com a ligação do aparelho, por cima da zona de comandos gerais aparecerá durante alguns segundos a escrita **_0_** e nas barras de deslizamento aparecerá a escrita **0**.



Para desativar a modalidade demo:

1. Certificar-se de que o aparelho tenha sido desligado da rede elétrica há pelo menos 10-15 segundos.
2. Ligar o aparelho à rede elétrica.
3. No prazo de 2 minutos, pressionar simultaneamente o botão de bloqueio dos comandos  e o botão pausa  durante alguns segundos até ouvir um sinal sonoro.
4. Posicionar simultaneamente um dedo na barra de deslizamento para a esquerda e um dedo na barra de deslizamento para a direita das zonas de cozedura mais próximas da zona de comandos gerais.



Será ativado um sinal sonoro e no ecrã, situado por cima da zona de comandos gerais, aparecerá a escrita .

5. Pressionar o botão pausa  até fazer aparecer a escrita  por cima da zona de comandos gerais. Na barra de comandos para a esquerda será visualizada a escrita .
6. Posicionar um dedo na parte baixa da barra de deslizamento para a esquerda até visualizar a escrita .



7. Pressionar simultaneamente o botão de bloqueio dos comandos  e o botão pausa  durante alguns segundos.

A modalidade demo agora está desativada.



4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não derrame açúcar ou misturas doces na placa durante a cozedura.
- Não coloque sobre a placa materiais ou substâncias que possam derreter (plástico ou folhas de alumínio) durante a cozedura.
- Tenha-as sempre limpas e não coloque objetos de qualquer tipo sobre as teclas sensoras.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por ex: 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). Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.

4.2 Limpeza das superfícies

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

4.3 Limpeza de rotina semanal

Limpe e cuide da placa de cozinha uma vez por semana com um produto comum para a limpeza de vidro. 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 então removidas com facilidade. Seque depois 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.

4.4 Manchas de alimentos ou resíduos

Eventuais vestígios claros provocados pela utilização das painéis 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 painéis.

Retire, portanto, imediatamente os possíveis grãos da superfície de cozedura.



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 pela 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.

4.5 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. 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.

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 eletricista.

Existem ruturas ou fissuras na placa de cozinha:

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



Instalação

5 Instalação

5.1 Ligação elétrica



**Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão**

- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- Use os dispositivos de proteção individual.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Utilize cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O torque de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 - 2 Nm.

Informações gerais

Verifique 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.

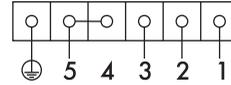
A chapa nunca deverá ser removida.

Providencie a ligação de terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, em 20 mm.

O aparelho está ligado do seguinte modo:

Modelos de 90 cm:

- **380-415 V 3N~ (default)**

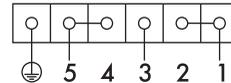


Cabo de 5 polos 5 x 1,5 mm².

Em caso de substituição do cabo, o aparelho pode funcionar também nos seguintes modos:

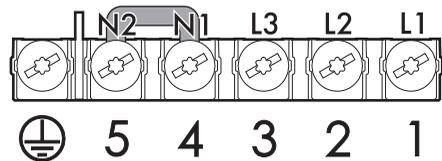
****utilize o conector fornecido**

- **380-415 V 2N~ / 220-240 V 3~**



Cabo de 4 polos* 4 x 4 mm².

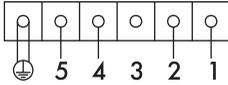
O esquema abaixo indicado ilustra a placa de bornes de alimentação vista de baixo, sem qualquer cabo ligado. A ligação entre os bornes 4 e 5 deve estar sempre presente.





Modelos de 60 cm:

- 220-240 V 3N~ (default)

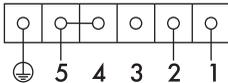


Cabo de 6 polos 6 x 1,5 mm².

Em caso de substituição do cabo, o aparelho pode funcionar também nos seguintes modos:

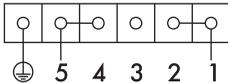
- ** utilize o conector fornecido

- 380-415 V 2N~



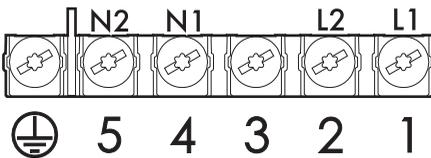
Cabo de 4 polos* 4 x 2,5 mm².

- 220-240 V 1N~



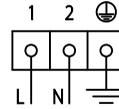
Cabo de 3 polos* 3 x 4 mm².

O esquema abaixo indicado ilustra a placa de bornes de alimentação vista de baixo, sem qualquer cabo ligado.



Modelos de 38 cm:

- 220-240 V 1N~ (default)



Cabo de 3 polos 3 x 1,5 mm².

Ligação fixa

Coloque na linha de alimentação um dispositivo de interrupção omipolar, em conformidade com as regras de instalação.

O dispositivo de interrupção deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.

Ligação com ficha e tomada

Verifique se a ficha e a tomada são do mesmo tipo.

Evite a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.



