

<b>1 Advertências</b>	<b>160</b>
1.1 Advertências gerais de segurança	160
1.2 Finalidade do aparelho	163
1.6 Eliminação	164
1.7 Como ler o manual de utilização	165
<b>2 Descrição</b>	<b>166</b>
2.1 Descrição geral	166
2.2 Painel de comandos	167
<b>3 Utilização</b>	<b>168</b>
3.1 Advertências	168
3.2 Operações preliminares	169
3.3 Primeira ligação	169
3.4 Utilização da placa	169
<b>4 Limpeza e manutenção</b>	<b>176</b>
4.1 Advertências	176
4.2 Limpeza das superfícies	176
4.3 Limpeza de rotina semanal	176
4.4 Manchas de alimentos ou resíduos	176
4.5 Que fazer se...	177
<b>5 Instalação</b>	<b>178</b>
5.1 Ligação elétrica	178
5.2 Para o instalador	179
5.3 Indicações de segurança	179
5.4 Entalhe do plano de trabalho	180
5.5 Encastre	181
5.6 Ganchos de fixação	183

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 a função Booster para aquecer alimentos gordurosos ou óleo, pois existe risco de incêndio.
- 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.
- 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.
- 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.

## 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.



## Advertências

- 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.
- 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 1,2-1,5 Nm.
- A instalação e a eventual substituição do cabo de ligação à eletricidade devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.

### Para este aparelho

- **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.
- A ligação elétrica deverá ser realizada por pessoal técnico qualificado.
- 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 painéis.
- 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, contudo evite que objetos sólidos e duros caiam na superfície de cozedura, porque podem provocar quebras se afiados.
- 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.
- 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.
- Com respeito pelas disposições respeitantes à compatibilidade eletromagnética, a placa de cozinha por indução eletromagnética pertence ao grupo 2 e à classe B (EN 55011).

## 1.2 Finalidade do aparelho

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

## 1.3 Responsabilidade do fabricante

- O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objetos, provocados por:
  - utilização do aparelho diferente da prevista;
  - inobservância das prescrições do manual de utilização;
  - modificação de qualquer peça do aparelho;
  - utilização de peças de reposição não originais.



## Advertências

### 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.

- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolva o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

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

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



### Embalagens de plástico

#### Perigo de asfixia

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



### Tensão elétrica

#### Perigo de eletrocussão

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



## 1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:

### Advertências



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

### Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

### Utilização



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

### Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

### Instalação



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



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

1. Sequência de instruções de utilização.

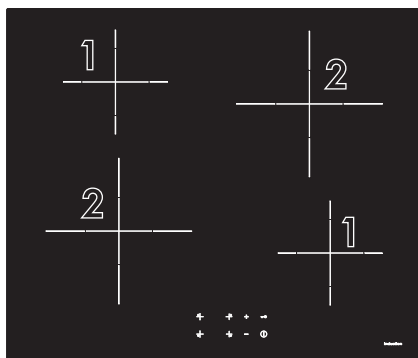
- Instrução de utilização individual.



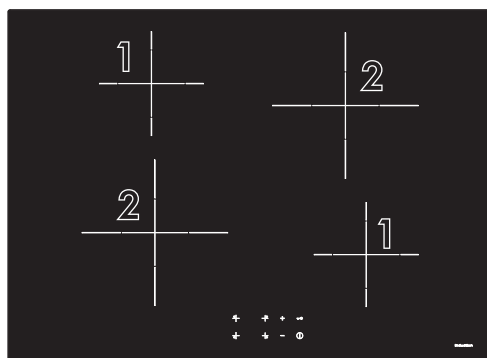
# Descrição

## 2 Descrição

### 2.1 Descrição geral



60 cm



70 cm

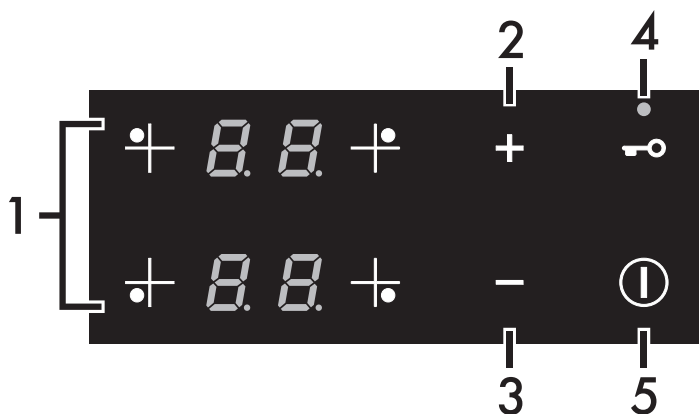
Zona	Dimensões (H x L) (mm)	Diâmetro mínimo da panela (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Potência absorvida na função Booster (W)*
1	150 x 150	90	1200	1600
2	210 x 210	130	1500	2000

\* as potências são indicativas e podem variar conforme o recipiente utilizado ou as definições selecionadas.





