

ADVERTÊNCIAS	125	Operações preliminares	133
Advertências gerais de segurança	125	Utilização da placa	134
Instalação	129	Funcionalidades de segurança	138
Finalidade do aparelho	130	Menu do utilizador	138
Este manual de utilização	130	Avisos de erro	140
Responsabilidade do fabricante	130	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	141
Chapa de identificação	131	Limpeza da placa vitrocerâmica	141
Eliminação	131	Que fazer se...	141
Para poupar energia	131	INSTALAÇÃO	142
Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby	131	Ligação elétrica	142
Como ler o manual de uso	131	Entalhe do plano de trabalho	142
DESCRIÇÃO	132	Encastre	143
Descrição geral	132	Ventilação	144
Painel de comandos	132	Fixação ao móvel de encastre	144
UTILIZAÇÃO	133	Para o instalador	145
Funções básicas	133		

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

ADVERTÊNCIAS

Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- 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.

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 asfixia

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

Para poupar energia

- O diâmetro da base da panela/tacho não deve sair das linhas impressas na superfície em vitrocerâmica.
- As panelas/tachos não devem ser posicionadas fora do perímetro da placa e por cima do display.
- Ao comprar uma panela verifique se o diâmetro indicado se refere ao fundo ou à parte superior do recipiente, visto que este último é quase sempre maior que o do fundo.
- Quando se preparam pratos com tempos de cozedura longos, pode poupar-se tempo e energia utilizando uma panela de pressão, a qual permite, além disso, conservar as vitaminas contidas nos alimentos.
- Assegure-se de que a panela de pressão contenha líquido suficiente, visto que o sobreaquecimento provocado pela sua ausência poderá danificar a panela e a zona de cozedura.
- Se possível, tape sempre as panelas com uma tampa adequada.
- Escolha a panela adequada à quantidade de alimento a cozinhar. Uma panela grande mas semivazia implica um dispêndio de energia.



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

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 na página dedicada ao produto em questão.

Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:



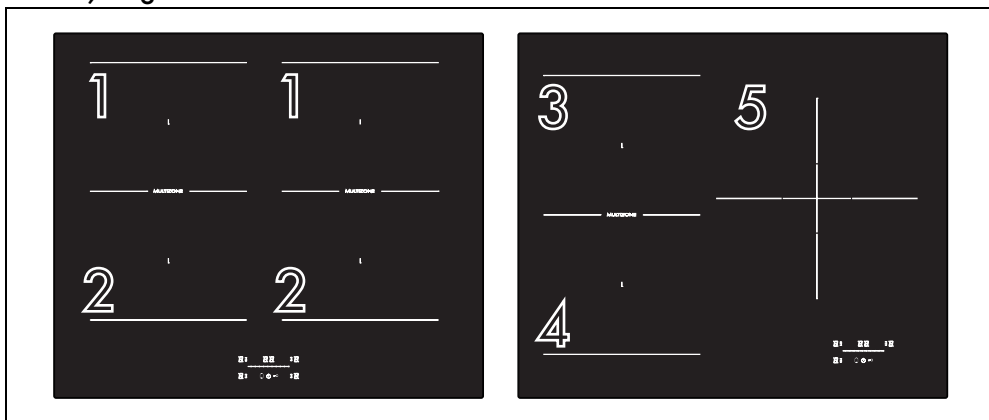
Advertência/Atenção



Informação/Sugestão

DESCRIÇÃO

Descrição geral

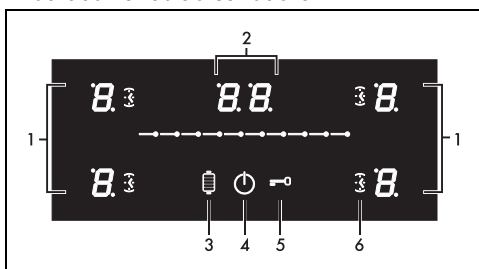


Zona	Dimensões H x L (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Potência absorvida na função Booster (W) *	Potência absorvida na função Double Booster (W)*
1	220 x 180	2100	2500	3000
2	220 x 180	2100	2500	3000
3	220 x 195	2100	2500	3000
4	220 x 195	2100	2500	3000
5	280 x 280	2800	3600	-
1 + 2 (Multizone)	220 x 360	3000	3700	-
3 + 4 (Multizone)	220 x 390	3000	3700	-

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

Painel de comandos

Área das zonas de cozadura



1. Teclas da zona plana
2. Tecla de programação do temporizador
3. Tecla da função Grill
4. Tecla ON/OFF

5. Tecla de função de bloqueio dos comandos
6. Teclas da função do temporizador

Vantagens da cozadura por indução



O aparelho dispõe de um gerador por indução para cada zona de cozadura. Cada gerador sob a superfície de cozadura em vitrocerâmica origina um campo eletromagnético que induz uma corrente térmica para a base da panela. Na zona de cozadura 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.

