

# Índice

<b>1</b>	<b>Avvertenze</b>	<b>232</b>
1.1	Advertências gerais de segurança	232
1.2	Finalidade do aparelho	236
1.6	Eliminação	236
1.7	Como ler o manual de utilização	237
<b>2</b>	<b>Descrição</b>	<b>238</b>
2.1	Descrição geral	238
2.2	Painel de comandos	239
<b>3</b>	<b>Utilização</b>	<b>241</b>
3.1	Advertências	241
3.2	Operações preliminares	242
3.3	Utilização da placa de cozinha	242
3.4	Funções acessórias	250
3.5	Funções especiais	253
3.6	Menu de definições	254
3.7	Menu do utilizador	256
3.8	Códigos de erro	259
<b>4</b>	<b>Limpeza e manutenção</b>	<b>260</b>
4.1	Advertências	260
4.2	Limpeza das superfícies	260
4.3	Limpeza de rotina semanal	260
4.4	Manchas de alimentos ou resíduos	260
4.5	Que fazer se...	261
<b>5</b>	<b>Instalação</b>	<b>262</b>
5.1	Ligação elétrica	262
5.2	Instruções para o instalador	263
5.3	Avisos de segurança	263
5.4	Limitação da potência	264
5.5	Entalhe do plano de trabalho	264
5.6	Encastre	265

## TRADUÇÃO DO MANUAL ORIGINAL

Estas instruções são válidas para os países de destino indicados na placa de características colocada no aparelho. Esta placa de cozedura de encastrar é da classe 3.

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



# Advertências

## 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 nas resistências 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 a crianças a partir dos 8 anos de idade e a 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. No caso de os óleos ou as gorduras pegarem fogo, nunca apague com água. Coloque a tampa sobre a panela e desligue a zona de cozedura em causa.
- Não utilize as funções Booster e Double Booster para aquecer gorduras ou óleos. Perigo de incêndio.
- Coloque os recipientes diretamente sobre a superfície em vitrocerâmica. Não coloque papel, panos ou suportes para panelas no exterior da panela. Perigo de queimaduras!
- 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 VAPORIZADORES SPRAY JUNTO A ESTE 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.
- O fundo do recipiente de cozedura deve ser o mais uniforme possível. Zonas em vácuo (por exemplo, uma incisão com o logótipo do fabricante no centro) pode causar danos (por exemplo, deformação das superfícies do fundo devido a sobreaquecimento).
- 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 deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
- **NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.**



## Advertências

- 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.
- 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.

## Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU 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 autorizado.
- Para a ligação, use um cabo flexível e resistente ao calor. Aplique terminais de olhal às extremidade dos cabos antes de os ligar ao gerador.
- 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 binário 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.



## Para este aparelho

- Em caso de rachas, 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.
- 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.
- Após a utilização, desligue as placas. Nunca confie apenas no detetor de presença de painéis.
- A superfície em vitrocerâmica não deve ser usada como superfície de apoio.
- Se presentes, remova da tampa os eventuais líquidos derramados antes de a abrir.
- 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.
- A superfície em vitrocerâmica é muito resistente aos choques. Mas evite que objetos sólidos e duros caiam sobre a superfície de cozedura, pois poderão provocar quebra se forem pontiagudos.
- Antes de fechar a tampa, deixe arrefecer a placa de cozinha.
- Os portadores de pacemaker ou outros dispositivos semelhantes devem assegurar-se de que o funcionamento dos seus equipamentos não seja prejudicado pelo campo indutivo, cuja gama de frequência está compreendida entre 20 e 50 kHz.
- Em conformidade com as disposições respeitantes à compatibilidade eletromagnética, a placa de cozinha por indução eletromagnética pertence ao grupo 2 e à classe B (EN 55011).



## Advertências

- Este aparelho está em conformidade com as normas e as diretivas em vigor em matéria de segurança e compatibilidade eletromagnética. Contudo, recomenda-se aos portadores de pacemaker que mantenham uma distância mínima de 20-30 cm entre o aparelho em funcionamento e o pacemaker. Consulte o fabricante do pacemaker para mais informações.

### 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 sobresselentes não originais

### 1.4 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.

### 1.5 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.

### 1.6 Eliminação



Este aparelho, conforme 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.

Para eliminar o aparelho:

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



### Tensão elétrica

### Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.



- 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 às crianças brincarem com os sacos de plástico da embalagem.

## 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.

### Característica



Descrição do aparelho e dos acessórios.

### Use



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

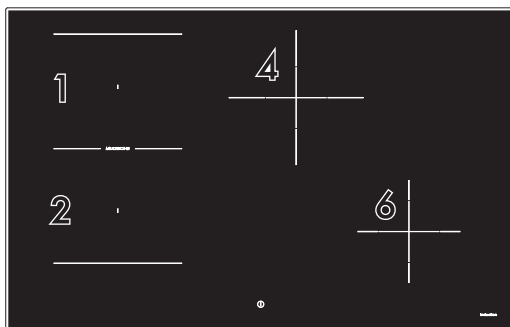
1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.

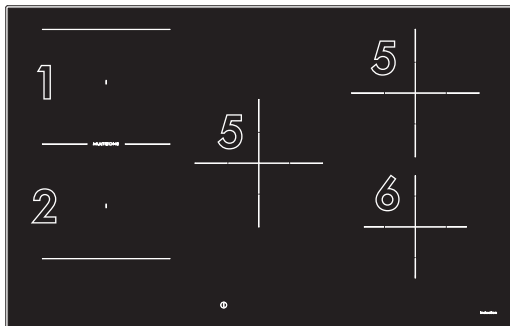


## 2 Descrição

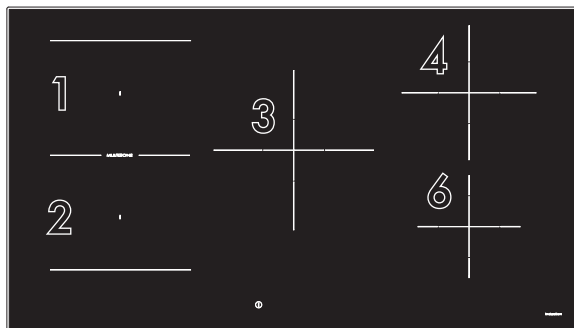
### 2.1 Descrição geral



80 cm (4 zonas de cozedura)



