

ADVERTÊNCIAS 123

Advertências gerais de segurança	123
Instalação	127
Finalidade do aparelho	128
Este manual de utilização	128
Responsabilidade do fabricante	128
Chapa de identificação	128
Eliminação	128
Para poupar energia	128
Como ler o manual de uso	129

DESCRIÇÃO 129

Painel de comandos	130
--------------------	-----

UTILIZAÇÃO 131

Operações preliminares	131
Funções básicas	131
Utilização da placa	131

Funções acessórias	133
--------------------	-----

Funcionalidades de segurança	134
------------------------------	-----

LIMPEZA E MANUTENÇÃO 136

Limpeza da placa vitrocerâmica	136
--------------------------------	-----

Que fazer se...	137
-----------------	-----

INSTALAÇÃO 137

Ligação elétrica	137
------------------	-----

Procedimento de limitação de potência (modelos de 60 cm)	138
--	-----

Procedimento de limitação de potência (modelos de 80/90 cm)	139
---	-----

Entalhe do plano de trabalho	139
------------------------------	-----

Encastre	141
----------	-----

Fixação ao móvel de encastre	141
------------------------------	-----

Fixação ao móvel de encastre	142
------------------------------	-----

Para o instalador	142
-------------------	-----

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

Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

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

permanentemente vigiadas.

- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Preste a máxima atenção ao aquecimento rápido das zonas de cozedura. Evite que as panelas cozinhem vazias. Perigo de sobreaquecimento.
- Após a utilização, as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo após o desligamento. Não toque nas superfícies da placa de cozinha.
- O processo de cozedura deve ser sempre mantido sob controlo. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- **ATENÇÃO:** A cozedura não supervisionada de alimentos que contenham gorduras e/ou óleos pode ser perigosa e pode causar um incêndio. **NUNCA** se deve tentar extinguir um incêndio com água; em vez disso, desligar o aparelho e depois cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor.
- Não utilize as funções Booster

e/ou Double Booster (se presentes) para aquecer alimentos gordurosos e oleosos, pois há risco de incêndio.

- Durante a cozedura não coloque objetos metálicos, como talheres ou recipientes, sobre a superfície da placa de cozinha porque podem sobreaquecer.
- Não utilize latas de conservas, recipientes fechados ou recipientes de plástico para a cozedura.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas do aparelho.
- Não utilize ou conserve materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha (se presente).
- **NÃO UTILIZE OU GUARDE MATERIAIS INFLAMÁVEIS NA ESTUFA (SE DISPONÍVEL) OU EM PROXIMIDADE DO APARELHO.**
- **NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY JUNTO A ESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
- **NÃO MODIFIQUE ESTE**

APARELHO.

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

Técnica.

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

Danos ao aparelho

- Não utilize detergentes abrasivos agressivos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro

do forno, porque poderiam riscar a superfície e causar a sua quebra.

- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize o aparelho como superfície de apoio.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante cozeduras que possam gerar um sobreaquecimento e o incêndio de gorduras e óleos. Preste a máxima atenção
- Perigo de incêndio: Não deixe/guarde objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do aparelho.
- **NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.**
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura.
- 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 (papel, plástico ou folhas de alumínio) durante a cozedura.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Apoie os recipientes diretamente sobre a superfície em vitrocerâmica.
- Não coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de 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.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).

- A superfície em vitrocerâmica é muito resistente aos choques, contudo evite que objetos sólidos e duros caiam na superfície de cozedura, porque podem provocar quebras.
- Tenha-as sempre limpas e não coloque objetos de qualquer tipo sobre as teclas sensoras.

Instalação

• ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.

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

instalação elétrica.

- Utilize cabos resistentes a uma temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.
- Tenha cuidado se ligar aparelhos elétricos adicionais. Os cabos de ligação não devem entrar em contacto com as zonas de cozedura quentes.
- A instalação e a eventual substituição do cabo de ligação à eletricidade devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.
- Possibilite que o aparelho seja desligado após a instalação, por meio de uma ficha acessível ou interruptor, no caso de uma ligação fixa.
- Providencie, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação unipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento completo nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.

Finalidade do aparelho

Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria. Também não pode ser utilizado:

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

Este manual de utilização

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

Responsabilidade do fabricante

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

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

Chapa de identificação

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

chapa de identificação nunca deve ser removida.

Eliminação



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

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



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

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

Para eliminar o aparelho:

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

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

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



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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

Para poupar energia

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

último é quase sempre maior que o do fundo.

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

dispêndio de energia.