UTILIZAÇÃO

Funções básicas

Primeira ligação elétrica

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

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).

Diâmetros dos recipientes que podem ser utilizados

Queimador	Ø mínimo (cm)	Ø recomendado (cm)
Zona 1 - 2 - 3 - 4 (individual)	9 - 11*	18
Zona 1 - 2 (Multizone)	19	22
Zona 5	11	28
Zona 3 - 4 (Multizone)	19	22

*Se utilizar recipientes com um diâmetro inferior ao valor mínimo indicado na coluna acima, 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.

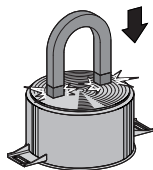
Recipientes não adequados:

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

Conselhos para poupar energia

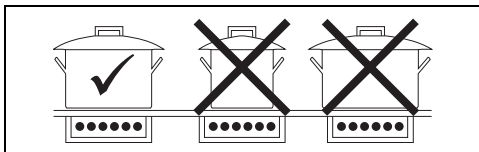
Para verificar se a panela é adequada basta aproximar um íman ao fundo: se este for atraído a panela é adequada para a cozedura por indução. Se não dispuser de um íman pode colocar-se no recipiente uma pequena quantidade de água, pousá-lo numa zona de cozedura e pôr a placa em funcionamento. Se no display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

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/	Assar/dourar (potência máxima, consulte a função Booster e Double Booster)

Ligação e desligação

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

Ao fim de 25 segundos do acendimento, se nenhuma placa for ativada, a placa de cozedura desligar-se-á automaticamente.

Utilização da placa

Regulação das zonas de cozedura



O aparelho é dotado de um sistema de deteção automática dos recipientes.

Após ter ligado o aparelho:

1. Coloque um recipiente (adequado para a cozedura por indução e não vazio) sobre a zona de cozedura que se pretende utilizar.
2. O display que correspondente à zona com o seu recipiente acende-se automaticamente mostrando

Regulação das zonas de cozedura

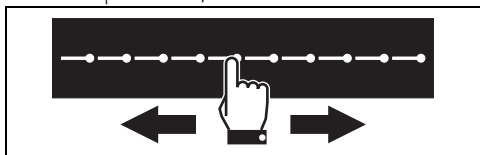
Depois de colocar um recipiente e verificar se a zona foi ativada:

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



Agora o valor da potência indicado é de .

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



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

É possível definir níveis de potência intermediárias:

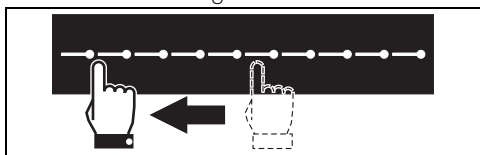
1. Mantenha premido um nível de potência.
2. Aparece um ponto próximo ao nível de potência no ecrã da zona selecionada.




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

Deslocação das zonas de cozedura

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



2. O display da zona selecionada mostra o valor .

Ou:

1. Prima a tecla da zona por 2 segundos.



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



Função Booster

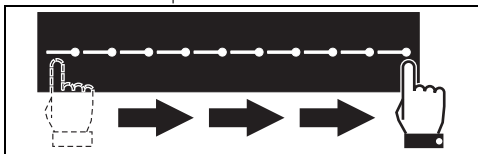
Depois de ter ligado a placa e selecionado uma zona de cozedura:

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 «1».

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



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

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:

- Prima diretamente no final da barra de deslocação.

Para desativar a função:

- Seleccione a barra de deslocação em qualquer nível.
- Desligue o aparelho.



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

Função Double Booster

Depois de ter ligado a placa e selecionado uma zona de cozedura, prima duas vezes o último segmento na extremidade direita da

barra de deslocação.



O ecrã da zona exibe o símbolo "P" alternado

pelos símbolos e

Para desativar a função:

- Selecione a barra de deslocação em qualquer nível.
- Desligue o aparelho.

Função Multizone



Esta função gere automaticamente uma distribuição uniforme da potência em ambas as zonas envolvidas.