80 cm (5 zonas de cozedura)



90 cm



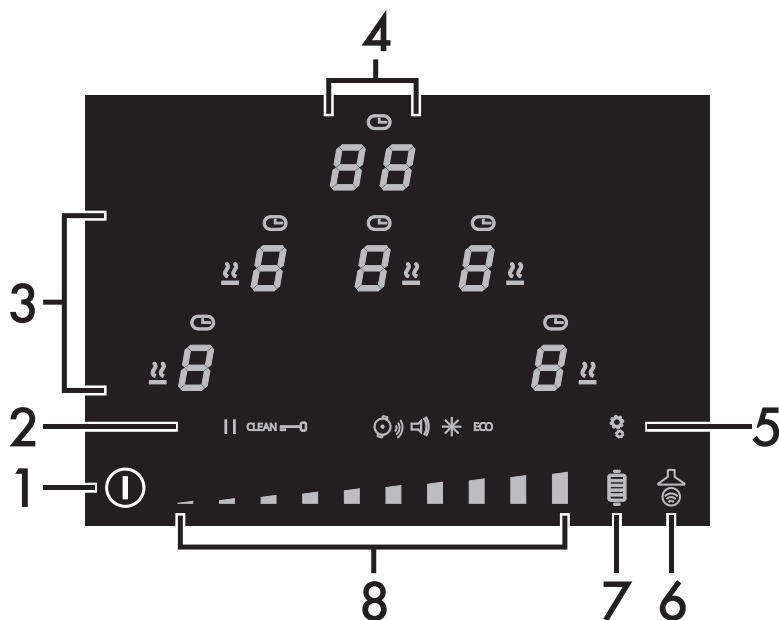


Tabela das potências máximas absorvidas (expressas em Watt)

	Dimensões H x L (mm)	Nível 9	Booster	Double Booster
Zonas 1/ 2: individuais	180 x 218	2100	2500	3000
Zonas 1/ 2: Multizone	360 x 218	1500	1850	-
Zona 3	250 x 250	2300	3000	-
Zona 4	210 x 210	2300	3000	-
Zona 5	200 x 200	2300	3000	-
Zona 6	160 x 160	1400	2100	-

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

## 2.2 Painel de comandos



- 1 Botão On/Off
- 2 Ícones das definições
- 3 Display das zonas de cozedura
- 4 Display do temporizador
- 5 Tecla do menu de definições
- 6 Tecla função Auto-Vent 2.0
- 7 Tecla da função Grill
- 8 Barra de deslocação



## Descrição

### Vantagens da cozedura por indução

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

- Poupança energética graças à transmissão direta da energia à panela (são necessários recipientes apropriados em material magnetizável) em relação à cozedura elétrica tradicional.
- Maior segurança graças à transmissão de energia apenas ao recipiente colocado na placa de cozinha.
- elevado rendimento na transmissão de energia da zona de cozedura por indução à base da panela.
- Rápida velocidade de aquecimento.
- perigo reduzido de queimaduras, uma vez que, sendo a superfície aquecida apenas na base da panela, os alimentos que vazam não se pegam.

### 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. No display são mostrados os níveis definidos pela gestão automática.



- A prioridade é dada à última zona definida.
- O módulo de gestão de potência não influencia o consumo elétrico total do aparelho.



## 3 Utilização

### 3.1 Advertências



#### Temperatura elevada Perigo de queimaduras

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



#### Temperatura elevada Perigo de incêndio ou explosão

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



#### Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

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



## 3.2 Operações preliminares

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

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


## 3.3 Utilização da placa de cozinha




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

### Primeira ligação



Ao ligar pela primeira vez o aparelho à alimentação elétrica geral, é executado um controlo automático que acende temporariamente todas as lâmpadas indicadoras.

Após ligar o aparelho à alimentação elétrica geral, aquando da primeira utilização o símbolo a piscar  acender-se-á no display. Serve para aceder ao menu técnico do aparelho e deve ser utilizado exclusivamente pelo pessoal da Assistência Técnica.

Ao ligar o aparelho, no display do temporizador aparecem o ícone , a tecla  ligeiramente iluminada e a indicação .

### Lista dos ícones



Ícone da função Warming.



Ícone do temporizador.



Ícone da função Pausa.



Ícone da função Clean.



Ícone do Bloqueio dos comandos.



Ícone da Deteção automática das painelas.



Ícone do Volume das teclas.



Ícone da Luminosidade do display.



Ícone da modalidade Eco.

### Lista das teclas



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



Tecla do menu de definições: permite aceder às definições do aparelho.



Tecla da função Grill: ativa a função Grill



Tecla de função Auto-Vent 2.0: ativa a comunicação entre a placa de cozinha e o exaustor.



Barra de deslocação: aumenta o diminui a potência de uma zona de cozedura, permite alterar as definições e selecionar as opções do menu do utilizador.



## Display das zonas de cozedura



Nesta área estão as teclas para seleccionar as zonas de cozedura e os ícones do temporizador sobre cada uma e o ícone da função Warming.

## Display do temporizador



Nesta área estão os comandos para programar o temporizador autónomo e o temporizador para as zonas de cozedura. Quando é possível definir um temporizador autónomo, é exibida a seguinte indicação



## Diâmetro dos recipientes

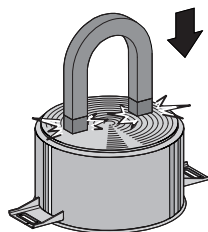
Verifique se os recipientes têm um diâmetro mínimo igual ao mostrado na tabela a seguir:

Zona	Ø mínimo (cm)	Ø recomendado (cm)
Zonas 1 e 2 (zona individual)	9 - 11*	18
Zonas 1 e 2 (Multizone)	19	22
Zona 3	13	25
Zona 4	9 - 11*	21
Zona 5	7 - 9*	20
Zona 6	11	16

\* Se utilizar recipientes com um diâmetro inferior ao valor mínimo indicado na coluna «Ø mínimo (cm)», o aparelho poderá não os reconhecer. Tenha em consideração o seguinte:

- Não ultrapasse os limites das zonas impressos na placa de cozinha.
- Não cubra o painel de comandos.
- Não se aproxime das bordas de vidro.
- Se desejar utilizar uma placa de grelhar ou uma frigideira alongada nas zonas **1 e 2** com o modo Multizone, recomenda-se escolher um recipiente com as dimensões máximas de 22 x 36 cm e mínimas de 19 x 19 cm.