Passa o cabo de alimentação na parte posterior do móvel. Tenha em atenção que não entre em contacto com a parte inferior da placa de cozinha ou com o eventual forno encastrado sob a mesma.



Tenha cuidado se ligar aparelhos elétricos adicionais. Os cabos de ligação não devem entrar em contacto com as zonas de cozedura quentes.



Instalação

Teste

No final da instalação, realize um teste rápido. Se o aparelho não funcionar, depois de ter verificado que seguiu corretamente as instruções, desligue o aparelho da rede elétrica e contacte a Assistência Técnica.

5.2 Indicações de segurança



Geração de calor durante o funcionamento do aparelho
Risco de incêndio

- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.
- Não obstrua em nenhum tipo de instalação a grelha de ventilação colocada antes do produto.

Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (>90°C), de outro modo, poderão deformar-se com o tempo.

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 cortes da banca no lado posterior como indicado nas ilustrações de montagem.

5.3 Entalhe da banca de trabalho

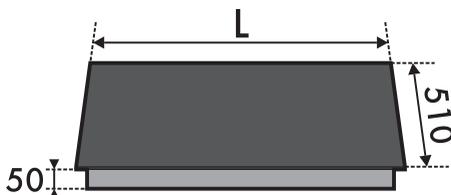


A seguinte intervenção requer um trabalho na parede e/ou de carpintaria e deve ser, portanto, realizado por um técnico competente.

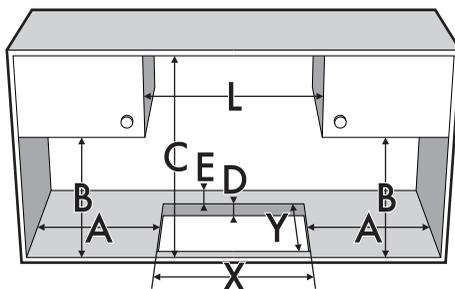
A instalação pode-se realizar com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, desde que resistam ao calor (>90°C).

Realize uma abertura na banca de trabalho do móvel com as dimensões indicadas.

Dimensões de encaixe



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
380	310	490
600	560	490
900	880	490

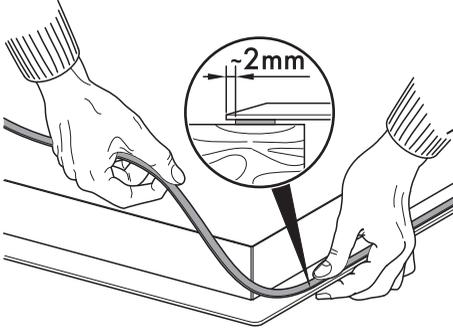


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
mín 50	mín 460	mín 750	20÷60	mín 50



Vedante da placa de cozinha

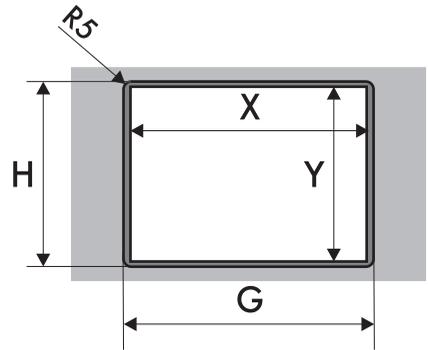
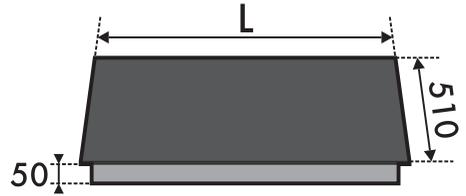
Antes da montagem, para evitar infiltrações de líquidos entre os cantos da placa de cozinha e a banca de trabalho, posicione o vedante adesivo fornecido ao longo de todo o perímetro da placa.



Não fixe a placa de cozinha com silicone. Se necessário, não permitiria a remoção da placa de cozinha sem a danificar.

Encastre sem aresta (apenas para placas de cozinha com borda direita)

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



L	X	Y	G	H
380	310	490	384	514
600	560	490	604	514
900	880	490	904	514



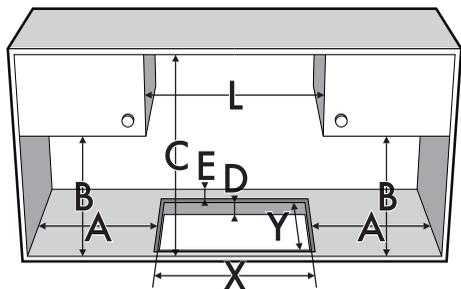
Instalação

5.4 Encastre

Sobre compartimento de encastre do forno

A distância entre a placa de cozinha e os móveis da cozinha ou os aparelhos de encastrar deve ser tal que garanta uma ventilação suficiente e uma suficiente descarga de ar.