Selecione esta função antes de selecionar um nível de potência

Através desta função é possível controlar simultaneamente duas zonas de cozedura (dianteira e traseira) para a utilização de recipientes como frigideiras ou tachos alongados.

Para ativar a função Multizone:

1. Prima simultaneamente as teclas das zonas à esquerda ou direita.
2. Aparece o símbolo na zona posterior enquanto na zona anterior aparece o nível de potência.
3. Para alterar o nível de potência, deslize o dedo pela barra de deslocação.



Quando está ativada a função Multizone, não é possível ativar a função Booster para as zonas em questão.

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

Bloqueio de comandos



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

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

Para ativar o Bloqueio de comandos:

1. Pressione a tecla por no mínimo um segundo.
2. Liga-se o led do ecrã para indicar que a função foi corretamente ativada.

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



Com a função ativada, se premir qualquer tecla, a tecla de bloqueio de comandos pisca para indicar que está ativa a função de bloqueio dos comandos.

Função warming

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

1. Selecione uma zona de cozedura.
2. Prima na extremidade esquerda da barra de deslocação, indicativamente entre o nível 0 e o nível 1, para ativar a função; o display da zona de cozedura selecionada mostra o símbolo

Para desativar a função Warming, selecione qualquer nível de potência. Ou prima a tecla



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



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



Função Recall



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 botão  começa a piscar.
2. Logo depois, prima o botão de pausa  para restabelecer as funções anteriormente ativas.




Esta função restabelece a atividade da zona de cozedura, as funções do temporizador; todas as outras funções não são recuperadas.

Função Pausa



Com esta função, é possível suspender o funcionamento de todas as zonas de cozedura.

Para ativar a função Pausa:

1. Mantenha premida por 2 segundos a tecla do temporizador.
2. Aparecem os símbolos .

Para desativar a função Pausa:


1. Mantenha premida por 2 segundos a tecla do temporizador.





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


Função Grill


Para ativar a função Grill:

1. Posicione uma placa de grelhar ou um recipiente alongado nas zonas da esquerda.
2. Prima a tecla , que começará a piscar.

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.

A tecla  permanece fixa.

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



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

Temporizador contador de minutos

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

1. Pressione o interior da área de programação do temporizador.
2. O display mostra "0-".
3. A partir da barra de deslocação é possível aumentar ou diminuir o valor do dígito da direita, uma vez definido pisca durante 2 segundos.
4. Após parar de piscar ("5"), é possível definir o dígito da esquerda (ex. "15") através a barra de deslocação. Uma vez definido, pisca durante 2 segundos e depois inicia a função.

Para desativar o temporizador, programe "00" através da barra de deslocação.

Para desativar rapidamente a função, após ter selecionado a zona, mantenha premida a tecla de programação do temporizador por 2 s.



Com esta função é possível programar um temporizador que emite avisos sonoros no final do tempo pretendido.



É possível definir até um máximo de 99 minutos.

Cozedura temporizada



É possível programar até um máximo de 99 minutos.



Com esta função é possível programar o desligamento automático de cada zona de cozedura no final de um período de tempo.




É possível ativar a função em mais zonas de cozedura simultaneamente com vários tempos diferentes.

Para ativar a função Cozedura temporizada, após ter ativado pelo menos uma zona de cozedura:

1. Selecione uma zona de cozedura.

2. Prima a área de programação do temporizador.
3. Aparece o símbolo "0-" e o led da zona pisca.
4. A partir da barra de deslocação é possível aumentar ou diminuir o valor do dígito da direita, uma vez definido pisca durante 2 segundos.
5. Após parar de piscar ("-5"), é possível definir o dígito da esquerda (ex. "15") através a barra de deslocação. Uma vez definido, pisca durante 2 segundos. O led da zona deixará de piscar e inicia a função.




Alteração ou desativação da cozedura temporizada

Para alterar a cozedura temporizada, basta premir a tecla da zona definida de programação do temporizador e seguir o mesmo procedimento usado para programá-lo, e alterar os minutos ou zerá-lo completamente ao colocar a barra de deslocação em .

Para desativar rapidamente a função, após ter selecionado a zona, mantenha premida a tecla de programação do temporizador por 2 s.

Indicador do calor residual

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.



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.

Funcionalidades de segurança




Veja Advertências gerais de segurança.

Limitação da duração da cozedura

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

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

Quando o dispositivo de limitação da duração é ativado, o aquecimento do recipiente é desativado e é exibido o símbolo  no display.