## Recipientes utilizáveis para a cozedura por indução



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

### Recipientes adequados:

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

### Recipientes não adequados:

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



Para verificar se a panela é adequada basta aproximar um ímã ao fundo: se este for atraído a panela é adequada para a cozedura por indução. Se não dispuser de um ímã pode colocar-se no recipiente uma pequena quantidade de água, pousá-lo numa zona de cozedura e pôr a placa em funcionamento.

## Limitação da duração da cozedura

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

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

Quando o dispositivo para a limitação da duração é ativado, a zona de cozedura desliga-se, é emitido um breve sinal acústico e, se estiver quente, são exibidos os símbolos de calor residual no display.

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

## Proteção contra sobreaquecimento

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

Se a temperatura dos componentes eletrónicos internos ultrapassar o limite de segurança, o aparelho será desligado automaticamente e será exibido «ER21» (veja «Códigos de erro»).

## Conselhos para poupar energia

- O diâmetro da base da panela não deve sair da largura da zona de cozedura impressa com serigrafia.
- As panelas não devem ser posicionadas fora do perímetro da placa e por cima dos comandos frontais.
- Ao comprar uma panela verifique se o diâmetro indicado se refere ao fundo ou à parte superior do recipiente, visto que este último é quase sempre maior que o do fundo.
- Quando se preparam pratos com tempos de cozedura longos, pode 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 painelas com uma tampa adequada.
- Escolha a panela adequada à quantidade de alimento a cozinhar. Uma panela grande mas sem vazia implica um dispêndio de energia.



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


## Níveis de potência

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

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



\* consulte as funções Booster e Double Booster

## Ligação/desligamento da placa

Mantenha premida a tecla On/Off  durante, pelo menos, 1 segundo para ativar a placa de cozinha. Mantenha-a novamente premida durante, pelo menos, um segundo para a desativar.




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

- No display do temporizador é exibida a indicação  durante alguns segundos, em que poderá definir um temporizador autónomo (consulte «Temporizador autónomo»).
- Se foi definida a limitação da potência, em vez de , será exibido durante alguns segundos o número associado à potência definida. Neste caso, ainda é possível definir um temporizador autónomo tocando no display do temporizador.

## Ligação automática da zona de cozedura



A placa está equipada com um sistema de deteção automática dos recipientes, indicado com o

ícone . Esta funcionalidade está ativa para uma predefinição, mas pode ser desativada a partir do menu do utilizador.


Após ter ligado a placa:

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



## Utilização

- A tecla que corresponde à zona em que se encontra o recipiente liga-se

automaticamente e é exibido . As

outras zonas não podem ser ativadas.

Se o sistema de deteção automática dos recipientes não estiver ativo, quando o

aparelho ligar o símbolo  aparecerá


no display de todas as zonas de cozadura.

Para ativar as zonas, selecione-as através do respetivo display e escolha o nível de potência desejado.

### Indicação da deteção dos recipientes

Ao ativar/selecionar uma zona, a exibição

do símbolo  no display indica que o recipiente não é adequado.

O símbolo  também é exibido se não existirem recipientes ou se os mesmos forem removidos.



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



Preste atenção para não posicionar as placas/tachos sobre os comandos frontais do aparelho.

### Regulação da zona de cozadura



Depois de ter selecionado/ativado uma zona de cozadura:

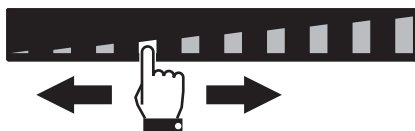
1. Coloque um dedo à esquerda da barra de deslocação da zona de cozadura a utilizar.



Agora o valor da potência indicado é de



2. Desloque o dedo para a direita ou para a esquerda na barra de deslocação até selecionar a potência de  a  ou habilitar a função Booster (veja «Função Booster»).



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


### Desligamento da zona de cozadura

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








O display da zona seleccionada mostra o valor .



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

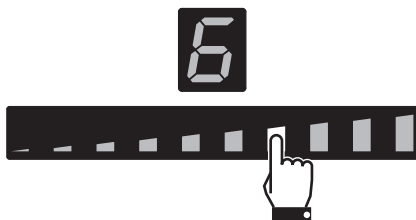
## Seleção rápida



Através desta função é possível definir rapidamente a potência pretendida para as zonas.

Depois de ter ligado a placa e seleccionado uma zona de cozedura:

1. Coloque um dedo sobre a potência pretendida da barra de deslocação.



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

## Função Booster



**Utilização não correta**  
**Perigo de queimaduras**

- Não utilize as funções Booster e Double Booster para aquecer gorduras ou óleos, pois há risco de se incendiarem.



Através desta função é possível utilizar a potência máxima distribuída da zona de cozedura, útil para ferver grandes quantidades de água.

Depois de ter ligado a placa e seleccionado uma zona de cozedura:

1. Coloque um dedo à esquerda da barra de deslocação.



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



2. Faça deslizar o dedo para a extremidade direita da barra de deslocação para seleccionar a potência **9**.



3. Prima o segmento na extremidade direita da barra de deslocação.



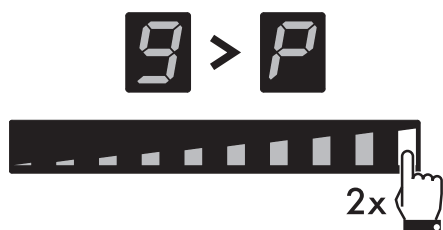
## Utilização

O display da zona de cozedura utilizada

indica o valor de **P**. Para desativar a função Booster, seleccione qualquer outro nível de potência.

É possível ativar a função Booster de forma rápida.

- Depois de ter ligado a placa e seleccionado uma zona de cozedura, prima duas vezes o último segmento na extremidade direita da barra de deslocação.



A função Booster permanece ativa no máximo durante 5 minutos, decorridos os quais o nível de potência baixa automaticamente para o nível 9.

### Função Double Booster



A função Double Booster está disponível apenas para as zonas 1 e 2.

A função Double Booster permite obter mais potência em relação à função Booster.

