

<b>ADVERTÊNCIAS</b>	<b>109</b>	Funcionalidades de segurança	118
Advertências gerais de segurança	109	Funções básicas	118
Instalação	113	Utilização da placa	119
Finalidade do aparelho	114	Funções acessórias	119
Este manual de utilização	114	Avisos de erro	120
Responsabilidade do fabricante	115	<b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b>	<b>120</b>
Chapa de identificação	115	Limpeza da placa vitrocerâmica	120
Eliminação	115	Que fazer se...	121
Para poupar energia	115	<b>INSTALAÇÃO</b>	<b>121</b>
Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby	115	Ligação elétrica	121
Como ler o manual de uso	116	Entalhe do plano de trabalho	123
<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>116</b>	Encastre	123
Descrição geral	116	Ventilação	125
Painel de comandos	116	Fixação ao móvel de encastre	125
<b>UTILIZAÇÃO</b>	<b>117</b>	Teste	126
Operações preliminares	117	Para o instalador	126

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

## ADVERTÊNCIAS

### Advertências gerais de segurança

#### Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a utilização.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com 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.
- Ative o bloqueio de teclas na presença de crianças ou animais domésticos que consigam ter acesso à placa de cozinha.
- Não toque ou limpe a superfície da placa de cozinha durante o funcionamento ou quando as lâmpadas indicadoras de calor residual estiverem acesas.
- Após a utilização, desligue as placas. Nunca confie apenas no detetor de panelas.
- 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 processo de cozedura deve ser sempre mantido sob controlo. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- **ATENÇÃO:** Um processo de cozedura não supervisionado de alimentos que contenham gorduras e/ou óleos pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- 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/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 utilize latas magnéticas.
- Não utilize suportes de panelas ou outros materiais entre o fundo do recipiente e a superfície de vitrocerâmica, risco de queimaduras.

- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas do aparelho.
- Não utilize ou conserve materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho ou diretamente sob a placa de cozinha.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha (se presente).
- **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.
- 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.
- 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.
- 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. Desligue a alimentação elétrica e contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- 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.
- Com respeito pelas disposições respeitantes à compatibilidade eletromagnética, a placa de cozinha por indução eletromagnética pertence ao grupo 2 e à classe B (EN 55011).

## 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.
- A superfície em vitrocerâmica não deve ser usada como superfície de apoio.
- Não utilize o aparelho como superfície de apoio.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não utilize a placa de cozinha se um eventual forno instalado sob a mesma estiver em processo de pirólise.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão entrar em ignição. Preste a máxima atenção.
- Perigo de incêndio: não conserve objetos sobre as superfícies de cozedura.
- **NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.**
- Os recipientes e os grelhadores devem ser

- posicionados dentro do perímetro da placa de cozinha.
- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
- Em caso de transbordamento ou derrame, remova o líquido em excesso da placa de cozinha.
- Não derrame sobre a placa de cozinha substâncias ácidas como o sumo de limão ou vinagre.
- Não derrame açúcar ou misturas doces na placa durante a cozedura.
- Não coloque sobre a placa materiais ou substâncias que possam derreter (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.
- 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.
- 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.

- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.
- Para evitar riscar a superfície de vidro, não arraste as panelas na placa, mas levante-as e coloque-as onde desejar.

### Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.**

- Este aparelho não deve ser instalado por cima de uma máquina de lavar louça.
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- 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.
- Passe o cabo de alimentação na parte posterior do móvel. Tenha em atenção que não entre em contacto com a parte inferior da placa de cozinha ou com o eventual forno encastrado sob a mesma.
- Tenha cuidado se ligar aparelhos elétricos adicionais. Os cabos de ligação não devem entrar em contacto com as zonas de cozedura quentes.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,2-1,5 Nm.
- Não fixe o aparelho com demasiada firmeza ao móvel, pois isto pode causar danos durante a utilização ou obstruir parcialmente as ranhuras de dissipação de calor.
- A instalação e a eventual substituição do cabo de ligação à eletricidade devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado,

contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.

