

1 Advertências	208
1.1 Advertências gerais de segurança	208
1.2 Finalidade do aparelho	212
1.3 Responsabilidade do fabricante	212
1.4 Eliminação	212
1.5 Chapa de identificação	213
1.6 Este manual de utilização	213
1.7 Como ler o manual de utilização	213
2 Descrição	214
2.1 Descrição geral	214
2.2 Zonas de cozedura	214
2.3 Símbolos	218
3 Utilização	219
3.1 Operações preliminares	220
3.2 Utilização da placa de cozinha	220
4 Limpeza e manutenção	229
4.1 Limpeza das superfícies	229
4.2 Limpeza de rotina semanal	229
4.3 Manchas de alimentos ou resíduos	229
4.4 Que fazer se...	230
5 Instalação	231
5.1 Indicações de segurança	231
5.2 Entalhe do plano de trabalho	231
5.3 Encastre	235
5.4 Ligação elétrica	236
5.5 Para o instalador	240

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



Advertências

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.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a 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.
- 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.
- 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.
- As gorduras e os óleos podem pegar fogo se sobreaquecerem. Não se afaste durante a preparação de alimentos que contêm óleos ou gorduras. Em caso dos óleos ou das gorduras pegarem fogo, nunca apague com água. Coloque a tampa sobre a panela e desligue a zona de cozedura interessada.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.



- Durante a utilização não coloque objetos metálicos, como talheres ou loiças, sobre a superfície da placa de cozinha porque podem sobreaquecer.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não utilize ou conserve materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho ou diretamente sob a placa de cozinha.
- Não utilize sprays perto deste aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Não modifique o aparelho.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- 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 a placa como superfície de apoio.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.



Advertências

- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão entrar em ignição. Preste a máxima atenção.
- Perigo de incêndio: não conserve objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não utilize, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.
- 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 cozedura.
- Não coloque sobre a placa materiais ou substâncias que possam derreter (plástico ou folhas de alumínio) durante a cozedura.
- Não coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de cozedura 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.

Instalação

- Este aparelho **não deve ser instalado** em barcos o rulotes.
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.



- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providencie para que a ligação elétrica seja 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 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.
- A instalação e a eventual substituição do cabo de ligação à eletricidade devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.
- Evite que objetos sólidos e pesados caiam desastrosamente sobre a superfície de cozedura.
- Não utilize a placa de cozinha se um eventual forno instalado sob a mesma estiver em processo de pirólise.
- Não toque ou limpe a superfície da placa de cozinha durante o funcionamento ou quando as lâmpadas indicadoras de calor residual estiverem acesas.
- 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.
- Tenha-as sempre limpas e não coloque objetos de qualquer tipo sobre as teclas sensoras.

Para este aparelho

- 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.



Advertências

1.2 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

1.3 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.

1.4 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:



Tensão elétrica

Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- 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

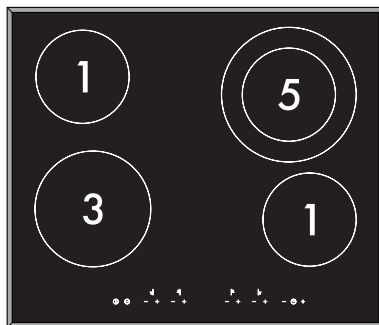
O aparelho possui zonas de cozedura com diâmetros e potências diferentes, conforme o modelo. A posição e o calor da zona de cozedura estão delimitados pelos diâmetros dos círculos traçados no vidro.

As zonas de cozedura são do tipo radiante **HIGH-LIGHT** e ligam-se após alguns segundos e o aquecimento é regulável através dos comandos situados no painel frontal.

As zonas de cozedura com dois ou três círculos concêntricos são de duplo ou triplo aquecimento: é possível cozinhar dentro do diâmetro pequeno ou em ambos os diâmetros.