Depois de ter ativado a função Booster para uma zona de cozedura, prima duas vezes o último segmento na extremidade direita da barra de deslocação. Serão

exibidos em sequência os símbolos **11**



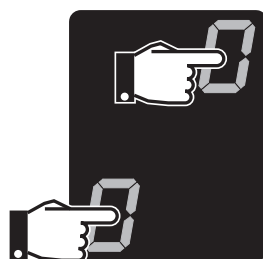
### Função Multizone



Através desta função é possível regular ao mesmo tempo duas zonas de cozeduras (anterior e posterior) para a utilização das panelas como tachos para peixe ou recipientes com forma retangular.

Após ter ligado a placa:

1. Posicione um dedo simultaneamente nas teclas da zona de cozedura dianteira e traseira esquerda.



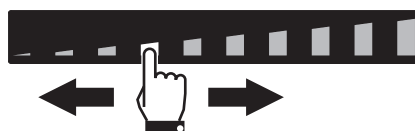
Após um breve sinal acústico, aparecerá, em correspondência com o botão da zona

traseira, o símbolo **11**. Agora a função Multizone está ativada.



A função Multizone pode ser ativada automaticamente colocando um recipiente de forma alongada nas zonas 1 e 2.

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





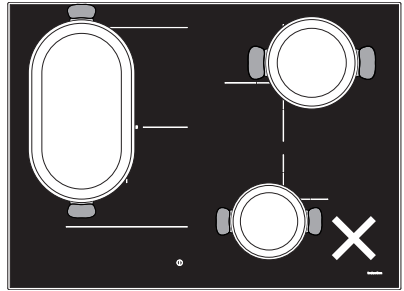
Para ambas as zonas de cozedura será definida a mesma potência.



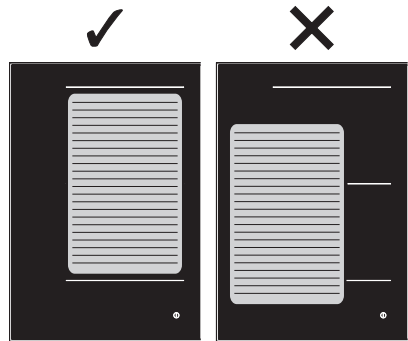
É possível ativar a função Multizone apenas entre as zonas de cozedura **1** e **2**.



- Esta função gere automaticamente uma justa repartição da potência em ambas as placas interessadas.
- Quanto está ativada a função Multizone, não é possível ativar a função Double Booster nas zonas em questão.

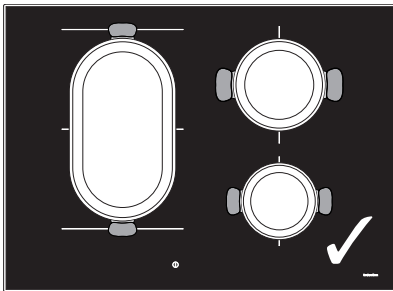


Exemplo de posicionamento das placas **NÃO** correto



Exemplos de posicionamento da placa de grelhar


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



Exemplo de posicionamento das placas correto

**Para desativar a função Multizone:**

Prima simultaneamente as teclas das zonas de cozedura em que se encontra ativa a

função Multizone. O símbolo  desaparece e as duas zonas podem ser geridas em separado.



# Utilização

## Quadro guia para a cozedura

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

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


## Indicação do calor residual





### Utilização não correta Perigo de queimaduras

- Tenha muito cuidado com as crianças, porque dificilmente podem ver a indicação de calor residual. Após a utilização as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo, mesmo se desligadas. Evite que as crianças coloquem as mãos sobre as zonas de cozedura.

Depois de desligar a zona de cozedura, em cada display é exibido um símbolo específico que indica se a zona ainda está quente e exibe a temperatura indicativa:

1  se a temperatura se situa entre 60 °C e 79 °C.

2  se a temperatura se situa entre 80 °C e 99 °C.

3  se a temperatura está a 100 °C ou superior.

## 3.4 Funções acessórias

### Aquecimento rápido




Esta função não está disponível para os níveis de potência 9, Booster e Double Booster.

A função de aquecimento rápido permite aquecer ao máximo uma zona de cozedura por um tempo limitado, para depois continuar a cozedura com o nível de potência definido.



Depois de ter seleccionado uma zona de cozedura:

- Mantenha premido um nível de potência (de **1** a **8**) durante pelo menos 3 segundos.
- O display da zona de cozedura mostra o símbolo  alternado com o nível de potência seleccionado.
- Decorrido o tempo de aquecimento, a zona de cozedura regressa ao nível de potência anteriormente seleccionado.

É possível desativar esta função seleccionando um nível de potência diferente ou desligando a zona de cozedura.

## Função Warming





Com esta função é possível manter quentes os alimentos já cozinhados, ou manter a água em ebulição.

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

1. Selecione uma zona de cozedura.
2. Prima a barra de deslocação entre o nível **0** e o nível **1**.



3. No display das zonas de cozedura aparecem o símbolo  e o ícone .

Para desativar a função Warming:

1. Selecione a zona de cozedura com a função ativa.
2. Selecione um nível de potência diferente ou desligue a zona.

## Temporizador autónomo




- Com esta função é possível programar uma contagem decrescente que emite sinais acústicos no final do tempo predefinido.
- É possível definir um mínimo de 1 minuto até um máximo de 99 minutos.

Depois de ter ativado a placa sem ter seleccionado qualquer zona de cozedura:

1. Prima o ponto no interior da área de definição do temporizador em que é exibido «**CL**».

2. No display é exibido o símbolo  e o ícone  está a piscar.

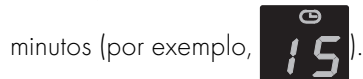
3. Selecione os minutos através da barra de deslocação (por exemplo ).

Se dentro de alguns segundos não for seleccionado qualquer valor, é possível iniciar um temporizador de 5 minutos.

4. Depois de seleccionado, o número da unidade dos minutos pisca brevemente e, em seguida, o display permite seleccionar as dezenas de minutos



5. Quando a figura da esquerda torna a ficar fixa, é possível seleccionar, com o mesmo procedimento, as dezenas de



6. Após alguns instantes, o temporizador iniciará a contagem decrescente.



## Utilização

- Quando o tempo expirar, é emitida uma série de sinais acústicos e o display do temporizador começa a piscar. Prima o display do temporizador para desativar o sinal acústico.




A utilização do temporizador autónomo não interrompe o funcionamento das zonas de cozedura, serve apenas para avisar o utilizador que os minutos definidos já expiraram.