Nível de potência	Duração máxima da cozedura em horas
1/1.	6
2/2.	6
3/3.	5
4/4.	5
5/5.	4
6/6. - 7/7. - 8/8. - 9/9.	1,5

Menu do utilizador

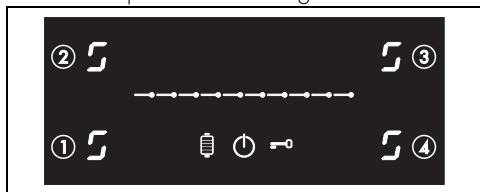
O menu do utilizador permite alterar algumas características funcionais do aparelho. Estão disponíveis 7 opções e cada opção é marcada no display do temporizador com a letra «U» juntamente com um número sequencial.

Opção	Descrição
U0	Potência máxima total (Kw) - Modificação apenas pelo instalador
U1	Opção desativada
U2	Volume das teclas
U3	Volume da campainha do temporizador
U4	Luminosidade do display
U5	Animação do temporizador
U6	Deteção automática das painelas
U7	Duração da campainha do temporizador

Acesso ao menu do utilizador

1. Com a placa desligada, acenda-a com a tecla .
2. Pressione novamente  para a desligar; a tecla  começa a piscar.
3. Pressione e mantenha pressionada .
4. Os displays das zonas de cozedura mostram os seguintes símbolos:


Prima em sequência todas as teclas da zona de cozedura, a partir da anterior esquerda no sentido dos ponteiros do relógio:





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 a sequência de teclas estiver incorreta, o procedimento para aceder ao menu precisará de ser repetido.

5. Solte a tecla .

O acesso ao menu do utilizador 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 pressionada a tecla para alcançar mais rapidamente a definição desejada.

- Pressione os segmentos da barra de

deslocação para selecionar uma opção.



- O primeiro segmento da esquerda (opção U0) está reservado para o procedimento de limitação de potência (apenas para o instalador).
- Por razões técnicas, o segundo segmento da esquerda (opção U1) está desativado. Interagir com esta opção não terá qualquer efeito.

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



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

Opções do utilizador

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

- Valor 1: volume mínimo.
- Valor 2: volume médio.
- Valor 3: volume máximo. (valor predefinido)

A opção U3 permite alterar o volume dos avisos sonoros do temporizador expirado em 4 graus de ajuste.

- Valor 1: volume mínimo.
- Valor 2: volume médio.
- Valor 3: valor máximo. (valor predefinido)

A opção U4 permite alterar a luminosidade do display em 10 graus de ajuste.

- Valor 0: luminosidade máxima. (valor predefinido)
- 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.



A contagem dos segundos é exibida quando o temporizador é programado para um tempo de 1 minuto.

- Valor 0: nenhuma animação.
- Valor 1: animação ativada. (valor predefinido)

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

- Valor 0: deteção automática desativada.

- Valor 1: deteção automática ativada. (valor predefinido)

A opção U7 permite estabelecer a duração da campanha do contador de minutos expirado, através de 3 graus de ajuste:

- Valor 0: duração da campanha de 120 segundos. (valor predefinido)
- Valor 1: duração da campanha de 10 segundos.
- Valor 2: campanha desativada.

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

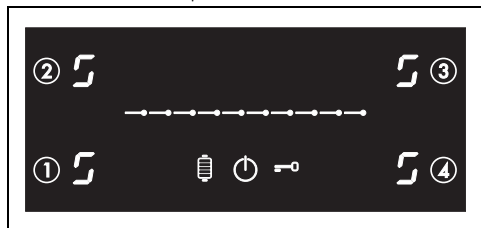
- 2 Prima a tecla durante, no mínimo, dois segundos. As alterações serão guardadas e a placa será desligada.

Definição do valor de potência do aparelho



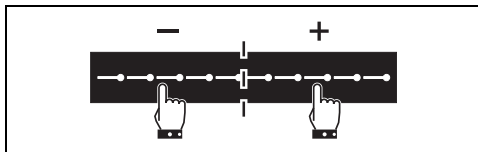
- Esta funcionalidade permite programar o valor máximo de potência do seu aparelho.
- A placa por indução está configurada para funcionar com a potência de 7,4 kW, mas é possível limitá-la até 2,4 kW.

