

Brugsanvisning

Käyttöohje

Manual de instruções

Kogesektion

Keittotaso

Placa

ÍNDICE

Informações de segurança	43	Manutenção e limpeza	57
Instruções de segurança	45	Resolução de problemas	58
Descrição do produto	48	Instalação	60
Utilização diária	50	Dados técnicos	63
Sugestões e dicas	55	Eficiência energética	63

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de deficiência muito extensa e complexa devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, deve ser ativado.

- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- **AVISO:** O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- **AVISO:** Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- **NUNCA** tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- **ATENÇÃO:** O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de cozedura.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detector de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue-o da alimentação elétrica. Se o aparelho estiver ligado diretamente à alimentação elétrica numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em qualquer caso, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência

autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

- **AVISO:** Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Instalação



AVISO! A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.



AVISO! Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
 - Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, porque podem danificar

as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.

- Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.

Ligação eléctrica



AVISO! Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.

- Utilize a abraçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue a zona de aquecimento após cada utilização.
- Não utilize apenas no detector de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de aquecimento. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



AVISO! Risco de incêndio e explosão

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.

Utilização



AVISO! Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO! Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de aquecimento com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

Eliminação

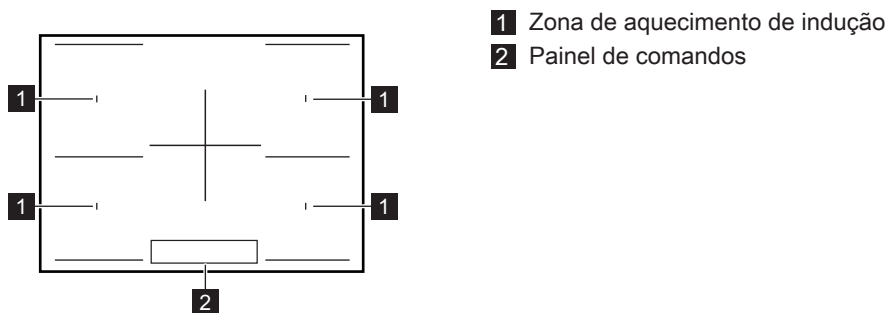


AVISO! Risco de ferimentos ou asfixia.

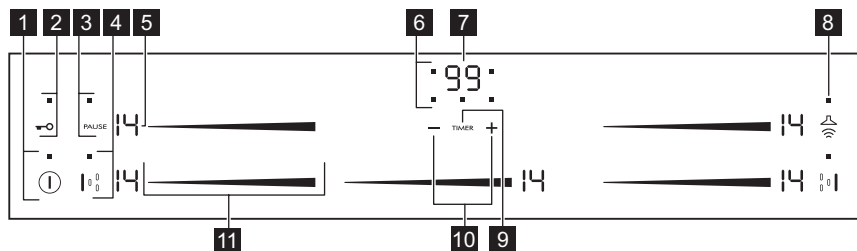
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Disposição da placa




Disposição do painel de comandos
















Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

	Campo do sensor	Função	Comentário
1	ⓘ	ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2	🔒	Bloqueio de funções / Bloqueio de segurança para crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	PAUSE	Pause	Para activar e desactivar a função.
4	00/00	MultiZone	Para activar e desactivar a função.
5	-	Indicador do grau de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.
6	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.




	Campo do sensor	Função	Comentário
7	-	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
8		Auto-Vent	Para activar e desactivar o modo manual da função.
9	TIMER	-	Para seleccionar a zona de cozedura.
10	+ / -	-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
11	-	Barra de comandos	Para seleccionar o grau de cozedura.

Indicadores de nível de calor

Visor	Descrição
	A zona de aquecimento está desativada.
 - 	A zona de aquecimento está ativada.
	Pause está a funcionar.
	Accelerator está a funcionar.
	A função Power está ativa.
 + dígito	Existe uma anomalia.
 /  / 	Eco-Heat (Indicador de calor residual com 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
	Bloqueio de funções /Bloqueio de segurança para crianças a funcionar.
	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de aquecimento.
	Desactivação automática está a funcionar.