### Cozedura temporizada



- Esta função permite programar o desligamento automático de cada zona de cozedura no final de um período de tempo.
- É possível definir um mínimo de 1 minuto até um máximo de 99 minutos.
- É possível ativar a cozedura temporizada simultaneamente em várias zonas.


A cozedura temporizada pode ser ativada após ligar uma zona de cozedura:

- Selecione um nível de potência.
- Siga o mesmo procedimento utilizado para definir um temporizador autónomo.
  - Por cima do display da zona de cozedura é exibido o símbolo  que indica que a zona está temporizada.
- A cozedura temporizada iniciará alguns segundos após a última seleção.
- Quando o tempo expirar, é emitida uma série de sinais acústicos que podem ser desativados pressionando a zona do temporizador.


### Alteração e desativação do temporizador autónomo



Ao alterar um temporizador que já iniciou, será necessário que recomece de novo.

- Ative a placa de cozinha com a tecla .
- Prima o display do temporizador para repor o temporizador autónomo seguindo as respetivas instruções (consulte «Temporizador autónomo»). Para repor o temporizador basta definir ambos os números para zero.

### Alteração e desativação da cozedura temporizada



- Ative a placa de cozinha com a tecla .
- Selecione a zona de cozedura temporizada a modificar.
- Prima o display do temporizador para repor a contagem decrescente seguindo as respetivas instruções (consulte «Temporizador autónomo»). Para repor o temporizador basta definir ambos os números para zero.



## Função Recall

**i** Esta função permite restabelecer algumas operações iniciadas, após um desligamento involuntário.

Em caso de desligamento involuntário, execute as seguintes operações em 6 segundos:

1. Ligue o aparelho.
  - O ícone  começa a piscar.
2. Em seguida, prima imediatamente o segmento da barra de deslocação que se encontra diretamente sob o ícone  para repor as funções ativas anteriormente.


**i** Esta função repõe a atividade das zonas de cozedura, o temporizador e o aquecimento rápido. Todas as outras funções não serão recuperadas.



## 3.5 Funções especiais

### Função Grill

**i** Esta função serve para ativar automaticamente a função Multizone apenas para as zonas à esquerda. Utiliza-se ao cozinhar com grelhadores ou frigideiras alongadas.



Para ativar a função Grill:

1. Posicione uma placa de grelhar ou um recipiente alongado nas zonas da esquerda.
2. Pressione a tecla .

No display da zona dianteira aparecerá o símbolo , enquanto no da zona traseira aparecerá o símbolo . A barra de deslocação será definida automaticamente no nível 9. (fase de pré-aquecimento)




Após três minutos de funcionamento, a potência baixará para o nível 7.

Pressione a tecla  e aja sobre a barra de deslocação para alterar o nível de potência a qualquer momento. Para desativar a função Grill, pressione a tecla .

### Função Auto-Vent 2.0


- i**
- Esta característica permite controlar a velocidade da ventoinha de aspiração de um exaustor através de uma ligação sem fios.
  - O exaustor deve estar preparado para a função Auto-Vent 2.0.
  - A ligação é sempre unidireccional desde a placa de cozinha até ao exaustor: não é possível comandar a placa através do exaustor.

A função Auto-Vent 2.0 está desativada por predefinição, mas pode ser ativada através do menu do utilizador. Ao ser ativada, a tecla  mantém-se sempre ligeiramente iluminada.




## Utilização

Esta função tem um modo automático e um modo manual:

- O modo automático (predefinido) regula a velocidade da ventoinha do exaustor de acordo com a potência total do aparelho (consulte «Menu do utilizador» - opção **U8**)
- O modo manual permite ajustar a velocidade da ventoinha de aspiração pressionando a tecla .

Depois de ligar a placa de cozedura, para ativar o modo manual proceda do seguinte modo:

1. Prima a tecla , que se acenderá à luminosidade máxima.
2. Cada pressão subsequente da tecla aumenta a velocidade da ventoinha do exaustor de acordo com uma sequência cíclica com 5 níveis de regulação, de 0 (desligado) para 4 (velocidade máxima).


Para voltar ao modo manual, é necessário desligar e ligar novamente o aparelho.



Consulte o manual do exaustor para mais detalhes.

### 3.6 Menu de definições


O menu de definições permite alterar algumas das características funcionais do aparelho, possibilitando as operações seguintes.

Com o aparelho desligado, prima a tecla  para aceder ao menu de definições.


Serão exibidas a barra de deslocação e os ícones das definições que podem ser alteradas:



As definições individuais podem ser seleccionadas através do segmento da barra de deslocação que se encontra na zona imediatamente abaixo.

Prima novamente o botão  para sair do menu.



Os ícones  e **ECO** referem-se a funções que podem ser alteradas exclusivamente através do menu do utilizador.

### Função Pausa




Com esta função é possível suspender o funcionamento de todas as zonas de cozedura e do temporizador.

Para ativar a função Pausa:

1. Ative pelo menos uma zona de cozedura.
2. Acesso ao menu de definições.
3. Prima o segmento da barra de

deslocação por baixo do ícone .


Os displays das zonas de cozedura

mostram o símbolo .





Para desativar a função Pausa:

1. Acesso ao menu de definições.
2. Prima o segmento da barra de deslocação por baixo do ícone 

Aparece o símbolo  e o aparelho retoma a atividade anterior.



- Durante a função Pausa permanecem ativos a limitação da duração da cozedura, os símbolos de calor residual e a função de bloqueio de comandos.
- A função de pausa pode ser mantida por até 10 minutos; depois disso, o aparelho desliga-se.
- No caso de interrupção e posterior restabelecimento da corrente elétrica, a função de pausa será desativada.

## Função Clean




### Utilização não correta Perigo de queimaduras

- Quando esta função está ativa, preste uma atenção especial durante a remoção da sujidade se a superfície do vidro estiver quente.





Esta função coloca em pausa o aparelho por um período de 15 segundos, em que é possível eliminar a sujidade ou as manchas.

Para ativar a função Clean, é necessário que pelo menos uma zona de cozedura esteja ativa:

1. Acesso ao menu de definições.
2. Prima o segmento da barra de deslocação por baixo do ícone 
3. No display do temporizador é visualizada uma contagem decrescente de 15 segundos, no final da qual o aparelho retoma as atividades anteriores.



## Bloqueio de comandos





Com esta função é possível desativar todas as teclas do aparelho, com exceção das teclas  e .