1. Manter premida a tecla prima a nova tecla . A tecla começa a piscar.
2. Mantenha premida a tecla e prima em sequência as teclas da zona, conforme mostrado na figura abaixo (para o molod e três zonas, exclua da sequência a zona anterior direita).



- Aparece o símbolo alternado pelo símbolo .
- A área de programação do temporizador exibe o valor de potência definido.

3. Prima a tecla de programação do temporizador, localizada acima da barra de deslocação, para alterar o valor.
4. Prima o lado direito da barra de deslocação para aumentar os valores de potência e o lado esquerdo para os diminuir.



5. Prima o botão para salvar a nova programação, ou mantenha premida a tecla .

- Para sair sem salvar, prima a tecla .

Avisos de erro

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

Os códigos de erro começam sempre com as letras "E" ou "Er" seguidas de uma série de números (por ex: "Er47-30").

Os erros codificados como:

- "EO2"
- "E2"
- "Er21"

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

Se estes erros persistirem ou se aparecerem erros diferentes, 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 panelas com fundo em alumínio podem ser removidos com um pano húmido embebido em vinagre. No caso em que, após a cozedura, permaneçam resíduos queimados, remova-os, enxague com água e seque bem com um pano limpo. Os grãos de areia que podem cair sobre a placa de cozinha durante a limpeza de saladas ou batatas, poderão riscá-la quando se deslocam as 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.



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



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

Que fazer se...

A placa não funciona:

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

Os resultados da cozedura não são satisfatórios:

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

Existem ruturas ou fissuras na placa de cozinha:

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

INSTALAÇÃO

Ligação elétrica



Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

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

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

A chapa nunca deve ser removida.

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

O aparelho pode ser ligado dos seguintes modos:

220-240V ~ 3 x 6 mm ² cabo tripolar	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
220-240V 3~ 4 x 4 mm ² cabo tetrapolar	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
380-415V 2N~ 4 x 4 mm ² cabo tetrapolar	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
380-415V 3N~ 5 x 1,5 mm ² cabo pentapolar	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕



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



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



Para cada ligação, se presente, utilize sempre o conector fornecido

Ligação fixa

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

Para o mercado Australiano/Neozelandês:

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

Entalhe do plano de trabalho

Instruções de segurança para o posicionamento e a instalação



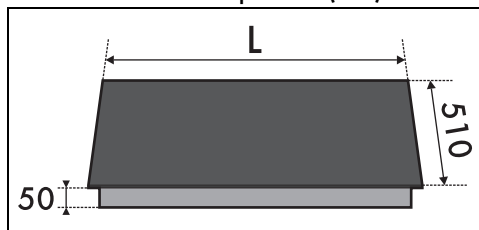
Veja Advertências gerais de segurança.

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

instruções de montagem.

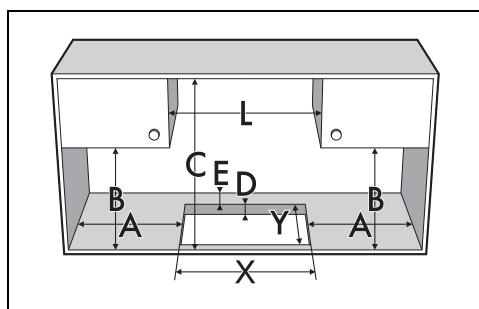
- No caso do aparelho ser instalado sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.

Dimensões totais do aparelho (mm)



MODELOS (cm)	L
60	600
70	750

Encastre normal e sem aresta (mm)



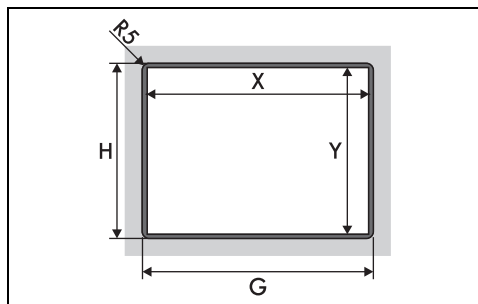
A	B	C	D	E
mín 150	mín 460	mín 750	20 ÷ 60	mín 50

L	X	Y	G	H
600-750	560	490/ 478 ÷ 482	604	514

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

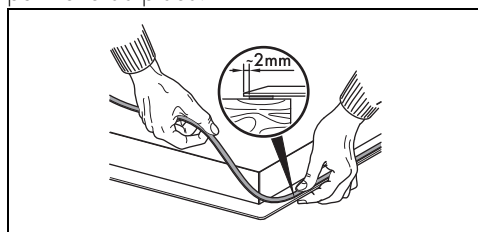
trabalho.