## 2.2 Painel de comandos



- 1 Área de definição das zonas de cozedura
- 2 Tecla de aumento do valor
- 3 Tecla de diminuição do valor
- 4 Tecla de função de bloqueio dos comandos
- 5 Botão On/Off

### Vantagens da cozedura por indução



A placa é dotada de um gerador por indução em 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.



## 3 Utilização

### 3.1 Advertências



#### Temperatura elevada Perigo de queimaduras

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



#### Temperatura elevada Perigo de incêndio ou explosão

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



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

- Não utilize a placa de cozinha se um eventual forno instalado sob a mesma estiver em processo de pirólise.
- Não coloque panelas com fundo não perfeitamente plano e regular.
- Evite que objetos sólidos e pesados caiam desastrosamente sobre a superfície de cozedura.
- Se se formarem rachaduras ou fissuras, desligue imediatamente o aparelho, retire a ficha da tomada e contacte a Assistência Técnica.
- Não utilize a placa como superfície de apoio.




## 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. Coloque uma panela cheia de água sobre cada uma das zonas de cozedura anteriores e acenda-as na potência máxima por cerca de 30 minutos.
4. Transcorridos os 30 minutos, desligue as zonas de cozedura anteriores e repita as operações nas zonas de cozedura posteriores e na eventual zona de cozedura central.
5. Se, após as operações mencionadas, os comandos não funcionarem corretamente, poderá ser necessário prolongar as operações até uma completa evaporação da humidade.

## 3.3 Primeira ligação


Durante a primeira ligação à rede elétrica ou após uma falta de tensão, é efetuado um controlo automático que ativa **algumas** das luzes durante alguns segundos; após esta fase será ativada a função de bloqueio dos comandos de forma automática.


Para poder ativar a placa, prima o botão  durante, pelo menos, 2 segundos.


## 3.4 Utilização da placa


Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. O uso da placa de cozedura por indução ocorre por meio de teclas de sensor Touch-Control. Toque levemente num símbolo da superfície em vitrocerâmica.

Cada toque correto é confirmado por um sinal acústico.

 On/Off: liga ou desliga a placa de cozedura.


 Tecla chave: ativa ou desativa a função de bloqueio dos comandos.

 Aumento: aumenta o nível de potência ou o tempo de cozedura.

 Diminuição: diminui o nível de potência ou o tempo de cozedura.

 Zona dianteira esquerda

 Zona traseira esquerda

 Zona traseira direita

 Zona dianteira direita

### 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.

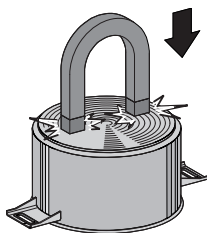


# Utilização

## 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. Se no display for mostrado o símbolo , significa que a panela não é adequada.




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

## 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 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 definido	Duração máxima da cozedura em horas
1 - 8	10
9	3

## 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.

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

## 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.
- 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.

## Ligação/desligamento da placa


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




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

## Ligação da zona de cozedura


Após ter ligado a placa:

1. Selecione a zona de cozedura desejada através das teclas apropriadas de seleção da zona ( por ex.; zona de cozedura posterior esquerda).




Através das teclas  e  selecione os níveis de potência de 1 a 9 ou ative a função Booster, ver « Função Booster ».

No nível de potência 0, a tecla  coloca a zona de cozedura no nível 9.

## Desligamento da zona de cozedura

1. Selecione a zona de cozedura a desligar através das teclas apropriadas de seleção da zona.
2. Através da tecla  coloque em 0 (zero) o valor da potência.




- Para desligar todas as zonas de cozedura em simultâneo, mantenha premida a tecla On/Off  durante, pelo menos, 2 segundos.
- Após ter selecionado uma zona, pressione ao mesmo tempo as teclas  e  para desligar o modo rápido.

## 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.

Após o desligamento da zona de cozedura, se a zona ainda estiver quente será exibido no display o símbolo . Quando a temperatura descer abaixo dos 55 °C, o símbolo não será mais visualizado.



# Utilização

## 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)

\* veja a função Booster

## Função Booster



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

Após ter ativado a zona de cozedura interessada:

1. Pressione a tecla **+** para atingir o nível de potência 9.
2. Pressione depois a tecla **+**, no display será mostrado o símbolo **P**.