- 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.
- 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.
- Se o acesso à alimentação elétrica for limitado, os meios de desligamento de todos os pólos devem estar acessíveis e incorporados na cablagem fixa, de acordo com as normas de ligação.
- Se o acesso à alimentação elétrica for limitado, os meios de desligamento de todos os pólos devem estar acessíveis e

incorporados na cablagem fixa, de acordo com as normas de ligação.

- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.
- Não regule a placa com uma potência superior à suportada pelo sistema elétrico.
- Não regule a placa com uma potência superior à suportada pelo sistema elétrico.

### **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 eletrônicos, 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 asfíxia

- 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.

## Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

Os dados técnicos relativos ao consumo do aparelho no modo desligado/standby podem ser consultados no site [www.smeg.com](http://www.smeg.com) na página dedicada ao produto em questão.

## Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:



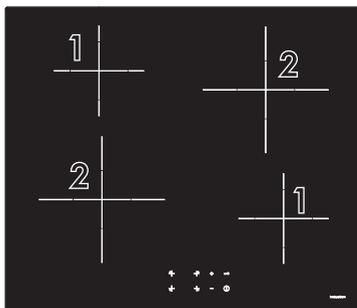
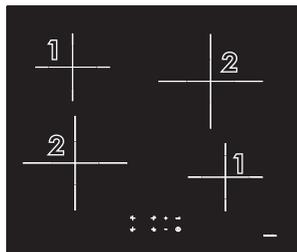
Informação/Sugestão



Advertência/Atenção

# DESCRIÇÃO

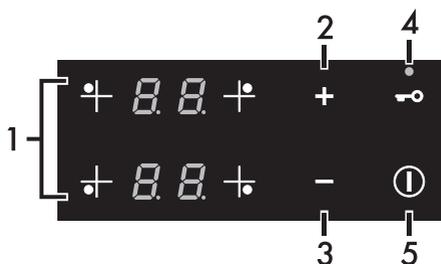
## Descrição geral



Zona	Dimensões H x L (mm)	Ø panela mínimo (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Potência absorvida na função Booster (W) *
1	150 x 150	90	1200	1600
2	210 x 210	130	1500	2000

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

## Painel de comandos



- 1 Teclas de seleção das zonas de cozedura
- 2 Tecla de aumento do valor
- 3 Tecla de diminuição do valor
- 4 Tecla de bloqueio de comandos
- 5 Tecla On/Off

## Vantagens da cozedura por indução



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

- 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. 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.

PT

# 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).

## 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:

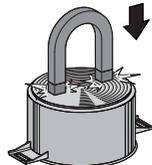
- Recipientes de aço esmaltado com fundo espesso.
- Recipientes em ferro fundido com fundo esmaltado.
- Recipientes em aço inoxidável multicamadas, aço ferrítico inoxidável e alumínio com fundo especial.

## Recipientes não adequados:

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

## Conselhos para poupar energia

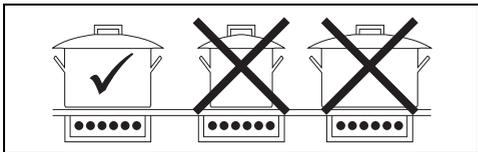
Para verificar se a panela é adequada basta aproximar um ímã ao fundo: se este for atraído a panela é adequada para a cozedura por indução. Se não dispuser de um ímã pode colocar-se no recipiente uma pequena quantidade de água, pousá-lo numa zona de cozedura e pôr a placa em funcionamento. Se no display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



## 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.

## Funcionalidades de segurança



Veja Advertências gerais de segurança.

A placa de cozinha dispõe de um dispositivo automático que limita a duração do funcionamento. Se não alterar as definições da zona de cozedura, a duração do funcionamento máximo de cada zona individual depende do nível de potência selecionado. Quando o dispositivo para a limitação da duração do funcionamento é

ativado, a zona de cozedura desliga-se, é emitido um breve sinal e, se estiver quente, é exibido o símbolo  no display.

Nível de potência	Duração máxima da cozedura em horas
1 - 8	10
9	3

## 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
P	Colocar grandes quantidades de água à ebulição (potência máxima, veja "Função Booster")

## 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, após o que a função de bloqueio de comandos é ativada automaticamente, sinalizada pelo acendimento da luz indicadora do bloqueio de comandos. Para poder ligar o aparelho, prima a tecla  durante, pelo menos, 2 segundos.