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

Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:



Advertência/Atenção

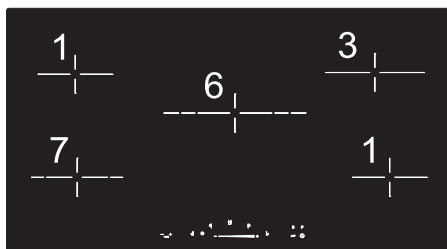
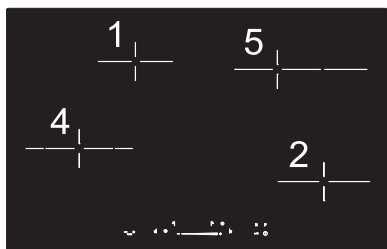
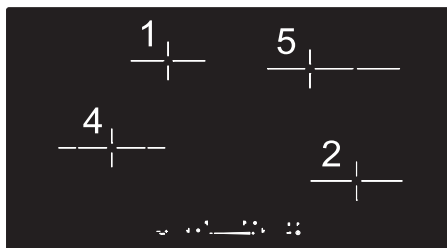
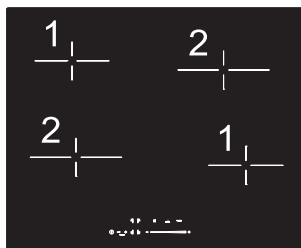


Informação/Sugestão

PT

DESCRIÇÃO

Descrição geral



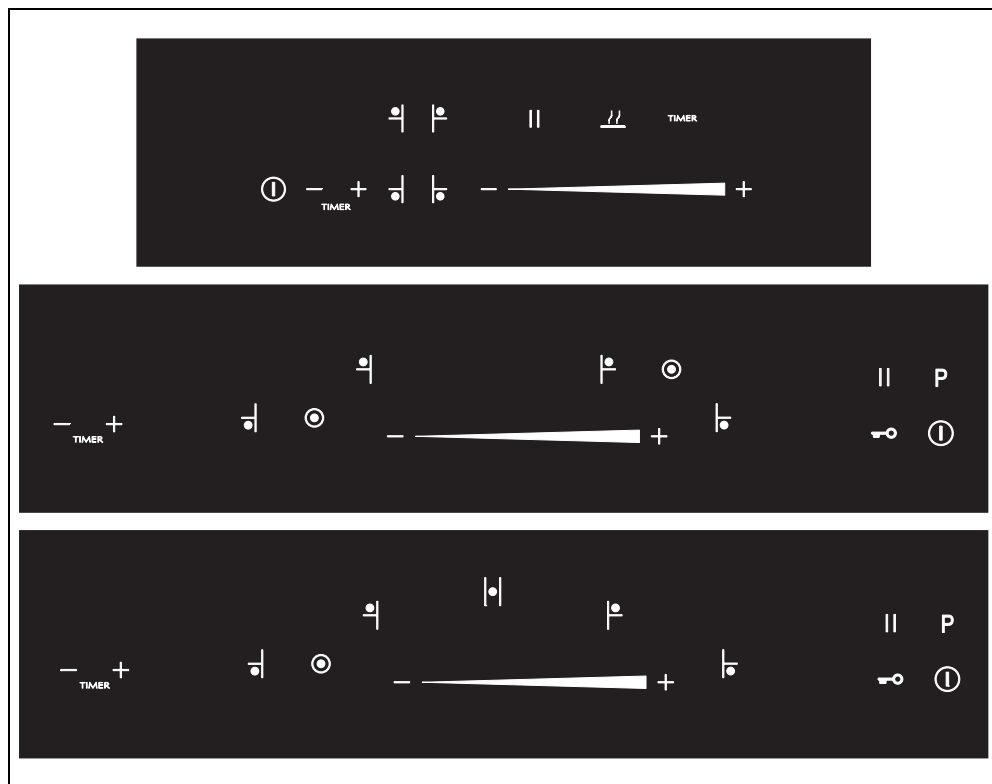
Zona	Dimensões H x L (mm)	Potência absorvida em niv.9 (W) *	Diâmetro interno (mm)	Diâmetro intermédio (mm)	Potência absorvida na função Booster (W) *
1	150 x 150	900	-	-	1200
2	185 x 185	1350	-	-	1800
3	200 x 200	960	-	-	2100
4	215 x 215	1650	135	-	2200

Zona	Dimensões H x L (mm)	Potência absorvida em niv.9 (W)*	Diâmetro interno (mm)	Diâmetro intermédio (mm)	Potência absorvida na função Booster (W)*
5	disco oval	1650	-	-	2200
6	288 x 288	2160	150	216	2700
7	185 x 185	1500	124	-	2000

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

Painel de comandos

Área das zonas de cozedura



Símbolos



Tecla ON/OFF

Ligar ou desligar a placa de cozinha.