Esta função é útil durante as operações de limpeza e para impedir ativações acidentais.

Para ativar o bloqueio de comandos:

1. Acesso ao menu de definições.
2. Prima o segmento da barra de deslocação por baixo do ícone . No display de todas as zonas de cozedura aparecerá o símbolo .

Para desativar o bloqueio de comandos:


1. Acesso ao menu de definições.
2. Prima o segmento da barra de deslocação por baixo do ícone . Todos os símbolos  desaparecem.



## Volume das teclas




Permite ajustar o volume dos sons associados à pressão das teclas.

1. Acesso ao menu de definições.
2. Prima o segmento da barra de deslocação por baixo do ícone .
3. Utilize a barra de deslocação para seleccionar o volume desejado.

## Iluminação do display



Permite ajustar a luminosidade dos displays.





1. Acesso ao menu de definições.
2. Prima o segmento da barra de deslocação por baixo do ícone .
3. Utilize a barra de deslocação para seleccionar o nível de luminosidade desejado.

## 3.7 Menu do utilizador


O menu do utilizador permite alterar as características funcionais do aparelho. O menu do utilizador contém 9 opções que podem ser alteradas. Cada opção está marcada no display com a letra «U» alternada com um número progressivo.

Item	Descrição
U0	Limitação da potência do aparelho (kW) - Alteração apenas sob responsabilidade do instalador
U1	Opção desativada
U2	Volume das teclas
U3	Volume da campanha do temporizador
U4	Luminosidade do display
U5	Animação do temporizador
U6	Deteção automática das painelas
U7	Duração da campanha do temporizador
U8	Configuração da ventoinha do exaustor
U9	Função Auto-Vent 2.0

### Acesso ao menu do utilizador

1. Com a placa desligada, acenda-o através da tecla On/Off .
2. Em 3 segundos, pressione novamente  para o apagar; a tecla  começa a piscar.
3. Pressione e mantenha pressionada .



Ao aceder ao menu do utilizador, a tecla  continua a piscar.



4. Os displays das zonas de cozedura mostram os seguintes símbolos:

Modelos com 4 zonas de cozedura:




Modelos com 5 zonas de cozedura:



Prima em sequência todas as teclas a partir da zona frontal esquerda (1), em sentido horário. Cada pressão correta é confirmado por um sinal acústico.



Se as teclas são pressionadas na ordem errada, é necessário repetir o procedimento de acesso ao menu a partir do ponto 3.

5. Solte a tecla .

O acesso ao menu foi efetuado e no display da zona traseira esquerda

aparecem alternativamente o símbolo 

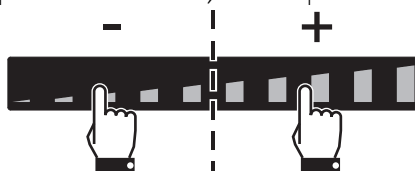
e o número  (opção **U0** - limitação da potência).

A potência total do aparelho pode ser alterada em intervalos de 0,1 kW (função **Eco-Logic Advance**).


O display do temporizador indica a definição da potência predefinida (em kW):



Prima o display do temporizador para ativar as alterações das definições relacionadas com a potência. Em seguida, prima o lado esquerdo da barra de deslocação para diminuir a potência e o lado direito para a aumentar. Mantenha premida a tecla para alcançar mais rapidamente a definição desejada.



Se for definida uma potência inferior a 7,4 kW, ao ligar novamente o aparelho será exibido o ícone **ECO**.

- Prima o símbolo  para voltar à seleção das opções (display da zona traseira esquerda).
- Pressione os segmentos da barra de deslocação para selecionar uma opção.



Por razões técnicas, o segundo segmento da esquerda (**U1**) está desativado. A interação com esta opção não terá qualquer efeito.





## Utilização

- Após seleccionar uma opção, prima o display dianteiro esquerdo para a alterar.



**i** Dependendo do grau de ajuste de cada opção, a barra de deslocação exibirá apenas os segmentos correspondentes aos graus seleccionáveis.

### Opções do utilizador

**i** Através do menu de definições também é possível alterar as opções **U2** e **U4** (que correspondem respetivamente aos ícones  e ).

A opção **U2** permite alterar o volume dos sons das teclas; estão disponíveis 4 graus de ajuste seleccionáveis através da barra de deslocação.

- Valor **0**: volume mínimo.
- Valor **3**: volume máximo.

 O som associado à pressão da tecla  e os sons das mensagens de erro não podem ser alterados.

A opção **U3** altera o volume da campanha quando o temporizador terminar. É possível seleccionar 4 níveis (para o temporizador autónomo e para a cozedura temporizada).

- Valor **0**: volume mínimo.
- Valor **3**: volume máximo.

A opção **U4** permite alterar a luminosidade do display. É possível seleccionar 10 níveis.

- Valor **0**: luminosidade máxima.
- Valor **9**: luminosidade mínima.

A opção **U5** permite alterar o tipo de animação da contagem decrescente dos segundos do temporizador autónomo e da cozedura temporizada de 59 a 0 segundos.

**i** A contagem decrescente dos segundos é exibida quando o temporizador é programado para um tempo igual a 1 minuto.

- **0**: animação 1.
- **1**: animação 2.

A opção **U6** permite ativar ou desativar a deteção automática dos recipientes. (Ver «Ligação automática da zona de cozedura»).

- Valor **0**: deteção automática desativada.
- Valor **1**: deteção automática ativada.

A opção **U7** indica a duração da campanha quando o temporizador terminar. É possível seleccionar 3 níveis:

- Valor **0**: duração da campanha por 120 segundos.
- Valor **1**: duração da campanha por 10 segundos.
- Valor **2**: campanha desativada.



A opção **U8** permite ativar ou a função Auto-Vent 2.0 em modo automático. É possível seleccionar 8 níveis. A tabela apresentada abaixo lista um resumo das definições possíveis:

Nível de definição	Iluminação do exaustor	Velocidade da ventoinha do exaustor		
		Cozeduras delicadas	Cozeduras médias	Cozeduras intensas
0	off	desligado		
1	on	desligado		
2 - 4 - 6	ligado	desligado	velocidade e 1	velocidade 2
3 - 5 - 7	ligado	velocidade 1	velocidade e 2	velocidade 3

Consulte a tabela apresentada abaixo para seleccionar o nível de definição mais adequado com base na limitação da potência do aparelho:

Nível de definição	Limitação da potência
2 - 3	até 4 kW
4 - 5	de 4 a 5 kW
6 - 7	de 5 a 7,4 kW



Ao seleccionar um nível de potência superior em relação ao definido, poderá não ser possível escolher algumas das velocidades da ventoinha do exaustor.