### Ligação e desligação

Prima a tecla  para ligar o aparelho. Para desligar o aparelho, prima a tecla  até serem emitidos três sinais acústicos.

## Utilização da placa

### Ligação das zonas de cozedura

Após ter ligado o aparelho:

1. Selecione a zona de cozedura a ativar através das teclas apropriadas de seleção (por ex:  zona dianteira direita).
2. Através das teclas  e  selecione os níveis de potência de 1 a 9 ou ative a função Booster.

### Desligação das zonas de cozedura

1. Selecione a zona de cozedura a desligar.
2. Com a tecla  coloque o nível de potência em 0 (zero).



- Para desligar todas as zonas de cozedura em simultâneo, mantenha premida a tecla  durante, pelo menos, 2 segundos.
- Uma zona também pode ser desligada rapidamente premindo junto as teclas  e .

Se um recipiente não adequado para cozinhar por indução for utilizado numa zona ativa ou se o recipiente não estiver presente, a zona não apresentará potência e o seu respetivo display exibirá o símbolo  alternado com o número do nível de potência.

### Função Booster



Veja Advertências gerais de segurança.

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.

Depois de ter selecionado uma zona:

1. Aumente o nível de potência até 9.
2. Prima novamente a tecla  no display será exibido o símbolo .



A função Booster permanece ativa no máximo durante 10 minutos, decorridos os quais o nível de potência da zona volta para 9.

Para desativar a função Booster, basta diminuir o nível de potência da zona de cozedura ou

desligar o aparelho.

## Funções acessórias

### 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 (de 1 a 99 minutos).

Para programar uma cozedura temporizada:

1. Selecione qualquer zona de cozedura através das respetivas teclas.
2. Selecione um nível de potência (de 1 a 9).



Não é possível ativar o temporizador se o nível de potência da zona selecionada for zero (0).

3. Pressione novamente a tecla de seleção das zonas de cozedura; a ação será confirmada por um sinal sonoro.

O display da zona selecionada apresentará o símbolo , enquanto os display das zonas adjacentes exibirão .



Se tiver sido selecionada uma das zonas dianteiras, os números da contagem decrescente serão apresentados nos ecrãs das zonas traseiras e vice-versa.

4. Utilize as teclas  e  para selecionar os minutos (uma pressão contínua aciona um avanço mais rápido).
5. Pressione qualquer tecla de seleção das zonas de cozedura ou aguarde 10 segundos para ativar o temporizador.

O display da zona temporizada exhibe, então, o nível de potência definido anteriormente com um ponto na parte inferior direita (por ex.: .

No final da cozedura temporizada, a zona de cozedura é desligada, o display exhibe  a piscar e são emitidos sinais acústicos. Prima uma tecla qualquer para interromper a campanha.

### Alteração ou desativação da cozedura temporizada

1. Selecione uma zona temporizada.
2. Prima novamente a tecla de seleção da zona de cozedura para visualizar o tempo restante.

3. Carregue nas teclas  e  para alterar ou colocar a zero a contagem decrescente. A colocação em zero da contagem decrescente desativa a cozedura temporizada.

### Bloqueio de comandos

Esta função permite bloquear as teclas do painel de comandos. Esta função pode ser ativada tanto com o aparelho ligado como desligado.

Para ativar o bloqueio de comandos com o aparelho ligado:

1. Prima a tecla  por no mínimo 1 segundo.
2. Quando a luz indicadora de bloqueio de comandos se acende, os comandos são bloqueados (exceto as teclas  e .

Para desativar o bloqueio de comandos, prima a tecla  pelo menos por 1 segundo e

verifique se a luz indicadora acima apaga.



Uma interrupção da alimentação elétrica não provoca a desativação do bloqueio de comandos.

### Avisos de erro

Em caso de mau funcionamento ou comportamento anormal, o display das zonas de cozedura mostra o código associado ao erro.

Os erros associados ao sobreaquecimento do aparelho ou de uma parte do mesmo só podem ser recuperados permitindo o seu arrefecimento e são codificados como "C", "c" e "Fc".