Tecla de bloqueio de comandos

Premido por 1 segundo ativa ou desativa o bloqueio de comandos.



Tecla pausa

Suspende todas as funções da placa.



Tecla de booster

Ativa a função booster.



Tecla de aumento

Aumenta o nível de potência ou o tempo de cozedura.



Tecla de diminuição

Diminui o nível de potência ou o tempo de cozedura.

Tecla do temporizador



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

Tecla zona múltipla



Ativa a ligação da zona de cozedura múltipla das placas multizona.

Tecla warm/melt



Ativa a função de manutenção do calor.

Tecla barra de deslocação



Aumenta ou diminui o nível de potência de uma zona de cozedura.

Zonas de cozedura



Anterior esquerda



Posterior esquerda



Central



Posterior direita



Anterior direita

UTILIZAÇÃO

Operações preliminares



Veja Advertências gerais de segurança.

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

Funções básicas

Primeira ligação elétrica

A primeira vez que a alimentação elétrica é ligada, ou após uma interrupção e restabelecimento da energia, é efetuada uma verificação automática que acende as luzes indicadoras e os display durante alguns segundos. No final, será possível utilizar normalmente o aparelho.

Ligação e desligação

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

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

Utilização da placa

Ligação das zonas de cozedura

1. Após ter ligado a placa de cozedura, todos os ecrãs exibem o símbolo .

2. Selecione a zona de cozedura pretendida.
3. Prima as teclas de aumento ou diminuição para aumentar ou diminuir a potência desejada.



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

Ligação da zona de cozedura dupla/tripla (apenas em alguns modelos)

1. Após selecionar uma zona e pressionar a tecla de zona múltipla ativar-se-á, se existente, uma zona de cozedura adicional. No display acende-se um pontinho luminoso junto à potência, para indicar a ligação da zona de cozedura dupla.
2. Ao pressionar uma segunda vez a tecla zona múltipla, ativar-se-á, se existente, uma zona de cozedura adicional.

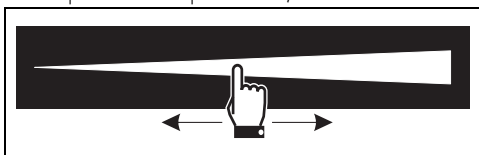
Regulação das zonas de cozedura

Depois de colocar um recipiente e verificar se a zona foi ativada:

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



2. Deslize o seu dedo para a direita ou esquerda para selecionar uma potência de 1 a 9, ou ative as funções Booster (veja o capítulo correspondente).



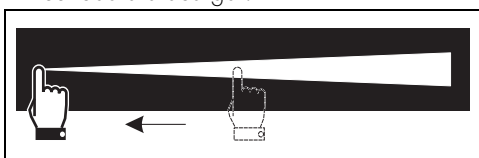
O display da zona utilizada indica o valor da potência definida.



O nível de potência também pode ser selecionado premindo diretamente a barra de deslocação, aproximadamente no ponto correspondente ao nível de potência pretendido.

Desligação das zonas de cozedura

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



2. O display da zona selecionada mostra o valor **0**.




Para desligar mais do que uma zona de cozedura ao mesmo tempo, basta desligar o aparelho utilizando a tecla




Tabela resumida dos níveis de potência

A potência pode ser regulada para vários níveis. Na tabela abaixo pode encontrar as indicações relativas aos diversos tipos de

cozedura.

Nível de potência	Adequado para:
0	Posição OFF
de 1 a 2	Cozedura de quantidades reduzidas de alimento (potências mínimas)
de 3 a 4	Cozedura
de 5 a 6	Cozedura de grandes quantidades de alimento, assar peças maiores
de 7 a 8	Assar, fritar com farinha
9	Assar
	Colocar grandes quantidades de água à ebulição (potência máxima, veja «Função Booster»)

Gestão de potência

A placa possui um módulo de gestão de potência que otimiza/limita os consumos. Se os níveis de potência máximos definidos ultrapassarem o limite máximo permitido, a placa eletrónica irá gerir automaticamente a potência distribuída pelas placas. O módulo procura manter os níveis máximos de potência distribuída. O aparecimento do símbolo  indica que já não é possível aumentar o nível de potência de uma zona de cozedura específica.



A prioridade é dada à primeira zona definida em ordem cronológica.




O módulo de gestão de potência não influencia o consumo elétrico total do aparelho.

Função Booster

A função Booster permite aquecer um recipiente ao máximo durante um período de tempo limitado. Útil para colocar grandes quantidades de água a ferver num curto espaço de tempo.



Nos modelos de 60 cm

Depois de ter ligado a placa e selecionado uma zona:



1. Deslize o seu dedo para a direita, depois do nível de potência 9 ativar-se-á automaticamente a função Booster.
2. No ecrã da zona selecionada aparecerá o símbolo .