2.2 Zonas de cozedura

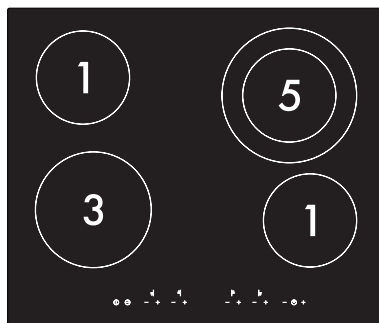
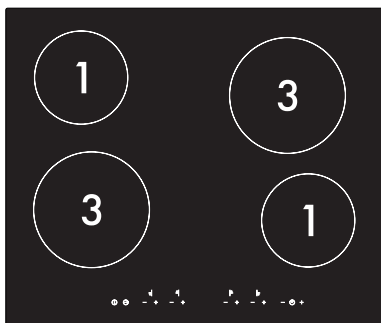
Com moldura



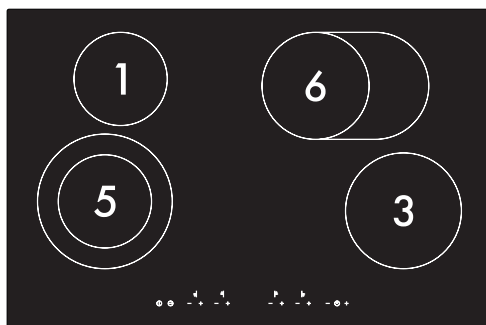
60 cm



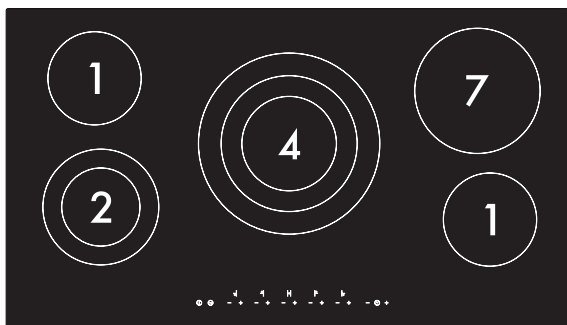
Com borda direita



60 cm



77 cm



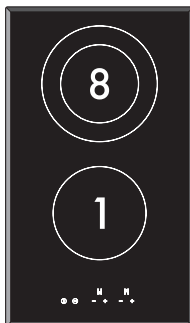
90 cm

PT

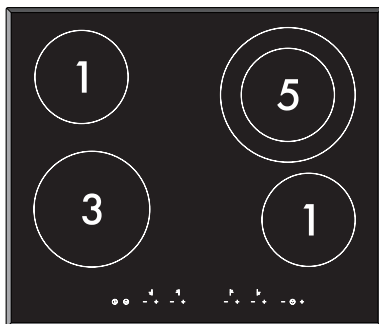
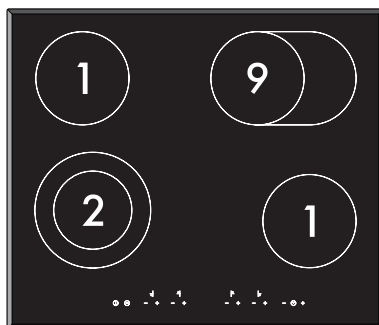
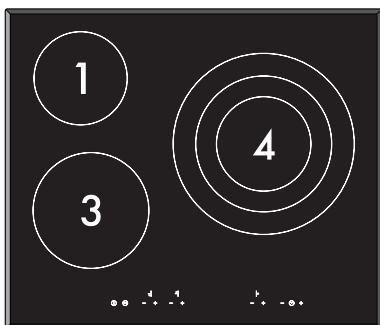


Descrição

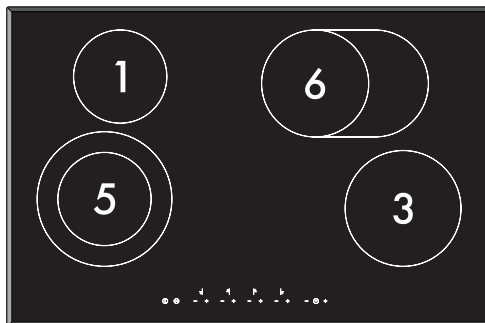
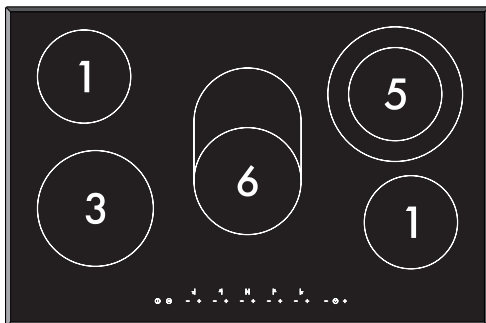
Com borda chanfrada