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

Se estes erros persistirem ou se aparecerem erros diferentes, tome nota do código de erro e contacte a Assistência Técnica.

## 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 painéis com fundo em alumínio podem ser removidos com um pano húmido embebido em vinagre. No caso em que, após a cozedura, permaneçam resíduos queimados, remova-os, enxagúe com água e seque bem com um pano limpo. Os grãos de areia que podem cair sobre a placa de cozinha durante a limpeza de saladas ou batatas, poderão riscá-la quando se deslocam as painéis. Retire, portanto, imediatamente os possíveis grãos da superfície de cozedura. As alterações cromáticas não influenciam no funcionamento e

na estabilidade do vidro. Não se trata, de facto, de alterações do material da placa de cozinha, mas de simples resíduos não removidos que ficaram carbonizados. Podem formar-se superfícies brilhantes devido ao esfregar dos fundos das panelas, especialmente se forem de alumínio, e à utilização de detergentes não apropriados. É difícil removê-las através da utilização de produtos comuns para a limpeza. Pode tornar-se necessário repetir a limpeza várias vezes. A utilização de detergentes agressivos, ou a fricção com o fundo das panelas, poderá desgastar com o passar do tempo as decorações da placa de cozinha e poderá contribuir para a formação de manchas.



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.

# 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.

O aparelho pode funcionar nos seguintes

- 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.
- Utilize panelas/tachos certificados e testados para a cozedura por indução.

A placa de cozinha produz fumo:

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

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

- Chame o Assistência técnica ou um eletricista.

Existem ruturas ou fissuras na placa de cozinha:

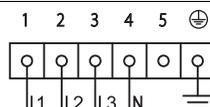
- Desligue imediatamente o aparelho, retire a ficha da tomada e contacte a Assistência técnica.

modos:

**380-415 V 3N~**

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

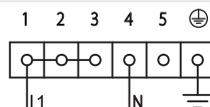
cabo pentapolar



**220-240 V 1N~**

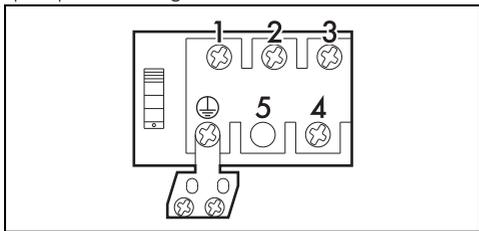
3 x 4 mm<sup>2</sup>

cabo tripolar



O esquema abaixo indicado ilustra a placa de bornes de alimentação vista de baixo, sem

qualquer cabo ligado.



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

### Ligação fixa

Prever, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação da rede onipolar, 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.

### Definição do valor de potência do aparelho

- 
- Esta funcionalidade permite programar o valor máximo de potência do seu aparelho.
  - O aparelho sai de fabrica definido para a potência máxima de 7,2 kW, mas pode ser regulado para funcionar com uma potência de 6,0, 3,5 e 2,8, 2,2, 1,6, e 1,0 kW.

O procedimento seguinte permite regular a potência máxima de 7,2 a 2,8 kW (regime de altas potências):

1. Antes de continuar, desligue todas as placas.
2. Desligue o aparelho da rede elétrica.
3. Ligue o aparelho novamente.

Efetue as seguintes ações nos 30 segundos

seguintes à nova ligação:

4. Mantenha a tecla premida para desbloquear os comandos.
5. Pressione as teclas e em simultâneo.
  - Será emitido um sinal sonoro e no display será apresentado o valor atual de potência.



6. Pressione as teclas e para alterar o valor.
  - Para guardar o novo valor de potência, pressione ao mesmo tempo as teclas e ; o aparelho será desligado e será necessário ligá-lo novamente para o utilizar com a nova limitação.
  - Para não guardar as modificações basta não interagir com o ecrã durante, pelo menos, 60 segundos.

O procedimento seguinte permite regular a potência máxima de 2,8 para 1,0 kW (regime de baixas potências):

1. Siga as mesmas instruções ilustradas anteriormente até ao ponto 4.
2. Pressione as teclas e em simultâneo.
  - Será emitido um sinal sonoro e no display será apresentado o valor atual de potência.