Nos modelos de 80/90 cm

Depois de ter ligado a placa e selecionado uma zona:

1. Selecionar a tecla .
2. A função Booster será ativada e o display da zona de cozedura exibe o símbolo .
3. A barra de potência estará no máximo. Para desativar a função Booster, basta diminuir o nível de potência da zona de cozedura ou desligar o aparelho.





Ao pressionar a tecla  a partir da barra de deslocação enquanto a função booster estiver ativa, no display da zona selecionada piscará . A função permanecerá ativa.

Função warming/melting (apenas modelos de 60 cm)

A função warming permite manter quentes os alimentos já cozinhados, ou manter a água em ebulição.

A função melting permite derreter alimentos. Para ativar estas funções, pressione a tecla



- Pressionar uma vez para ativar a função keep warm. No ecrã da zona de cozedura aparece o símbolo .
- Pressionar uma segunda vez para ativar a função melting. No ecrã da zona aparece o símbolo .



A função warming após 5 horas de utilização desativa-se automaticamente e desliga a zona de cozedura utilizada.



A função melting após 2 horas de utilização desativa-se automaticamente e desliga a zona de cozedura utilizada.








Funções acessórias

Temporizador contador de minutos

Com esta função é possível programar um temporizador que emite um sinal acústico no final do tempo definido. Não interrompe o






funcionamento das zonas de cozedura, mas apenas avisa o utilizador quando são transcorridos os minutos definidos.

Depois de ter ligado a placa, sem ter selecionado qualquer zona de cozedura:

1. Pressione ao mesmo tempo as teclas  e ;
2. O display do temporizador exibe .
3. Aja sobre as teclas  e  para selecionar o tempo pretendido; mantenha as teclas pressionadas para um avanço rápido.
4. Após alguns instantes, o temporizador iniciará a contagem decrescente e o ponto entre o primeiro e o segundo dígito pisca.
5. Quando o tempo expirar, serão emitidos avisos sonoros; prima a tecla  ou  para desativar a campainha.

Alteração e desativação do temporizador contador de minutos

Para alterar ou desativar o temporizador durante a contagem decrescente:

1. Prima a tecla  para ligar a placa (se estiver desligado ou em standby).
2. Pressione ao mesmo tempo as teclas  e .
3. Utilize as teclas  e  para alterar a contagem decrescente ou para redefinir o temporizador. A colocação em zero do temporizador implica a sua desativação.



É possível programar o temporizador até um máximo de 1 hora e 39 minutos.






No modelo de 60 é definido através de uma tecla de temporizador específica, na parte direita dos comandos.

Cozedura temporizada

Com esta função é possível programar o desligamento automático de cada zona de cozedura no término de um período de tempo definido pelo utilizador.

1. Coloque um recipiente sobre uma zona de cozedura e selecione um nível de Zona potência de uma zona.

2. Aja sobre as teclas  e  para selecionar o tempo pretendido; mantenha as teclas premidas para um avanço rápido.
3. Por cima da escrita **TIMER** aparece o símbolo  a piscar.
4. A cozedura temporizada iniciará 5 segundos após pressionar a última tecla.
5. O ecrã deixará de piscar.
6. Quando o tempo esgotar, desliga-se automaticamente a zona interessada, os ecrãs do temporizador e da zona piscam.






- É possível ativar a função em mais zonas de cozedura ao mesmo tempo.
- Para cada zona de cozedura temporizada, ligar-se-á um LED luminoso vermelho em proximidade dos números do temporizador.
- Quando são programados vários temporizadores, será indicado o ecrã do temporizador que terminar primeiro.



É possível programar o temporizador até um máximo de 1 hora e 39 minutos.

Alteração ou desativação da cozedura temporizada

Para alterar ou colocar a zero uma cozedura temporizada é necessário selecionar a zona interessada e:

1. Colocar a zero com a tecla do temporizador .
2. Premir ao mesmo tempo as teclas do temporizador  e .

Aquecimento rápido




Esta função não está disponível para a função Booster.

Esta função aquece ao máximo uma zona de cozedura e permite que esta atinja mais rapidamente o calor correspondente ao nível de potência selecionado.

Depois de ter selecionado uma zona de cozedura:

1. Mantenha premida a barra de deslocação no nível de potência pretendido (1 a 9) durante pelo menos 3 segundos.



2. O display da zona mostra o símbolo  alternado com o nível de potência selecionado.
3. Decorrido o tempo de aquecimento, a zona de cozedura regressa ao nível de potência anteriormente selecionado.

Esta função pode ser desativada selecionando um nível de potência diferente ou desligando o aparelho.