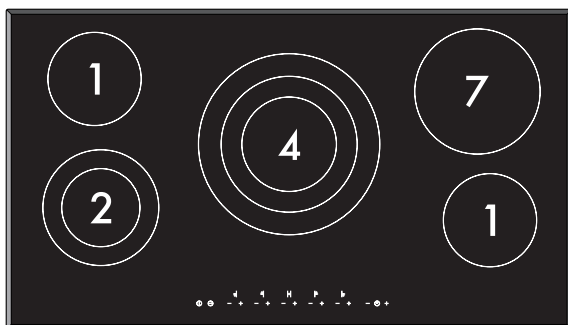
30 cm



60 cm



77 cm



90 cm

Zona	Diâmetro exterior (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Diâmetro interior (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Diâmetro intermédio (mm)	Potência máx. absorvida (W)*
1	148	1200	-	-	-	-
2	184	2000	124	800	-	-
3	184	1800	-	-	-	-
4	288	2700	150	1950	216	1050
5	214	2200	148	1000	-	-
6	disco oval	2200	170	1400	-	-
7	199	2000	-	-	-	-
8	184	1700	124	700	-	-
9	disco oval	2000	148	1100	-	-

* as potências são indicativas e podem variar conforme as definições selecionadas e as tensões de rede.



Descrição

2.3 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 temporizador (somente em alguns modelos)

Ativa o temporizador ou o temporizador para o desligamento automático.

Zonas de cozedura



Anterior esquerda



Posterior esquerda



Central



Posterior direita



Anterior direita



Central direita



Anterior (apenas na versão de 30 cm)



Posterior (apenas na versão de 30 cm)



3 Utilização



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 a indicação **H** aparece em um ou mais displays.
- 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.
- Se se formarem rachaduras ou fissuras, desligue imediatamente o aparelho, retire a ficha da tomada e contacte a Assistência Técnica.
- Não utilize a placa como superfície de apoio.



Utilização

3.1 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).



Durante a primeira ligação à rede elétrica, é executado um controlo automático que acende todas as lâmpadas indicadoras por alguns segundos. Pode acontecer que no display apareça escrito **H** a indicar que durante a fase de teste em fábrica, a placa foi desligada com o calor residual ativo. Após 6 minutos, esta mensagem desativa-se automaticamente.

3.2 Utilização da placa de cozinha

Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. O uso da placa de cozinha ocorre por meio de teclas sensoras tácteis Touch-Control.


A potência das zonas de cozedura pode ser regulada para vários níveis.

Toque levemente num símbolo da superfície vitrocerâmica. Cada toque correto é confirmado por um sinal acústico.



As painelas e os tachos não devem cobrir as teclas sensoras, pois poderão desativar acidentalmente o aparelho.








Ligação da placa de cozinha

Para ligar a placa de cozinha, mantenha premida a tecla **ON/OFF**  por 3 segundos.





Ao fim de 30 segundos do acendimento, se nenhuma placa for ativada, a placa de cozedura desligar-se-á automaticamente.





Ligação da zona de cozedura individual

1. Após ter ligado a placa de cozinha, prima a tecla de **Aumento**  para ativar a zona de cozedura pretendida. O display exibe o símbolo .
2. Prima novamente a tecla de **Aumento** . O display exibe o símbolo  ou  para indicar que a zona de cozedura está ativada na potência máxima.
3. Prima as teclas de **Aumento**  ou **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  ou , a zona de cozedura desativa-se ().







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

Ligação da zona de cozedura dupla

1. Após ter definido a potência máxima  ou , prima as teclas de **Aumento** . No display acende-se um pontinho luminoso junto á potência, para indicar a ligação da zona de cozedura dupla  ou .
2. Prima as teclas de **Aumento**  ou **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  ou , a zona de cozedura desativa-se (.



Utilização

Ligação da zona de cozedura tripla

1. Após ter definido a potência máxima **9** ou **P**, prima as teclas de **Aumento** **+**. No display acende-se um pontinho luminoso junto á potência, para indicar a ligação da zona de cozedura interior **9** ou **P**.
2. Prima novamente a tecla de **Aumento** **+** para a ativação completa da zona de cozedura. No display acende-se um pontinho luminoso junto á potência, para indicar a ligação da zona de cozedura completa **9** ou **P**.
3. Prima as teclas de **Aumento** **+** ou **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 **9** ou **P**, a zona de cozedura desativa-se (**0**).