3. Pressione as teclas e para alterar o valor.
  - Para guardar o novo valor de potência, pressione ao mesmo tempo as teclas e ; o aparelho será desligado e será necessário ligá-lo novamente para o utilizar com a nova limitação.
  - Para não guardar as modificações basta não interagir com o ecrã durante, pelo menos, 60 segundos.

## Entalhe do plano de trabalho

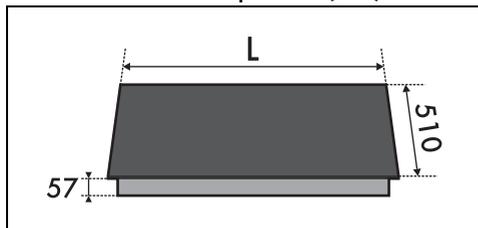
### Instruções de segurança para o posicionamento e a instalação



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 ( $>90^{\circ}\text{C}$ ).
- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes ( $>90^{\circ}\text{C}$ ), ou poderão deformar-se com o tempo.
- Se o móvel não tiver a abertura de encaixe necessária, esta deve ser criada por trabalho de carpintaria e/ou alvenaria e deve ser executada por um técnico competente.
- A distância mínima a observar entre os exaustores e a superfície de cozedura deve corresponder, como mínimo, à indicada nas instruções de montagem do exaustor.
- Devem também ser respeitadas as distâncias mínimas dos contornos da banca no lado posterior como indicado nas instruções de montagem.
- No caso do aparelho ser instalado sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.

### Dimensões totais do aparelho (mm)

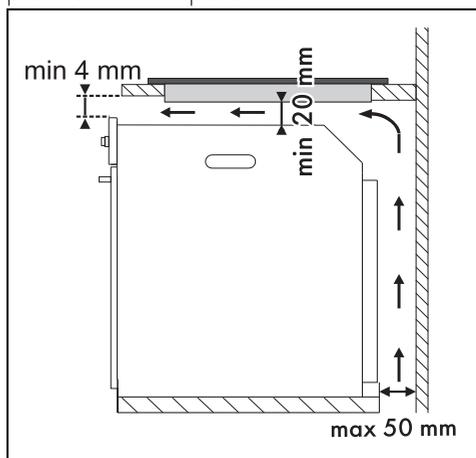


## Encastre

### Sobre compartimento de encaixe do forno

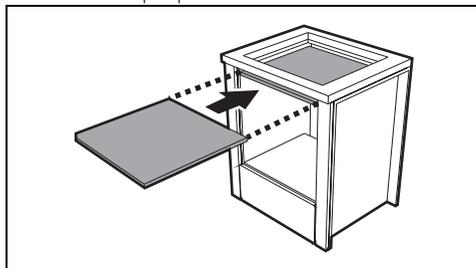
A distância entre a placa e os móveis da cozedura ou os aparelhos de encaixar deve ser tal que garanta uma ventilação suficiente e uma suficiente descarga de ar. Se instalada sobre um forno, é necessário deixar um espaço entre o fundo da placa de cozinha e a parte do

produto instalado por baixo.

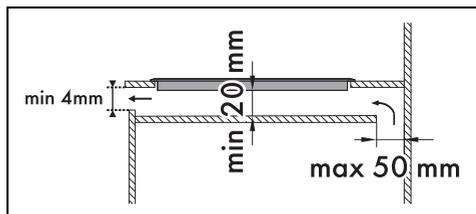


### Sobre compartimento neutro ou gavetas

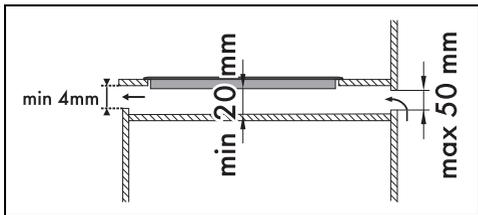
Em caso de se encontrarem outros móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), máquinas de lavar loiça ou frigoríficos, sob a placa de cozinha, recomenda-se instalar um fundo duplo de madeira a uma distância mínima de 20 mm a partir do lado inferior da placa de cozinha, para evitar contactos acidentais.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