Eco-Heat (Indicador de calor residual com 3 níveis)



AVISO!  /  /  O calor residual pode provocar queimaduras. O indicador mostra o nível de calor residual. Se alguma zona ficar demasiado quente, a função pode reduzir o nível de calor nas zonas vizinhas.


As zonas de aquecimento de indução criam o calor necessário para cozinhar diretamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos tachos.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA





AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Activar e desactivar


Toque em  durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.

Desactivação automática

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas.
- Quando, após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Quando a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Quando utiliza tachos incorrectos. O símbolo  acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desactiva-se.

Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:

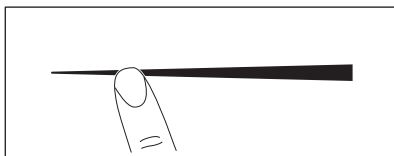
Grau de cozedura	A placa desactiva-se após
 , 1 - 3	6 horas

Grau de cozedura	A placa desactiva-se após
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 horas

Grau de cozedura

Para seleccionar ou alterar o grau de cozedura:

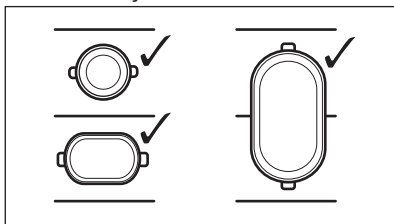
Toque no grau de cozedura que desejar, na barra de controlo, ou desloque um dedo ao longo da barra de controlo até chegar ao grau de cozedura que desejar.



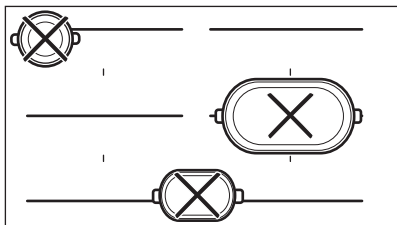
Utilizar as zonas de aquecimento

Coloque o tacho no centro da zona seleccionada. As zonas de aquecimento de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho.

Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de aquecimento. O tacho tem de cobrir os centros das duas zonas. Posições corretas do tacho:



Posições incorrectas do tacho:



MultiZone

i Esta função é ativada quando um tacho cobrir os centros de duas zonas de aquecimento.

Esta função liga duas zonas de aquecimento de forma a funcionarem como uma só.

Comece por definir o nível de calor para uma das zonas de aquecimento.

Para ativar a função para as zonas de aquecimento esquerdas/direitas: toque em $\text{I}^{\circ} / \text{II}^{\circ}$. Para selecionar ou alterar o nível de calor, toque num dos sensores de comando do lado esquerdo/direito.

Para desativar a função: toque em $\text{I}^{\circ} / \text{II}^{\circ}$. As zonas de aquecimento funcionam de forma independente.

Accelerator

Ative esta função para obter o nível de calor necessário em menos tempo. Quando esta função está ativa, a zona funciona com a regulação mais elevada e depois continua a cozedura no nível de calor desejado.

i Para ativar a função, é necessário que a zona de aquecimento esteja fria.

Para ativar a função para uma zona de aquecimento: toque na extremidade da barra de comando do lado direito (**P** acende). Toque imediatamente no nível de calor que pretender. Após 3 segundos, (**R**) acende.

Para desativar a função: altere o nível de calor.

Função Power

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de aquecimento de indução. A função pode ser ativada para uma zona de aquecimento de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de aquecimento de indução muda automaticamente para o nível de calor mais elevado.

i Consulte o capítulo “Informação técnica”.

Para ativar a função para uma zona de aquecimento: toque na extremidade da barra de comando do lado direito. (**P**) acende.

Para desativar a função: altere o nível de calor.

Temporizador

Temporizador da contagem decrescente

Pode utilizar esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de aquecimento apenas para uma sessão de cozedura.

Comece por selecionar o nível de calor para a zona de aquecimento e seleccione depois a função.

Para selecionar a zona de aquecimento: toque em **TIMER** várias vezes até que o indicador da zona de aquecimento pretendida se acenda.