Função Pausa

Com esta função é possível suspender a atividade de todas as zonas de cozedura.


Para ativar a função Pausa:

1. Com pelo menos uma zona de cozedura ativa, prima a tecla .
2. Nos display de todas as zonas de cozedura aparecerá o símbolo .
3. Todas as teclas serão bloqueadas,



A função de pausa pode ser mantida por até 10 minutos; depois disso, o aparelho desliga-se.

Para desativar a função Pausa:

1. Pressione a tecla .
2. Um som assinalará o fim da função.
3. Agora a função de Pausa está desativada e as funcionalidades definidas anteriormente são restabelecidas.



Durante a função Pausa permanecem ativos a limitação da duração da cozedura, os indicadores de calor residual e a função de Bloqueio de comandos.

Funcionalidades de segurança



Veja Advertências gerais de segurança.

Limitação da duração da cozedura

O aparelho dispõe de um dispositivo automático que limita a duração do funcionamento.

Se não alterar as definições de cozedura do recipiente, a duração do funcionamento máximo depende do nível de potência selecionado.



Quando o dispositivo de limitação da duração é ativado, o aquecimento do recipiente é

desativado.

Nível de potência	Duração máxima da cozedura em horas
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	10 min

Indicadores de calor residual (apenas em alguns modelos)

Depois de desligar a zona de cozedura, em cada display é exibido um símbolo específico

 /  que indica se a zona ainda está quente. Piscará no caso de utilização noutra zona.



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 se a temperatura ambiente for elevada.

Quando certos limiares de segurança são atingidos, uma ou mais zonas de cozedura são desativadas. Eventualmente, se a temperatura interna for muito alta, o aparelho é desligado automaticamente.


Bloqueio de comandos


Nos modelos de 80/90 cm

 Esta funcionalidade é concebida para bloquear todas as teclas da placa. Está sempre ativa ao ligar a placa. Bloqueia qualquer outra tecla exceto a si própria e a tecla ON/OFF .

Esta função é útil durante as operações de limpeza e para impedir interações acidentais. Para ativar o Bloqueio de comandos, com pelo menos uma zona de cozedura ativa:



1. Pressione a tecla  por no mínimo um segundo.

2. Será emitido um sinal acústico que confirmará a ativação da função.
3. Se for pressionada outra tecla, será emitido um sinal acústico, no ecrã aparecerá o símbolo .

Para desativar o Bloqueio de comandos, prima a tecla  durante, pelo menos, um segundo.





Se for pressionada uma tecla por 5 segundos, é emitido um som de alarme, se for pressionada por mais 5 segundos, a placa desliga-se automaticamente e aparecem




alternados os símbolos  e  em todos os ecrãs da zona de cozedura.



Se com a placa desligada for pressionada uma tecla por 30 segundos, aparecem alternados os

símbolos  e .

Nos modelos de 60 cm

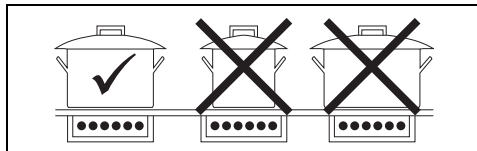
1. Pressione por 3 segundos a tecla ON/OFF .
2. Aparece o símbolo  para indicar que a função foi corretamente ativada.
3. Para desativar a função pressione por 3 segundos a tecla ON/OFF .



Desligue a placa para evitar que se ligue acidentalmente durante a limpeza.

Conselhos para poupar energia

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



- Ao comprar uma panela, verifique se o diâmetro indicado se refere ao fundo ou à parte superior do recipiente, visto que este último é quase sempre maior que o do fundo.
- O fundo dos recipientes deve ser muito espesso e perfeitamente plano. Também deve estar limpo e enxuto, assim como a

placa de cozinha.

- Quando se preparam pratos com tempos de cozedura longos, pode poupar-se tempo e energia: utilize uma panela de pressão que permite conservar as vitaminas contidas nos alimentos.
- Assegure-se de que a panela de pressão contenha líquido suficiente, visto que o sobreaquecimento provocado pela sua ausência poderá danificar a panela e a zona de cozedura.
- Se possível, tape sempre as panelas com uma tampa adequada.
- Escolha a panela adequada à quantidade de alimento a cozinhar. Uma panela grande mas semi-vazia implica um dispêndio de energia.
- Não utilize recipientes em ferro ou com o fundo áspero.



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

Avisos de erro

Em caso de mau funcionamento ou comportamento anormal, o display mostra uma mensagem contendo o código associado ao erro.

Os códigos dos erros começam sempre com a letra «F» seguida por um número ou uma letra (por exemplo, «Ft ou F4»).