A opção **U9** permite ativar ou desativar a função Auto-Vent 2.0:

- **0**: função desativada.
- **1**: função ativada.

## Saída do menu do utilizador

Pode-se sair do menu do utilizador de duas maneiras:

1. Pressione a tecla . Quaisquer alterações serão descartadas e a placa será desligada.

Ou

2. Mantenha a tecla On/Off pressionada por no mínimo 2 segundos. As alterações serão guardadas e a placa será desligada.

## 3.8 Códigos de erro

Em caso de mau funcionamento ou comportamento anómalo, o aparelho exhibe o código de erro associado nos display da zona de cozedura.

Os códigos de erro começam sempre com «E...» ou «Er...», seguidos de um número.

A seguir estão listados os códigos de erro que podem ser geridos sem a intervenção da Assistência Técnica.

- **Er03**: Remova eventuais materiais ou recipientes da área dos comandos frontais.
- **E2**: Verifique se os recipientes são adequados para cozinhar por indução e se não estão vazios; deixe o aparelho arrefecer.



Se esses códigos de erro ocorrerem com frequência, contacte a Assistência técnica.

Para todos os outros, anote o código, se possível, e contacte o Serviço de Assistência Técnica.



## 4 Limpeza e manutenção

### 4.1 Advertências



#### Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

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

### 4.2 Limpeza das superfícies

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

### 4.3 Limpeza de rotina semanal

Limpe e cuide da placa de cozinha uma vez por semana com um produto comum para a limpeza de vidro. Respeite sempre as indicações do fabricante. O silicone presente nestes produtos gera uma película protetora hidrorrepelente e contra a sujidade. Todas as manchas ficam sobre a película e podem ser 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.

### 4.4 Manchas de alimentos ou resíduos

Eventuais vestígios claros provocados pela utilização das painéis com fundo em alumínio podem ser removidos com um pano húmido embebido em vinagre. No caso em que, após a cozedura, permaneçam resíduos queimados, remova-os, enxagúe com água e seque bem com um pano limpo.

**Os grãos de areia** que podem cair sobre a placa de cozinha durante a limpeza de saladas ou batatas poderão riscá-la quando se deslocam as painéis.

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



**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.

## 4.5 Que fazer se...

A placa não funciona:

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

Os resultados da cozedura não são satisfatórios:

- Verifique se a temperatura de cozedura não está demasiado alta ou baixa.

A placa de cozinha produz fumo:

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

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

- Contacte a Assistência Técnica ou um eletricista.

Existem ruturas ou fissuras na placa de cozinha:

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



# Instalação

## 5 Instalação

### 5.1 Ligação elétrica



Tensão elétrica  
**Perigo de eletrocussão**

- A ligação elétrica deverá ser 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.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Utilize cabos resistentes à 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.

### 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.

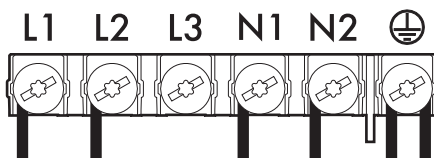
A chapa nunca deverá ser removida.

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

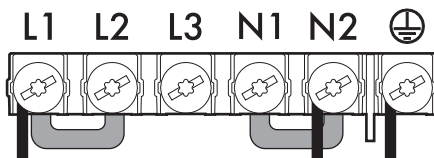
O aparelho, conforme os modelos, pode ser ligado dos seguintes modos:

Modelos de 80 cm com 4 zonas de cozedura:

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



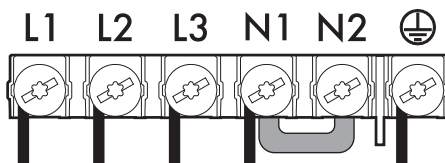
Cabo de 6 polos 6 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



Cabo de 3 polos 3 x 6 mm<sup>2</sup>.

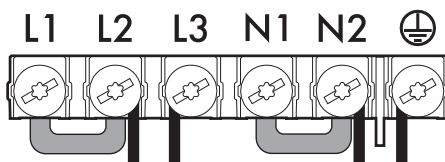
Modelos de 80 cm com 5 zonas de cozedura e modelos de 90 cm:

- 380-415 V 3N~



Cabo de 5 polos 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

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

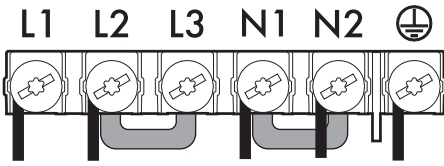


Cabo de 4 polos 4 x 4 mm<sup>2</sup>.





- 220-240 V 1N~



Cabo de cinco polos 5 x 4 mm<sup>2</sup>



Para cada ligação, utilize o conector fornecido.

## Ligação fixa

Coloque na linha de alimentação um dispositivo de interrupção onipolar, em conformidade com as regras de instalação. O dispositivo de interrupção deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.



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



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

## Teste

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

## 5.2 Instruções 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.

## 5.3 Avisos de segurança



**Geração de calor durante o funcionamento do aparelho**  
**Risco de incêndio**

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

Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (>90°C), de outro modo, poderão deformar-se com o tempo. A distância mínima a observar entre os exaustores e a superfície de cozedura deve corresponder, como mínimo, à indicada nas instruções de montagem do exaustor.

Devem também ser respeitadas as distâncias mínimas dos cortes da banca no lado posterior como indicado nas ilustrações de montagem.



# Instalação

## 5.4 Limitação da potência

O dispositivo é ajustado de fábrica com a potência máxima distribuída possível: 7,4 kW.



A potência máxima do aparelho é regulável através do menu do utilizador.

## 5.5 Entalhe do plano de trabalho

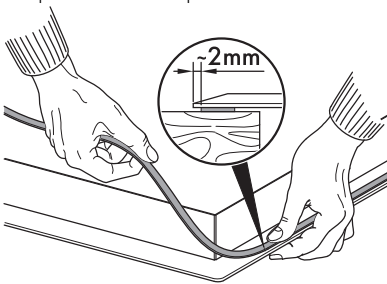


A seguinte intervenção requer um trabalho na parede e/ou de carpintaria e deve ser, portanto, realizada por um técnico competente. A instalação pode-se realizar com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, desde que resistam ao calor (>90°C).