Para ativar a função: toque no + do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.

Para ver o tempo restante: seleccione a zona de aquecimento com **TIMER**. O indicador da zona de aquecimento começa a piscar rapidamente. O visor mostra o tempo restante.

Para acertar as horas: selecione a zona de aquecimento com TIMER. Toque em \uparrow ou \downarrow .

Para desativar a função: selecione a zona de aquecimento com TIMER e toque em \downarrow . O tempo restante decresce até 00. O indicador da zona de aquecimento apaga-se.

i Quando o tempo termina, é emitido um som e a indicação 00 fica intermitente. A zona de aquecimento é desativada.

Para desligar o som: toque em TIMER.

Temporizador de contagem crescente (Temporizador de contagem crescente)
Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de aquecimento.

Para selecionar a zona de aquecimento: toque em TIMER várias vezes até que o indicador da zona de aquecimento pretendida se acenda.

Para ativar a função: toque no \downarrow do temporizador. \uparrow acende. Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar lentamente, a contagem crescente começa. O visor alterna entre \uparrow e o tempo contado (minutos).

Para ver o tempo de funcionamento da zona de aquecimento: selecione a zona de aquecimento com TIMER. O indicador da zona de aquecimento começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona.

Para desativar a função: selecione a zona de aquecimento com TIMER e toque em \uparrow ou \downarrow . O indicador da zona de aquecimento apaga-se.

Conta-Minutos

Pode utilizar esta função como **Lembrete de minutos** quando a placa está ativa e as zonas de aquecimento estão inativas.

O visor apresenta \square na área do nível de calor.

Para ativar a função: toque em TIMER.

Toque em \uparrow ou \downarrow do temporizador para selecionar o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um som e aparece a indicação 00 intermitente.

Para desligar o som: toque em TIMER.

i Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.

Pause

Esta função ativa todas as zonas de aquecimento com o nível de calor mais baixo.

Quando a função estiver a funcionar, todos os restantes símbolos dos painéis de comandos estão bloqueados.

A função não desativa as funções de temporizador.

Toque em PAUSE para ativar a função.

\square acende-se. O nível de calor é reduzido para 1.

Para desativar a função, toque em PAUSE. O nível de calor volta ao valor anterior.

Bloqueio de funções

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de cozedura a funcionar. Isto impede uma alteração acidental do grau de cozedura.

Comece por definir o grau de cozedura.



Para activar a função: toque em \rightarrow . \square acende durante 4 segundos. O temporizador permanece activo.



Para desactivar a função: toque em \rightarrow . O visor apresenta o grau de cozedura anterior.



i Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

Bloqueio de segurança para crianças

Esta função evita o accionamento acidental da placa.





Para activar a função: active a placa com ①. Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com ①.



Para desactivar a função: active a placa com ①. Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com ①.

Para contornar a função por apenas um período de cozedura: active a placa com ①.  acende. Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desactivar a placa com ①, a função fica novamente activa.


Controlo do silenciador (Desativar e ativar os sons)

Desative a placa. Toque em ① durante 3 segundos. O visor acende e apaga.

Toque em  durante 3 segundos.  ou  acende. Toque no  do temporizador para seleccionar uma das seguintes opções:

-  - os sons ficam desativados
-  - os sons ficam ativados

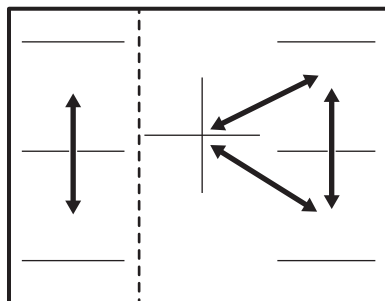
Para confirmar a seleção, aguarde até que a placa se desative automaticamente.

Quando a função está , pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em ①;
- o Conta-Minutos chega ao fim;
- o Temporizador da contagem decrescente chega ao fim;
- coloca algo sobre o painel de comandos.