Função Melting



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

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

1. Após ter programado a potência no **P** (ou **P** para as zonas de cozedura múltipla), prima a tecla de **Aumento** **+**. O display exhibe a informação **0**.
2. Prima novamente a tecla de **Aumento** **+**. O display exhibe a informação **U**.

Calor residual

Após o desligamento da zona de cozedura, se ainda estiver quente aparecerá no display a informação **H**.



Temperatura elevada
Perigo de queimaduras






- As crianças 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 mãos sobre as zonas de cozedura.




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 sobre a qual irá ativar a função do acelerador. O display exibirá alternativamente a informação  e a potência acabada de seleccionar.


Nível de potência	Tempo de aquecimento com a função  ativada (minutos)
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**  por no mínimo 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).

1. Quando o aparelho estiver desligado, prima a tecla **Temporizador** . O display exibe a informação  a indicar a possibilidade de modificar o temporizador.
2. Prima as teclas de **Aumento**  ou de **Diminuição**  para definir o tempo pretendido do temporizador (mantenha as teclas premidas para um avanço rápido).
3. 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** .
4. Para desativar o temporizador contador de minutos durante a contagem, é necessário zerar o seu valor através da tecla de **Diminuição** . Quando o display exibe a informação  o temporizador está desativado.

Temporizador de desligamento automático (apenas em alguns modelos)

Esta função permite programar o desligamento automático de cada zona de cozedura no término de um período de tempo (de 1 a 99 minutos).

1. Prima a tecla do **Temporizador** . O display exibe a informação  a indicar a possibilidade de modificar o temporizador.
2. Prima novamente a tecla do **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).
3. Prima a tecla de **Aumento**  ou de **Diminuição**  para definir o tempo pretendido para o desligamento automático (mantenha as teclas premidas para um avanço rápido), ou selecione uma outra zona de cozedura através da tecla do **Temporizador** .
4. 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.
5. 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 os elementos de aquecimento e mantém o painel de comandos ativo (útil para demonstrações comerciais). A cada minuto aparece no display a informação **SHO** durante um segundo. Para utilizar normalmente a placa é necessário definir este modo como **n**.

3 = ECO-logic (apenas alguns modelos): com este modo, a eletrónica da placa regula 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 **n**.

Na primeira instalação, dentro de dois minutos após ter alimentado a placa, mantenha premidas as teclas de **Aumento** **+** e de **Diminuição** **-** da primeira zona de cozedura (aquela 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 (**5**: ativado, **n**: desativado).

Por exemplo **1 n** indica que o bloqueio automático de comandos está desativado.

Prima as teclas de **Aumento** **+** ou **Diminuição** **-** para alterar a definição nos valores **5** ou **n**.

No caso da modificação do parâmetro de **ECO-logic**, é possível selecionar os seguintes valores **3** (3 kW), **4** (4 kW), **n** (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-se poupar 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.



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, para 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, comida, 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 geleias, 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

* apenas em alguns modelos



Limite 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 (minutos)
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 eletrónicas podem ter dificuldade em arrefecer, sobretudo se a temperatura ambiente for elevada.

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

No caso da temperatura da placa eletrónica 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

O 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 **E 2**.

Remova a causa do erro das teclas.



4 Limpeza e manutenção



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 exemplo, anodizações, níquelagens, 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.

4.1 Limpeza das superfícies

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

4.2 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 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.

4.3 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.

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.

4.4 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.
- Verifique se as teclas de sensor não estão bloqueadas através do Bloqueio de comandos.
- Verifique se as teclas estão parcialmente cobertas por um pano húmido, um líquido ou um objeto metálico.

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.

○ display exhibe a informação "E2":

- Verifique se não caiu acidentalmente algum alimento sobre as teclas de sensor.

- Remova eventuais panelas ou outros objetos que estejam parcialmente apoiados nas teclas de sensor.

○ display exhibe a informação "E":

- Uma das teclas é mantida pressionada por um período de tempo prolongado ou então ocorreu um erro técnico. Neste último caso contacte o Serviço de Assistência.

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.



5 Instalação

5.1 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.
- **ATENÇÃO:** A temperatura da superfície é superior a 95°C . Para evitar perigos, o acesso à parte inferior da placa deve ser limitado.

Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes ($>90^{\circ}\text{C}$), 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.

5.2 Entalhe do plano de trabalho

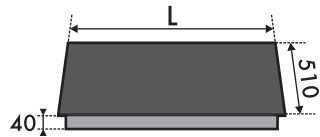


A seguinte intervenção requer um trabalho na parede e/ou de carpintaria e deve ser, portanto, realizada por um técnico competente.

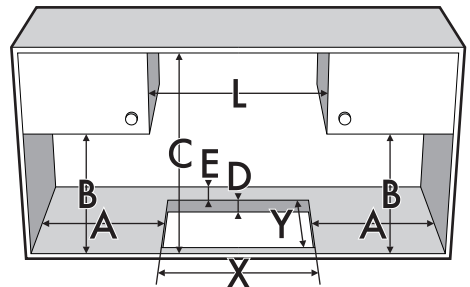
A instalação pode-se realizar com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, desde que resistam ao calor ($>90^{\circ}\text{C}$).

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

Placas de cozinha com canto



L	X	Y
570	560	500
760	750	500



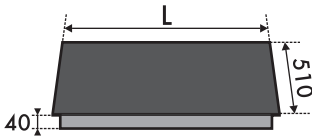
A	B	C	D	E
mín. 50	mín. 460	mín. 750	20÷60	mín. 50

PT

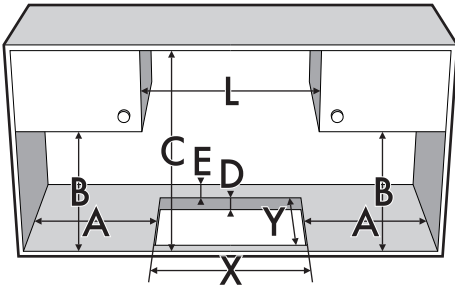


Instalação

Placas com borda chanfrada



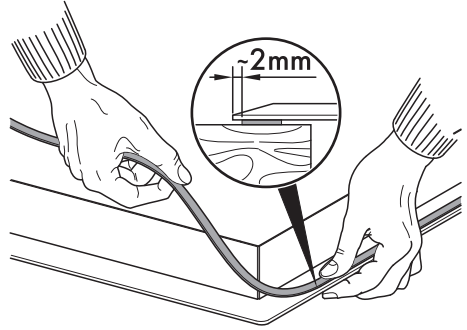
L	X	Y
300	270	490
600	565	490
770	745	490
900	850	490



A	B	C	D	E
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 o plano de trabalho, posicione o vedante adesivo fornecido ao longo de todo o perímetro da placa.

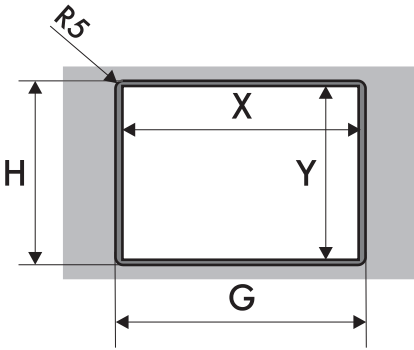
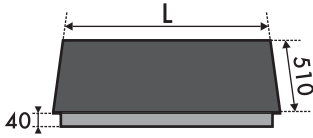


Não fixe a placa de cozinha com silicone. Se necessário, não permitiria a remoção da placa de cozinha sem a danificar.

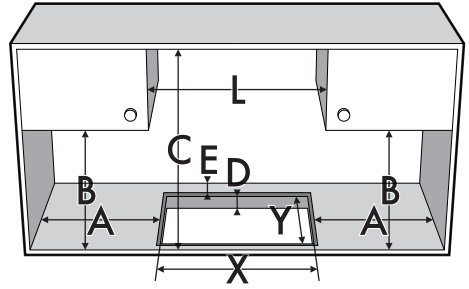


Placas de cozinha com bordo direito

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 à plano de trabalho.



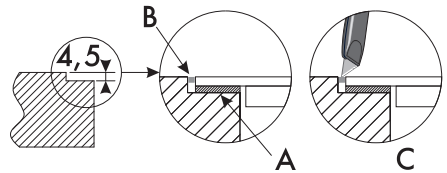
L	X	Y	G	H
600	565	490	604	514
770	745	490	774	514
900	865	490	904	514



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).