Realize uma abertura no plano de trabalho do móvel com as dimensões indicadas.

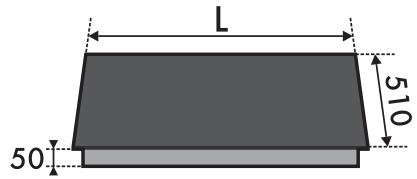
### Vedante da placa de cozinha

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.

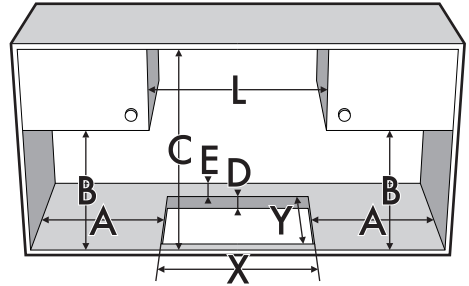


Não fixe a placa de cozinha com silicone. Se necessário, não permita a remoção da placa de cozinha sem a danificar.

### Dimensões totais (mm)



### Dimensões da placa com rebordo superior (biselado) (mm)

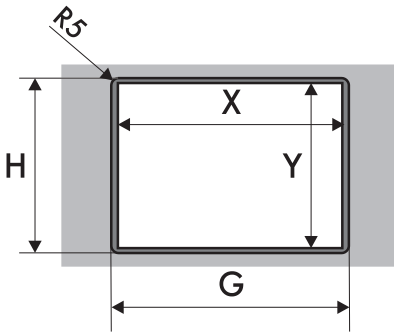
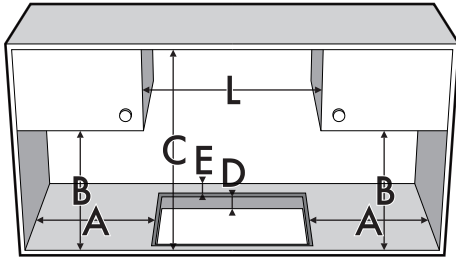


L		X		Y	
800		730 ÷ 750		480 ÷ 490	
900		839 ÷ 844		478 ÷ 482	
A	B	C	D	E	
mín. 50	mín. 460	mín. 750	20÷60		mín. 50



## Dimensões da placa com rebordo superior (biselado) (mm)

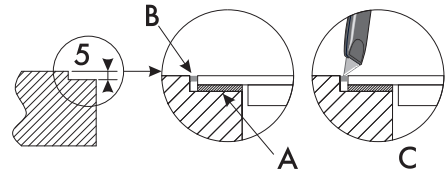
Para este tipo de encastre é necessário adicionar uma fresagem adicional a realizar nos rebordos do furo caso se deseje instalar a placa de cozinha rente ao plano de trabalho.



A	B	C	D	E
mín. 50	mín. 460	mín. 750	20÷60	mín. 50
L	X	Y	G	H
800	730 ÷ 750	480 ÷ 490	803	513
900	840	478 ÷ 482	903	513

**1** = Ligação elétrica

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).



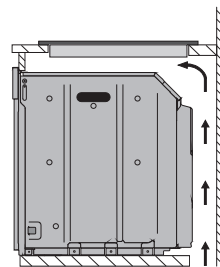
## 5.6 Encastre

### Sobre compartimento de encastre do forno



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

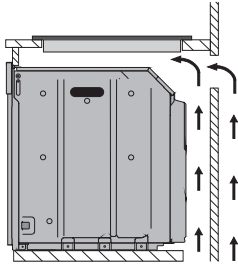
A distância entre a placa e os móveis da cozedura ou os aparelhos de encastrar deve ser tal que garanta uma ventilação suficiente e uma suficiente descarga de ar. Se instalada sobre um forno, é necessário deixar um espaço entre o fundo da placa de cozinha e a parte do produto instalado por baixo.



com abertura no fundo



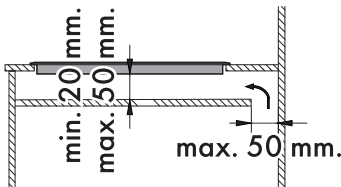
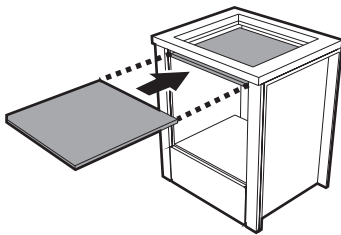
# Instalação



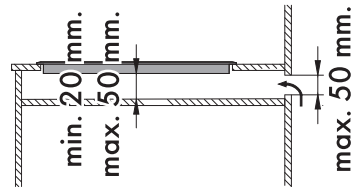
com abertura no fundo e atrás

## 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 acidentais. O fundo duplo pode apenas ser removido utilizando ferramentas apropriadas.



com abertura no fundo



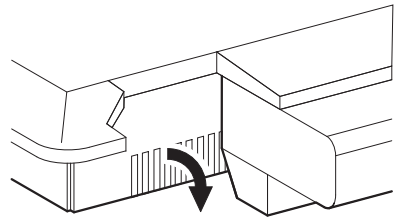
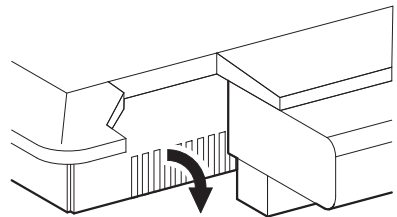
com abertura atrás

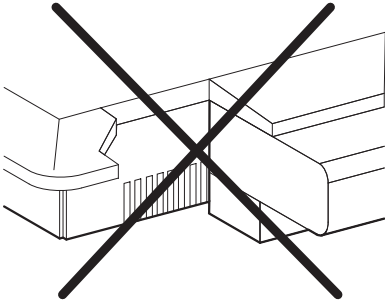


A falta da instalação do duplo fundo de madeira expõe o utilizador a um possível contacto acidental com partes cortantes ou quentes.

## Ventilação

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

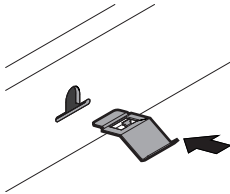




## Molas de fixação

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.