Gestão de energia

- As zonas de aquecimento estão agrupadas de acordo com a posição e o número das fases que alimentam a placa. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga eléctrica de cada fase é 3700 W.
- A função divide a potência entre as zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase.
- A função é ativada quando a carga eléctrica total das zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase excede os 3700 W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase.
- A indicação do nível de calor das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



Auto-Vent

É uma função automática avançada que liga a placa a um exaustor Auto-Vent. A placa e o exaustor possuem sistemas de comunicação por sinal de infravermelhos. A velocidade da ventoinha é definida automaticamente em função do modo de funcionamento da placa e da temperatura do tacho mais quente. Também é possível controlar manualmente a ventoinha através da placa.



A maior parte dos exaustores são fornecidos com o sistema de controlo remoto desativado. É necessário ativá-lo para utilizar a função. Para obter mais informações, consulte o manual do utilizador do exaustor.

Utilizar a função automaticamente

Para utilizar a função automaticamente, selecione um dos modos automáticos H1 – H6. A placa está configurada inicialmente para H5. O exaustor reage ao funcionamento da placa. A placa determina a temperatura do tacho e ajusta automaticamente a velocidade da ventoinha.

Modos automáticos

	Luz automática	Fervura ¹⁾	Fritura ²⁾
Modo H0	Off	Off	Off
Modo H1	On	Off	Off
Modo H2 ³⁾	On	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H3	On	Off	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H4	On	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H5	On	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 2 da ventoinha





	Luz automática	Fervura ¹⁾	Fritura ²⁾
Modo H6	On	Velocidade 2 da ventoinha	Velocidade 3 da ventoinha

¹⁾ A placa deteta o processo de fervura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

²⁾ A placa deteta o processo de fritura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

³⁾ Este modo ativa a ventoinha e a luz sem ter em conta a temperatura.

Alterar o modo automático

1. Desative o aparelho.
2. Toque em  durante 3 segundos. O visor acende-se e apaga-se.
3. Toque em  durante 3 segundos.
4. Toque em TIMER algumas vezes até que  acenda.
5. Toque no  do temporizador para selecionar um modo automático.







Para controlar o exaustor diretamente no painel no exaustor, desative o modo automático da função.




Quando acabar de cozinhar e desativar a placa, a ventoinha do exaustor pode continuar a funcionar durante algum tempo. Após esse tempo, o sistema desativa a ventoinha automaticamente e impede uma reativação acidental da ventoinha durante 30 segundos.


Controlar manualmente a velocidade da ventoinha

Também pode controlar a função manualmente. Para isso, toque em  com a placa ativa. Isto desativa o modo automático da função e permite a alteração manual da velocidade da ventoinha. Quando premir , aumenta a



velocidade da ventoinha um nível. Quando atingir um nível máximo e premir  novamente, a velocidade da ventoinha volta para 0, ou seja, a ventoinha do exaustor é desativada. Para voltar a ligar a ventoinha com a velocidade 1, toque em .

-  Para ativar o modo automático da função, desative a placa e ative-a novamente.

SUGESTÕES E DICAS

-  **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Tachos e painéis


-  Nas zonas de aquecimento de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um campo eletromagnético forte.
-  Utilize as zonas de aquecimento de indução com tachos adequados.

Material do tacho

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (assinalado como adequado pelo fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.


Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- a água ferver muito rapidamente numa zona de aquecimento regulada para o nível de calor mais elevado.
- a base do tacho atrai um íman.

-  A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível. Certifique-se de que as bases dos tachos estão bem limpas e secas antes de colocar os tachos na placa.

Ativar a luz

Pode configurar a placa para ligar automaticamente a luz sempre que a placa for ativada. Para isso, selecione um dos modos automáticos H1 – H6.

-  A luz do exaustor é desligada 2 minutos após a desativação da placa.

Dimensões dos tachos

As zonas de aquecimento de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho.

A eficiência da zona de aquecimento está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de aquecimento.

-  Consulte “Dados técnicos”.

Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- cliques: sons de comutações eléctricas.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria na placa.