PT

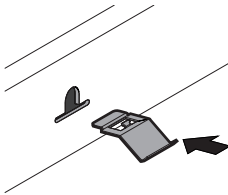


Instalação

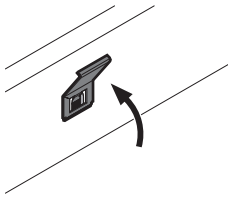
Molas de fixação

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.

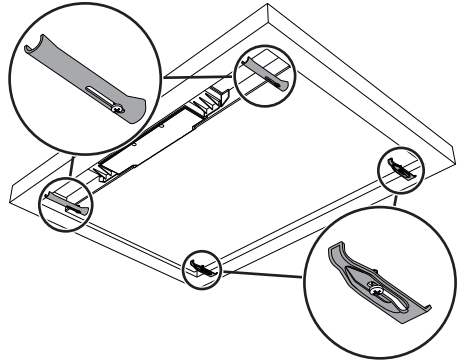


2. Em seguida, rode-as para cima para as encaixar definitivamente.



Ganchos de fixação

- Aparafuse os ganchos de fixação nos respetivos furos posicionados nas laterais do cárter inferior, para fixar corretamente a placa de cozinha à estrutura.



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

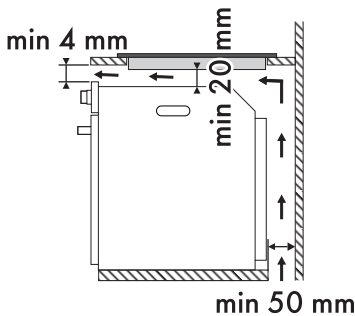


5.3 Encastre

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.

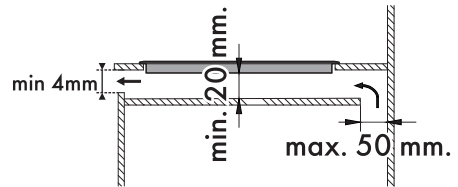
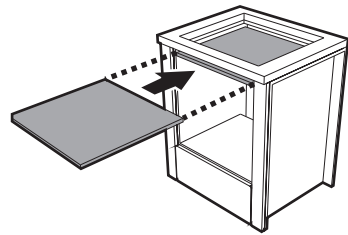
Se instalada sobre um forno, é necessário deixar um espaço entre o fundo da placa de cozinha e a parte do produto instalado por baixo.



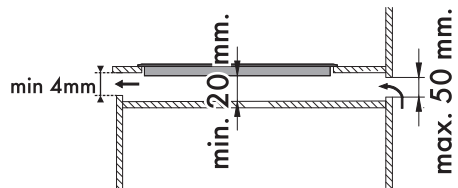
No caso de estar instalada sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.

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, 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 accidentais. O fundo duplo pode apenas ser removido utilizando ferramentas apropriadas.



com abertura no fundo



com abertura atrás



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



5.4 Ligação elétrica



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- Use os equipamentos 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.
- 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.
- **A instalação e a eventual substituição do cabo de ligação à eletricidade devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.**
- Utilize o cabo fornecido (conforme os modelos) respeitando as seguintes instruções:

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.

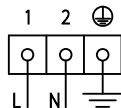
Providencie a ligação de terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, em 20 mm.

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

Modelos de 30 cm:



- 220-240 V 1N~



Utilize um cabo **tripolar 3 x 1,5 mm²** montado.

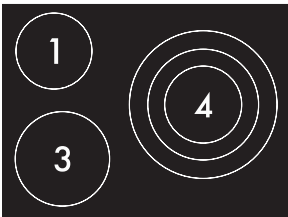
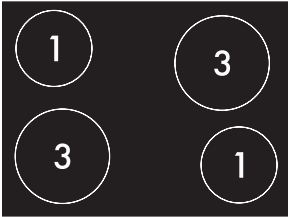
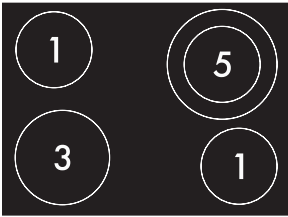
Ligação com ficha e tomada

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

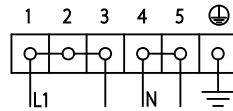
Evite a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.