Os erros codificados como:

- «Fc»
- «Ft»
- «FE»

Indicam um sobreaquecimento do aparelho ou de uma das suas partes, pelo que é necessário desligar imediatamente o aparelho, retirar todos os recipientes e deixá-lo arrefecer.

Se estes erros persistirem ou se aparecerem erros diferentes, é necessário tomar nota do código de erro e contactar a Assistência Técnica.



Os indicadores do calor residual não são considerados como códigos de erro.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza da placa vitrocerâmica



Veja Advertências gerais de segurança.

Limpeza das superfícies

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

Limpeza diária normal

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



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

Limpeza semanal

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

Manchas de alimentos ou resíduos

Eventuais vestígios claros provocados pela utilização das panelas com fundo em alumínio podem ser removidos com um pano húmido embebido em vinagre. No caso em que, após a cozedura, permaneçam resíduos queimados, remova-os, enxague 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 painéis, 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 painéis, poderá desgastar com o passar do tempo as decorações da placa de cozinha e poderá contribuir para a formação de manchas.



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



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

Que fazer se...

A placa não funciona:

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

Os resultados da cozedura não são satisfatórios:

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

A placa de cozinha produz fumo:

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

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

- Chame o Assistente técnico 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

Ligação elétrica



Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

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

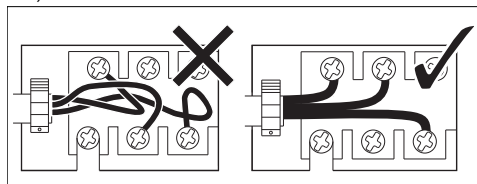
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deve ser removida.

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

Ligação do bloco de terminais

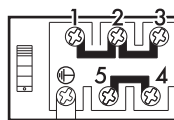
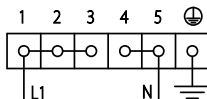
Disponha os cabos de forma ordenada para evitar sobreposições ou contactos com eventuais conectores. Os cabos devem ter o comprimento correto para evitar acumulações/torções no interior do bloco de terminais.



○ aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

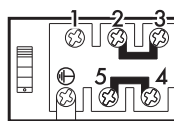
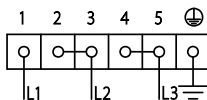
220-240 V 1N[~]

3 x 6 mm²
cablo tripolar



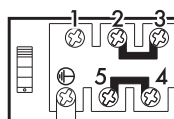
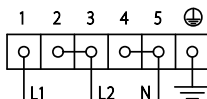
220-240 V 3[~]

4 x 4 mm²
cablo tetrapolar



380-415 V 2N[~]

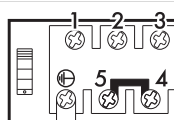
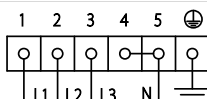
4 x 4 mm²
cablo tetrapolar



380-415 V 3N[~]

5 x 1,5 mm²
cablo pentapolar

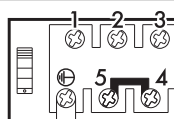
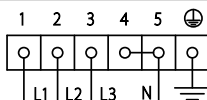
apenas modelos 4 zonas



380-415 V 3N[~]

5 x 2,5 mm²
cablo pentapolar

apenas modelos 5 zonas



Os valores indicados referem-se à seção do condutor interno.



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



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

Ligação fixa

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

Para o mercado Australiano/Neozelandês:




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

Procedimento de limitação de potência (modelos de 60 cm)



- Este procedimento está reservado apenas ao instalador.
- Pode ser alterada apenas no primeiro minuto após a ligação à rede elétrica.
- O aparelho, conforme o modelo, já vem ajustado de fábrica para a potência máxima.

Para alterar a potência máxima absorvida pelo aparelho (dentro de um minuto após a ligação à linha elétrica):

1. Pressione e mantenha pressionada a tecla .
2. No ecrã das zonas centrais é exibida a potência corrente; para a alterar utilize as teclas de temporizador  e .



Graças à função Eco-Logic Advance, o valor da potência aumenta e diminui em passos de 0,1 kW a cada toque.

3. Para confirmar a seleção definida, pressione simultaneamente as teclas de temporizador  e .

4. Para anular a seleção pressione a tecla

ON/OFF 

Tabela das potências absorvidas






Modelos	Potência (kW)	
	máxima	mínima
60 cm	6,0	2,5

Procedimento de limitação de potência (modelos de 80/90 cm)



- Esta procedimento está reservado apenas ao instalador.
- Pode ser alterada apenas no primeiro minuto após a ligação à rede elétrica.
- O aparelho, conforme o modelo, já vem ajustado de fábrica para a potência máxima.