Para desativar a função Booster, pressione a tecla **0**.



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

## Cozedura temporizada





Com esta função é possível programar o desligamento automático de cada zona de cozedura no término de um período de tempo (de 1 a 99 minutos).






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

1. Selecione qualquer zona de cozedura através das respetivas teclas.
2. Selecione um nível de potência (de 1 a 9).
3. Pressione novamente a tecla de seleção das zonas de cozedura; a ação será confirmada por um sinal sonoro.





- O ecrã da zona de cozedura selecionada apresentará o símbolo  enquanto os ecrãs das zonas adjacentes exibirão .

**i** 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 ecrã da zona temporizada mostra, então, o nível de potência definido anteriormente com um ponto na parte inferior direita (por ex.: .

## Alteração ou desativação da cozedura temporizada

1. Selecione a ou as zonas temporizadas.
2. Pressione novamente a tecla da zona de cozedura temporizada para visualizar o tempo restante.
3. Pressione as teclas  ou  para alterar ou colocar a zero a contagem decrescente.

## Bloqueio de comandos

1. Pressione a tecla  durante, no mínimo, dois segundos.

Após a ativação do LED sobre a tecla , os comandos ficam bloqueados (exceto a tecla .

Para desbloquear os comandos:


1. Pressione a tecla  e verifique que o respetivo LED está desligado.



Uma falta de tensão de rede não provoca a desativação do bloqueio dos comandos.

## 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 limitar automaticamente a potência distribuída pelas placas. O módulo procura manter os níveis máximos de potência distribuída.

O aparecimento do símbolo  no ecrã, indica que já não é possível aumentar o nível de potência de uma zona de cozedura específica.



A prioridade é dada pela primeira zona definida.



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



## Utilização

### Quadro guia para a cozedura

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

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

### Definição do valor de potência do aparelho






- Esta funcionalidade permite programar o valor máximo de potência do seu aparelho.
- O aparelho sai de fábrica 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. Manter a tecla  pressionada para desbloquear os comandos.
5. Pressione as teclas  e  em simultâneo.



- Será emitido um sinal sonoro e no ecrã será apresentado o valor atual de potência.





6. Pressione as teclas  e  para alterar o valor.









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



3. Pressione as teclas  e  para alterar o valor.
- Para salvar 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.



## 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. ○ 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 panelas com fundo em alumínio podem ser removidos com um pano húmido embebido em vinagre.

No caso em que, após a cozedura, permaneçam resíduos queimados, remova-os, 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 panelas.

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

**As alterações cromáticas** não influenciam no funcionamento e na estabilidade do vidro. Não se trata, de facto, de alterações do material da placa de cozinha, mas de simples resíduos não removidos que ficaram carbonizados.

Podem formar-se **superfícies brilhantes** devido ao esfregar dos fundos das panelas, especialmente se forem de alumínio, e à utilização de detergentes não apropriados. É difícil removê-las através da utilização de produtos comuns para a limpeza. Pode tornar-se necessário repetir a limpeza várias vezes. A utilização de detergentes agressivos, ou a fricção com o fundo das panelas, poderá desgastar com o passar do tempo as decorações da placa de cozinha e poderá contribuir para a formação de manchas.



## 4.5 Que fazer se...

A placa não funciona:

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

Os resultados da cozedura não são satisfatórios:

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

A placa de cozinha produz fumo:

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

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

- Chame o Assistência técnica ou um eletricista.

Existem ruturas ou fissuras na placa de cozinha:

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



# Instalação

## 5 Instalação

### 5.1 Ligação elétrica



#### Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- 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 estar compreendido entre 1,2 e 1,5 Nm.

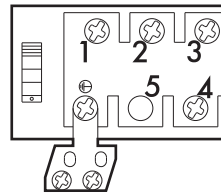
#### Informações gerais

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 pode funcionar nos seguintes modos:

Tipo de ligação	Tipo de cabo
<p><b>220-240 V 1N~</b></p>	<p>tripolar 3 x 4 mm<sup>2</sup></p>
<p><b>380-415 V 3N~</b></p>	<p>pentapolar 5 x 2,5 mm<sup>2</sup></p>

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



#### Ligação fixa

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

#### Ligação com ficha e tomada

Verifique se a ficha e a tomada são do mesmo tipo. Evite a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.