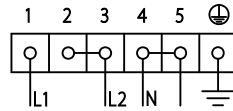
Modelos de 60 cm:



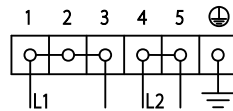
220-240 V 1N~



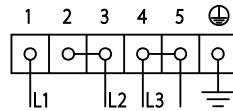
• 380-415 V 2N~



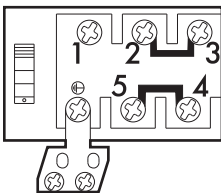
• 220-240 V 2~



• 220-240 V 3~



O esquema abaixo ilustra a placa de bornes de alimentação vista de baixo, sem qualquer cabo ligado. A ligação entre os bornes **2** e **3** e os bornes **4** e **5** deve estar sempre presente.

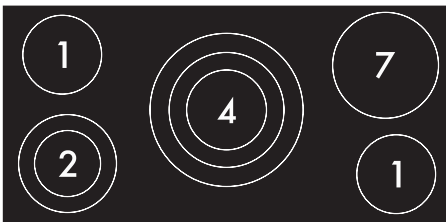
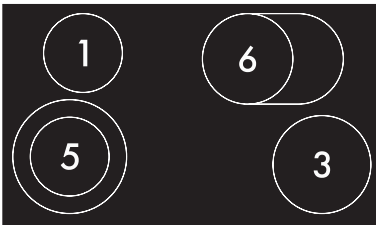
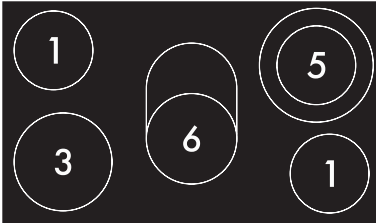
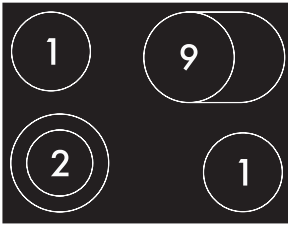


Utilize o cabo **pentapolar 5 x 2,5 mm²** fornecido.

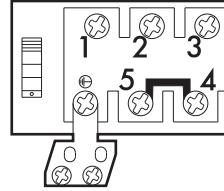


Instalação

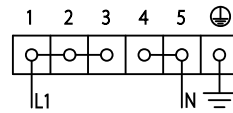
Modelos com 60 - 77 - 90 cm:



O esquema abaixo 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.

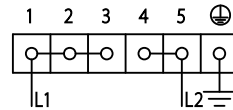


- 220-240 V 1N~



Utilize o cabo **tripolar 3 x 6 mm²** fornecido.

- 220-240 V 2~

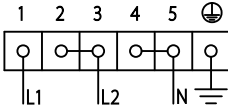


Utilize o cabo **tripolar 3 x 6 mm²** fornecido.



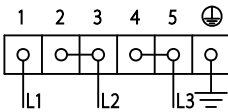
Em caso de substituição do cabo, o aparelho pode funcionar também nos seguintes modos:

- 380-415 V 2N~



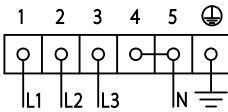
Cabo **tetrapolar 4 x 4 mm²**.

- 220-240 V 3~



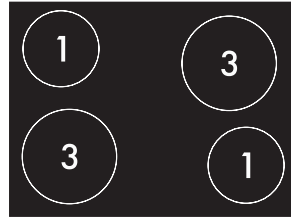
Cabo **tetrapolar 4 x 4 mm²**.

- 380-415 V 3N~

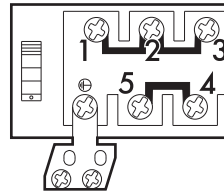


Cabo **pentapolar 5 x 2,5 mm²**.

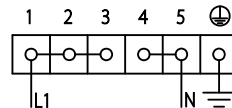
Modelos de 60 - 90 cm (limitados a 3 kW):



O esquema abaixo ilustra a placa de bornes de alimentação vista de baixo, sem qualquer cabo ligado. A ligação entre os bornes **1, 2 e 3** e os bornes **4 e 5** deve estar sempre presente.



- 220-240 V 1N~



Cabo **tripolar 3 x 1,5 mm²** fornecido.



Instalação

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.



Passe 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.

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.

5.5 Para o instalador

- Não dobre ou prenda o cabo de ligação à rede elétrica.
- 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.