Para alterar a potência máxima absorvida pelo aparelho (dentro de um minuto após a ligação à linha elétrica):

1. Pressione simultaneamente as teclas de temporizador  e , será mostrado .
2. No ecrã das zonas centrais é exibida a potência corrente; para a alterar utilize as teclas de temporizador  e .



Graças à função Eco-Logic Advance, o valor da potência aumenta e diminui em passos de 0,1 kW a cada toque.




3. Para confirmar a seleção definida, pressione simultaneamente as teclas de temporizador  e .
4. Para anular a seleção pressione a tecla ON/OFF .

Tabela das potências absorvidas

Modelos	Potência (kW)	
	máxima	mínima
80 cm	7,4	2,5
90 cm com 4 zonas	7,4	2,5
90 cm com 5 zonas	9,1	2,5

Entalhe do plano de trabalho

Instruções de segurança para o posicionamento e a instalação

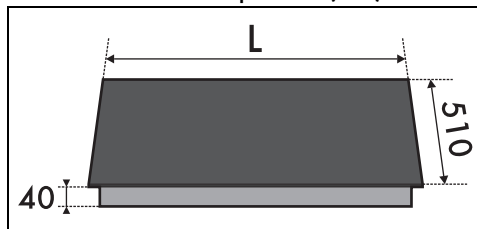


Veja Advertências gerais de segurança.

- A instalação é realizável com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, para que resistam ao calor (>90 °C).
- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (>90 °C), ou poderão deformar-se com o tempo.
- Se o móvel não tiver a abertura de encastre necessária, esta deve ser criada por trabalho de carpintaria e/ou alvenaria e deve ser executada por um técnico competente.
- A distância mínima a observar entre os exaustores e a superfície de cozedura deve corresponder, como mínimo, à indicada nas instruções de montagem do exaustor.
- Devem também ser respeitadas as distâncias mínimas dos contornos da banca no lado posterior como indicado nas instruções de montagem.
- No caso do aparelho ser instalado sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.

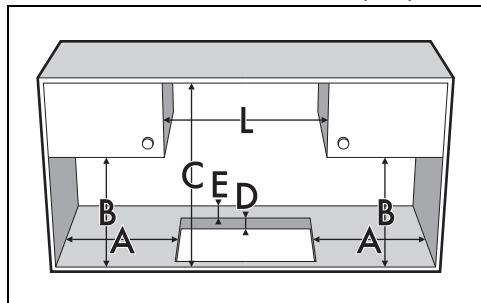
PT

Dimensões totais do aparelho (mm)



MODELOS (cm)	L
60	600
80	770
90	900

Dimensões do móvel de encastre (mm)

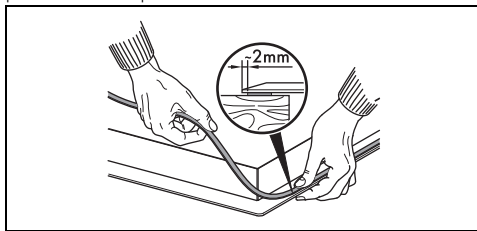


A	B	C	D	E
mín. 90	mín. 460	mín. 750	20÷60	mín. 50

Vedante da placa de cozinha

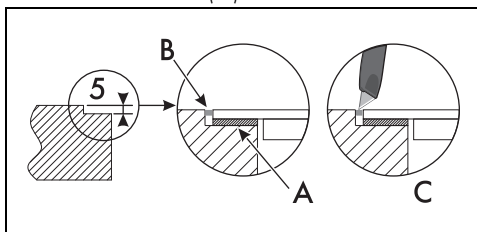
Antes da montagem, para evitar infiltrações de líquidos entre os cantos da placa de cozinha e o plano de trabalho, posicione o vedante adesivo fornecido ao longo de todo o

perímetro da placa.

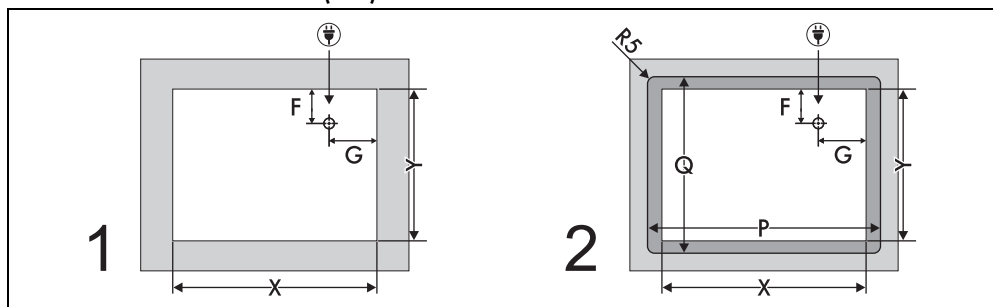


Não fixe a placa de cozinha com silicone. Neste caso, não permitirá a remoção da placa de cozinha sem a danificar.