* Refere-se às dimensões da tabela acima.

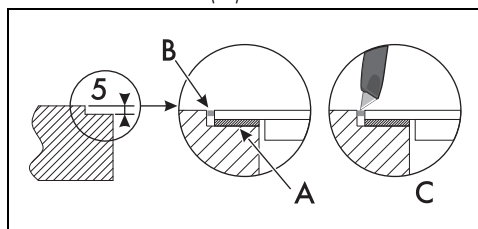
Vedante da placa de cozinha

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



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

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

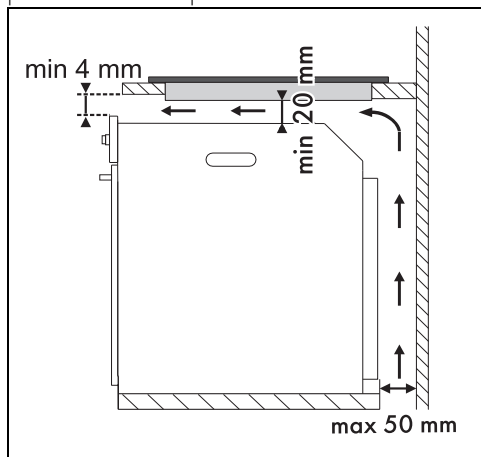


Encastre

Sobre compartimento de encastre do forno

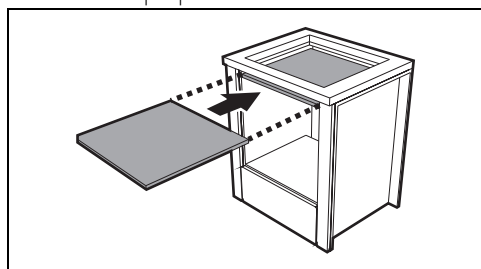
A distância entre a placa e os móveis da

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

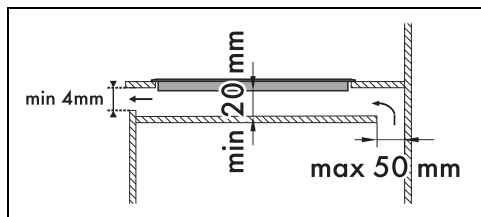


Sobre compartimento neutro ou gavetas

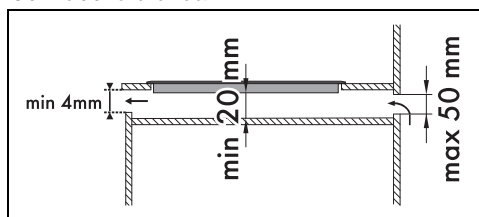
Em caso de se encontrarem outros móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), máquinas de lavar loiça ou frigoríficos, sob a placa de cozinha, recomenda-se instalar um fundo duplo de madeira a uma distância mínima de 20 mm a partir do lado inferior da placa de cozinha, para evitar contactos accidentais.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



Com abertura no fundo:



Com abertura atrás:



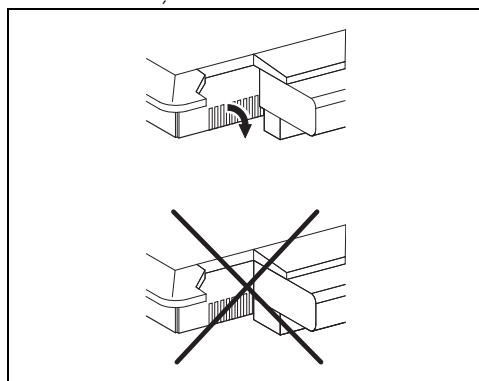
A falta da instalação do duplo fundo de madeira expõe o utilizador a um possível contacto accidental com partes cortantes ou quentes.



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

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 encastre

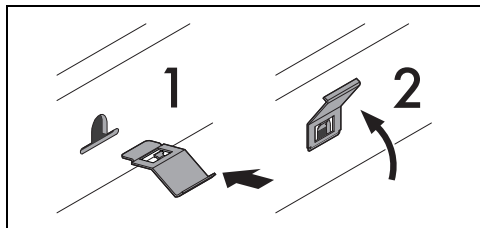


As molas não devem ser instaladas na parte da frente do aparelho.

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

1. Insira as molas e encaixe-as horizontalmente com uma leve pressão no entalhe adequado.

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



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.