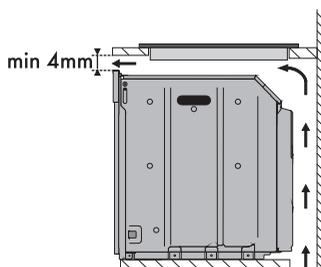
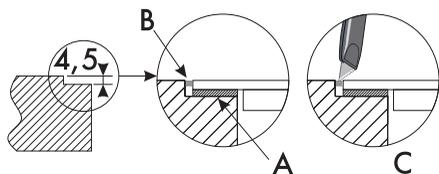
Se instalada sobre um forno, é necessário deixar um espaço entre o fundo da placa de cozinha e a parte do produto instalado por baixo.



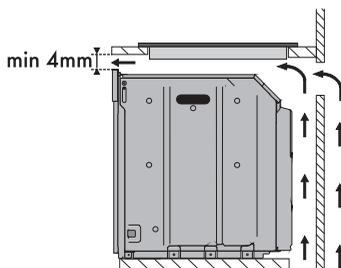
A	B	C	D	E
mín. 50	mín. 460	mín. 750	20÷60	mín. 50

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).



com abertura no fundo



com abertura no fundo e atrás

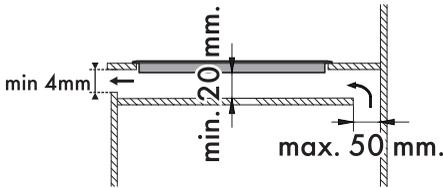
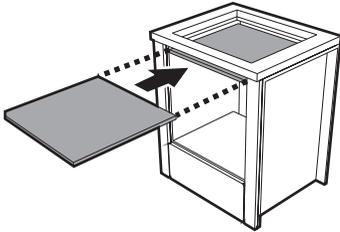


No caso de estar instalada sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.

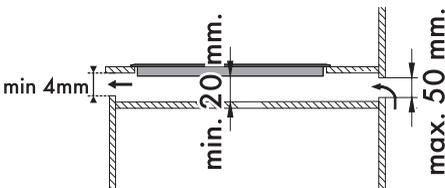


Sobre compartimento neutro ou gavetas

Em caso de se encontrarem outros móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), lava-loiças ou frigoríficos, sob a placa de cozinha, deve ser instalado 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 apenas deve poder ser removido utilizando ferramentas apropriadas.



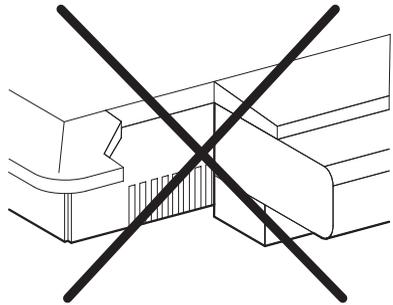
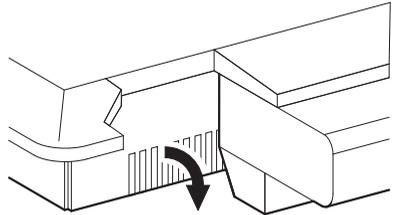
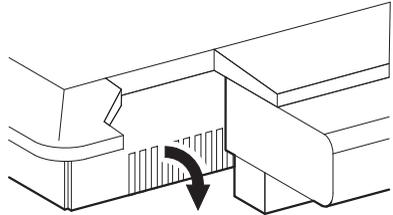
com abertura no fundo



com abertura atrás

Ventilação

A seguir estão ilustrados dois casos de instalação adequada para uma ventilação correta e um caso de instalação incorreta a evitar.



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

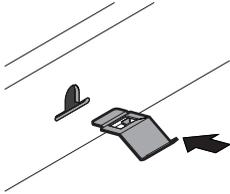


Instalação

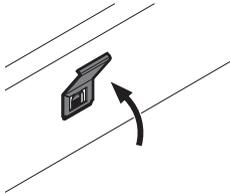
Molas de fixação

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

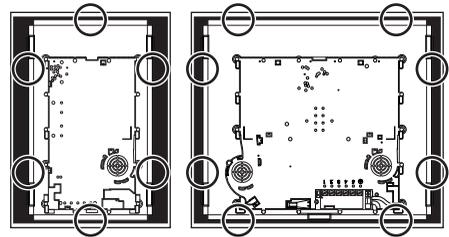
1. Insira as molas e encaixe-as horizontalmente com uma leve pressão no entalhe adequado.



2. Em seguida, rode-as para cima para as encaixar definitivamente.

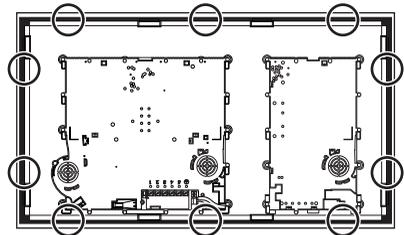
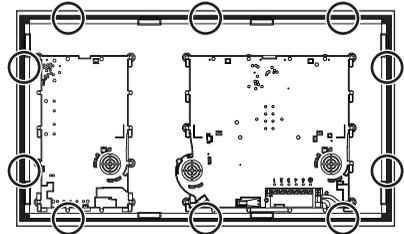


Posição do entalhe para as molas



38 cm

60 cm



90 cm