Com abertura no fundo:



Com abertura atrás:

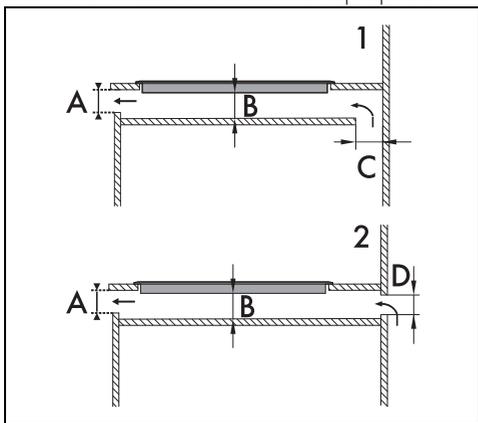


 A falta da instalação do duplo fundo de madeira expõe o utilizador a um possível contacto acidental com partes cortantes ou quentes.

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

### No compartimento neutro

Em caso de se encontrarem outros móveis 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.



1 Com abertura no fundo

2 Com abertura atrás

A mín. 5 mm

B mín., 20 mm

C mín. 30 mm - máx. 50 mm

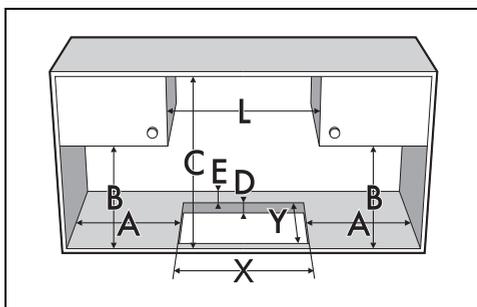
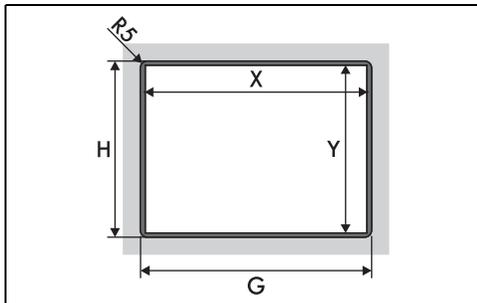
D mín. 30 mm - máx. 50 mm



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

### Encastre sem aresta (mm)

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



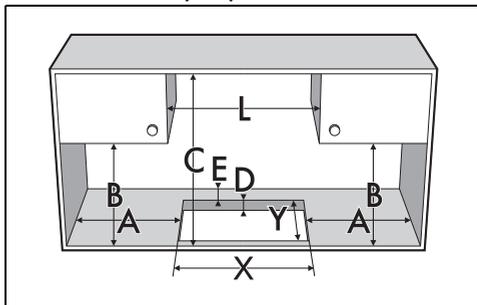
A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

mín 150	mín 460	mín 750	30 ÷ 50	mín 50
---------	---------	---------	---------	--------

L	X	Y	G	H
---	---	---	---	---

600-700	555-560	478-482	604	514
---------	---------	---------	-----	-----

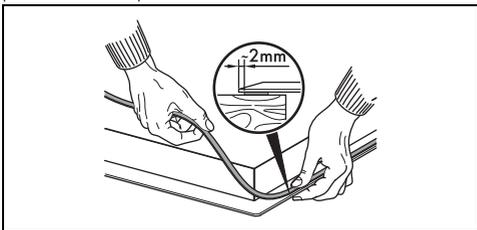
### Encastre normal (mm)



A	B	C	D	E
mín 150	mín 460	mín 750	30 ÷ 50	mín 50
L	X	Y		
600-700	555-560	478-482		

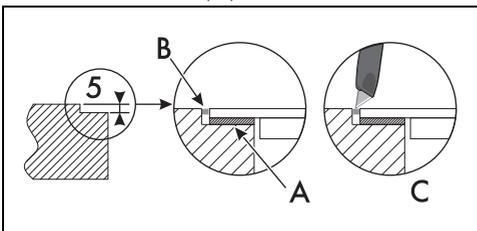
### Vedante da placa de cozinha

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.