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



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

## 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 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 Indicações de segurança



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

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

Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes ( $>90\text{ °C}$ ), de outro modo, poderão deformar-se com o tempo. A distância mínima a observar entre os exaustores e a superfície de cozedura deve corresponder, como mínimo, à indicada nas instruções de montagem do exaustor. Devem também ser respeitadas as distâncias mínimas dos cortes da banca no lado posterior como indicado nas ilustrações de montagem.

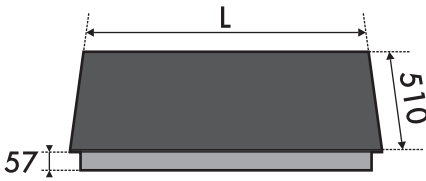


# Instalação

## 5.4 Entalhe do plano de trabalho

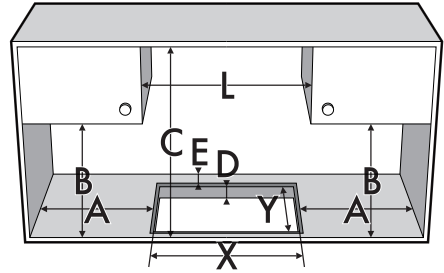
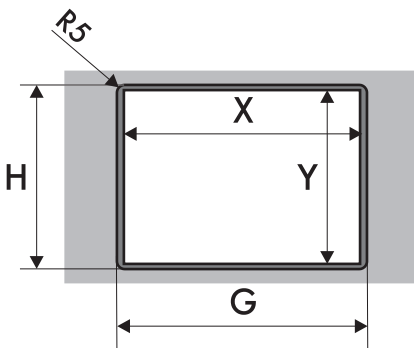
**i** A seguinte intervenção requer um trabalho na parede e/ou de carpintaria e deve ser, portanto, realizada por um técnico competente. A instalação pode-se realizar com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, desde que resistam ao calor (>90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

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



### Dimensões encastre (modelo de encastre sem aresta)

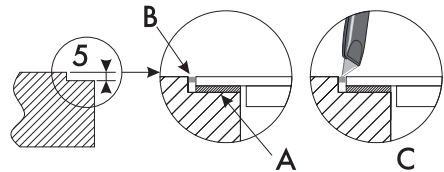
Para este tipo de encastre é necessário adicionar uma fresagem adicional a realizar nos rebordos do furo do móvel caso se deseje instalar a placa de cozinha rente ao plano de trabalho.



A	B	C	D	E
mín. 150	mín. 460	mín. 750	30 ÷ 50	mín. 50
L	X	Y	G	H
600 - 700	596	510	604	514

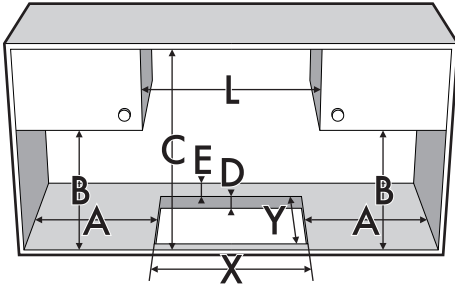
Depois de aplicado o vedante adesivo (A) na superfície de vidro e depois de ter colocado e fixado a placa de cozinha, preencha as fendas com silicone isolante (B) e limpe um eventual excesso.

Se for necessário remover a placa de cozinha, corte o silicone com um cortador antes de tentar removê-la (C).

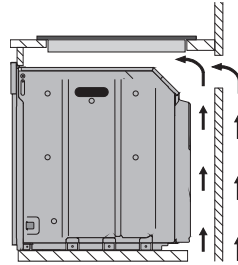




## Dimensões encastre (modelo de encastre sem semiaresta)



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



com abertura no fundo e atrás

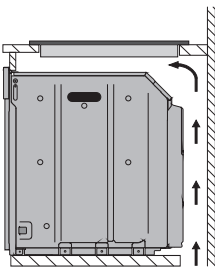


No caso de estar instalada sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.

## 5.5 Encastre

### Sobre compartimento de encastre do forno

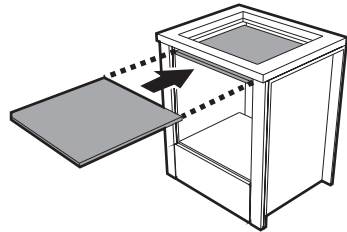
A distância entre a placa e os móveis da cozedura ou os aparelhos de encastrar deve ser tal que garanta uma ventilação suficiente e uma suficiente descarga de ar. Se instalada sobre um forno, é necessário deixar um espaço entre o fundo da placa de cozinha e a parte do produto instalado por baixo.