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



Encastre normal e sem aresta (mm)*



MODELO (cm)	X	Y	P	Q	F	G
60	565	490	604	514	30	265
80	745	490	774	514	230	350



Ligação elétrica

1. Encastre normal
2. Encastre sem aresta

MODELO (cm)	X	Y	P	Q	F	G
90 (com 4 zonas)	865	490	904	514	230	350
90 (com 5 zonas)	865	490	904	514	22	560



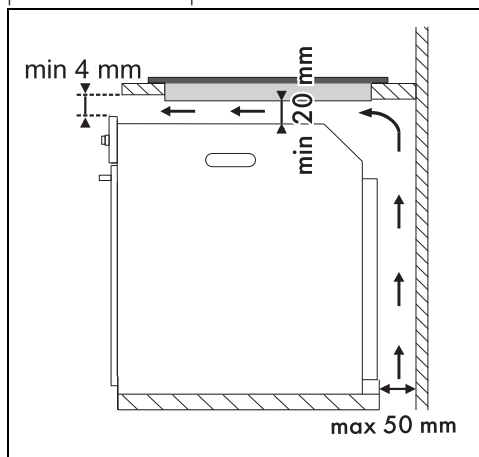
Ligação elétrica

1. Encastre normal
2. Encastre sem aresta

Encastre

Sobre compartimento de encastre do forno

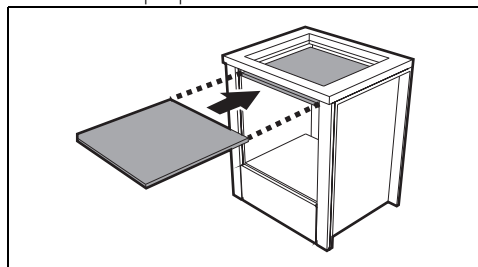
A distância entre a placa e os móveis da cozedura ou os aparelhos de encastrar deve ser tal que garanta uma ventilação suficiente e uma suficiente descarga de ar. Se instalada sobre um forno, é necessário deixar um espaço entre o fundo da placa de cozinha e a parte do produto instalado por baixo.



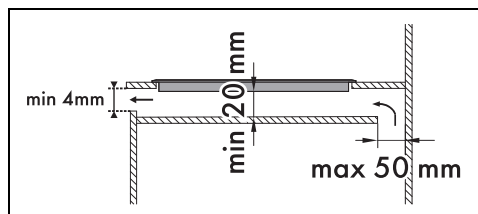
Sobre compartimento neutro ou gavetas

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

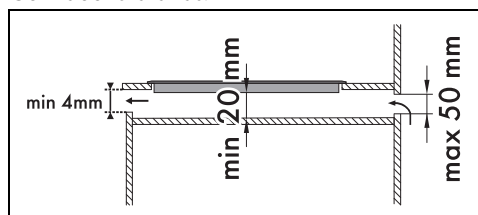
terramentas apropriadas.



Com abertura no fundo:



Com abertura atrás:



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



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

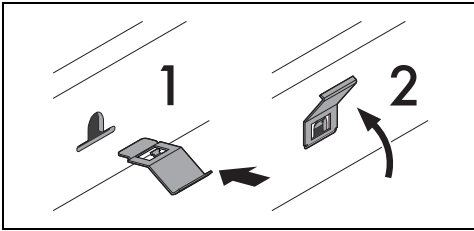
Fixação ao móvel de encastre



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

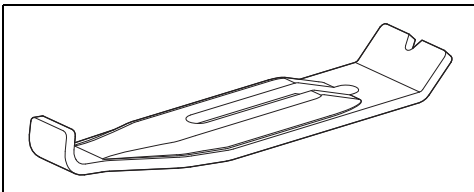
Para garantir a fixação e uma centragem ideal, é necessário posicionar as molas fornecidas:

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

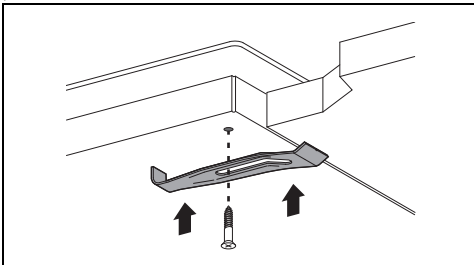


Fixação ao móvel de encastre

Para garantir a fixação ao móvel de encastre e uma centragem excelente, é necessário aparafusar os suportes de fixação fornecidos nos orifícios situados no cárter inferior.



Aparafuse os suportes de fixação nos respectivos orifícios, para fixar corretamente a placa de cozinha à estrutura de encastre.



Para o instalador

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

instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.