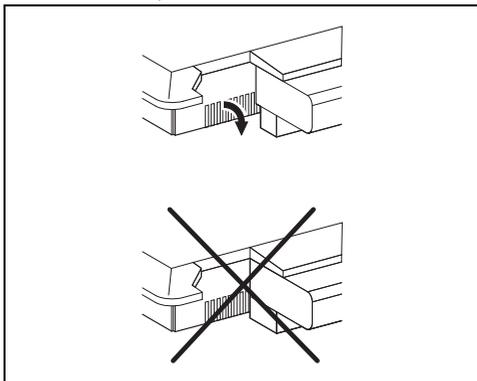
No caso de encaixe sem aresta, depois de aplicado o vedante adesivo (A) na superfície de vidro e depois de ter colocado e fixado a placa de cozinha, preencha as fendas com silicone isolante (B) e limpe um eventual excesso. Se for necessário remover a placa de cozinha, corte o silicone com um cortador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



### Ventilação

Ilustramos de seguida um caso de instalação adequada para uma ventilação correta e um

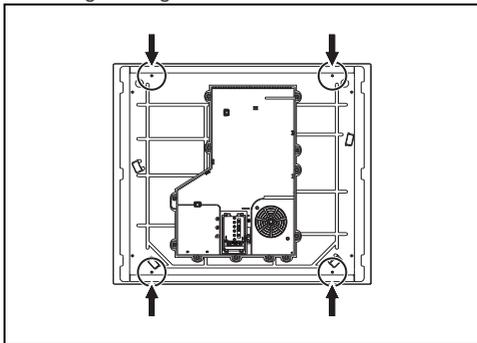
caso de instalação incorreta a evitar.



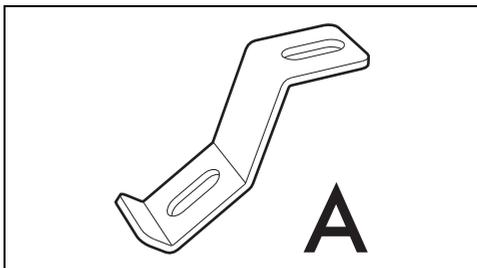
### Fixação ao móvel de encaixe

A fixação ao móvel deve ser realizada através de parafusos anteriores e posteriores.

1. Desaperte os parafusos nos furos indicados na figura seguinte.



2. Aparafuse os ganchos de fixação (A) nos furos evidenciados com os parafusos removidos anteriormente, para fixar corretamente a placa de cozinha à estrutura.

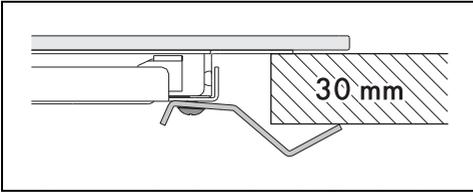


**!** Uma fixação demasiado apertada poderá colocar em tensão o vidro, provocando-lhe a quebra.

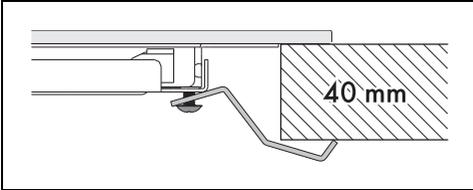
Conforme a espessura do plano de trabalho,

os ganchos de fixação serão instalados de modo diferente.

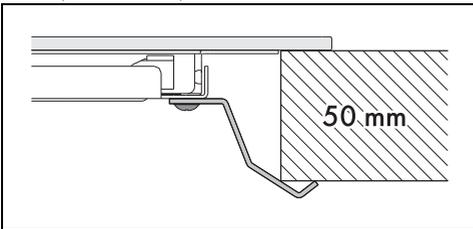
- Espessura do plano de trabalho de 30 mm:



- Espessura do plano de trabalho de 40 mm:



- Espessura do plano de trabalho de 50 mm:



Em caso de planos de trabalho com espessuras inferiores a 30 mm é necessário utilizar uma espessura adicional entre o suporte e o topo.

## Teste

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

## Para o instalador

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