com abertura no fundo

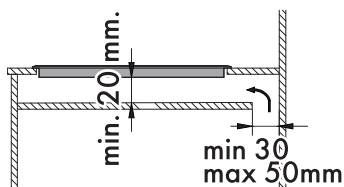
### Sobre compartimento neutro ou gavetas

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

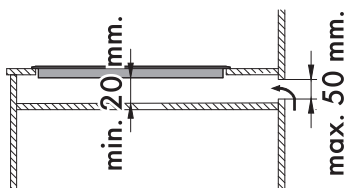




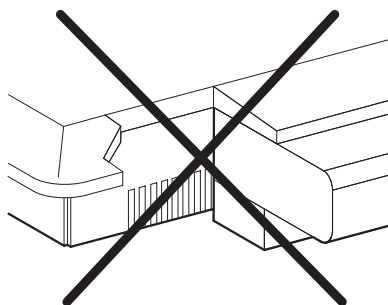
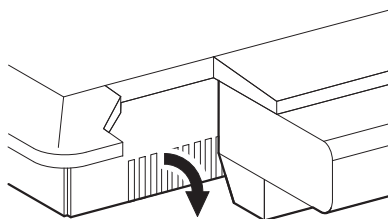
# Instalação



com abertura no fundo



com abertura atrás

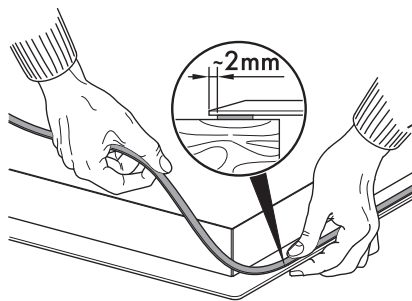
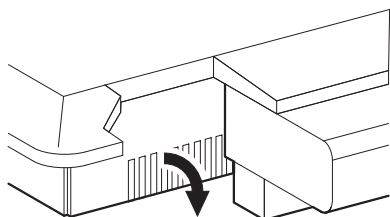


## Vedante da placa de cozinha

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.

## Ventilação

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



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





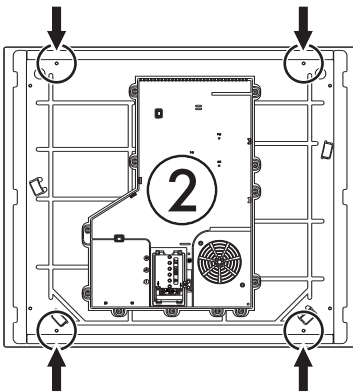
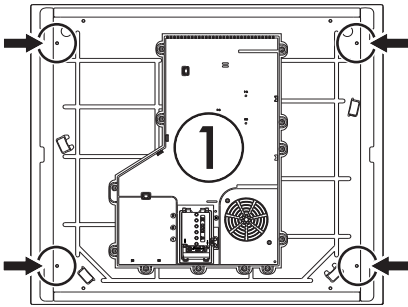
## 5.6 Ganchos de fixação

Estão disponíveis duas opções de fixação, consoante a configuração do móvel onde o aparelho será encastrado:

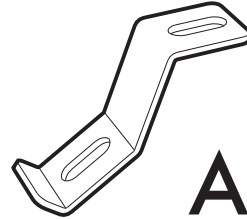
- 1 Através dos furos laterais.
- 2 Através dos furos dianteiros e traseiros.

Para fixar a placa:

1. Desaparafuse os parafusos nos furos evidenciados nas figuras seguintes, com base na opção de fixação selecionada.



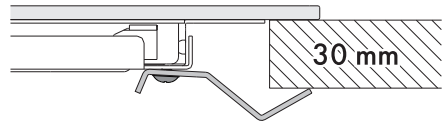
2. Aparafuse os ganchos de fixação (A) nos furos evidenciados com os parafusos removidos anteriormente, para fixar corretamente a placa de cozinha à estrutura.



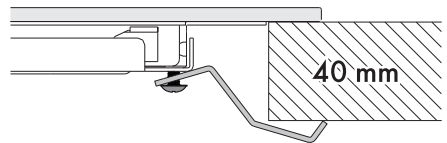
Uma fixação demasiado apertada poderá colocar em tensão o vidro, provocando-lhe a quebra.

Conforme a espessura do plano de trabalho, os ganchos de fixação serão instalados de modo diferente.

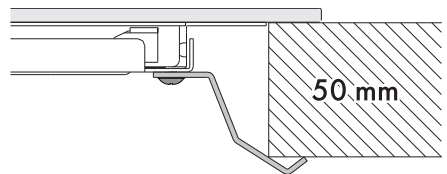
Espessura do plano de trabalho de 30 mm:



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.

PT