Eco-Off (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de aquecimento é desativado antes que soe o alarme do temporizador de contagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende do nível de calor selecionado e da duração da cozedura.

linear. Quando o nível de calor aumenta, o aumento do consumo de potência não é diretamente proporcional. Isto significa que uma zona de aquecimento no nível de calor médio consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados da tabela servem apenas como referência.

Exemplos de modos de cozinhar

A relação entre o nível de calor e o consumo de potência de uma zona não é

Nível de calor	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
- 1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do tempo de cozedura.
5 - 7	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione duas colheres de sopa de líquido.
7 - 9	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
7 - 9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
9 - 12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.

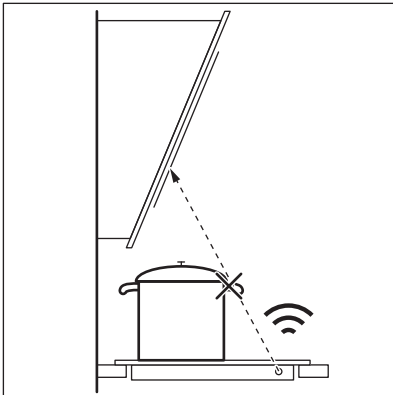
Nível de calor	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
12 - 13	Fritura intensa, batatas fritas, bifés do lombo, costeletas.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
P	Ferver grandes quantidades de água. A função Power é ativada.		

Dicas e conselhos para Auto-Vent

Quando utilizar a placa com a função:

- Proteja o painel do exaustor contra a luz solar direta.
- Não aponte lâmpadas de halogéneo para o painel da exaustor.
- Não cubra o painel de comandos da placa.
- Não obstrua o sinal entre a placa e o exaustor (por exemplo, com uma mão ou uma pega de tacho). Observe a figura.

O exaustor da figura é apenas um exemplo.



Outros aparelhos controlados remotamente podem bloquear o sinal. Não utilize aparelhos controlados remotamente ao mesmo tempo que utilizar a função na placa.

Exaustores com a função Auto-Vent

Consulte o nosso website de produtos para saber quais são os exaustores que trabalham com esta função.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize apenas tachos que tenham a base limpa.

- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Coloque o raspador

especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano húmido.




RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS





AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está ligada corretamente.	Verifique se a placa está ligada corretamente à alimentação elétrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Não definiu o nível de calor em menos de 10 segundos.	Ative novamente a placa e defina o nível de calor em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	A função Pause está ativa.	Consulte "Utilização diária".
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.

Problema	Causa possível	Solução
É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desativada.	Colocou algum objeto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou algum objeto sobre o campo do sensor ①.	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque funcionou durante pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Auto-Vent não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.
Accelerator não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
	Está selecionado o nível de calor mais elevado.	O nível de calor mais elevado tem a mesma potência que a função.
O nível de calor alterna entre dois níveis.	Gestão de energia está a funcionar.	Consulte “Utilização diária”.
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Não ouve qualquer som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ative os sons. Consulte “Utilização diária”.
 acende.	Desactivação automática está a funcionar.	Desative a placa e ative-a novamente.
 acende.	Bloqueio de segurança para crianças ou Bloqueio de funções está a funcionar.	Consulte “Utilização diária”.
 acende.	Não existe qualquer tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado. Consulte “Sugestões e dicas”.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte “Dados técnicos”.

Problema	Causa possível	Solução
Aparece  e um número.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  voltar a aparecer, desligue a placa da alimentação elétrica. Após 30 segundos, ative novamente a placa. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Ouve-se um sinal sonoro constante.	A ligação elétrica não está correta.	Desligue a placa da alimentação elétrica. Solicite a um electricista qualificado que verifique a instalação.

Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro

apresentada. Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

INSTALAÇÃO



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo da placa.

Número de série

Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta temperaturas de 90 °C ou superiores. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

Instalar a junta vedante - Instalação sobre um balcão

1. Limpe o balcão na zona da área cortada.
2. Cole a tira vedante **mais fina** fornecida na parte inferior da placa, ao longo das extremidades da

vitrocerâmica. Não estique a tira.
Certifique-se de que as extremidades da tira vedante ficam no meio de um dos lados da placa.

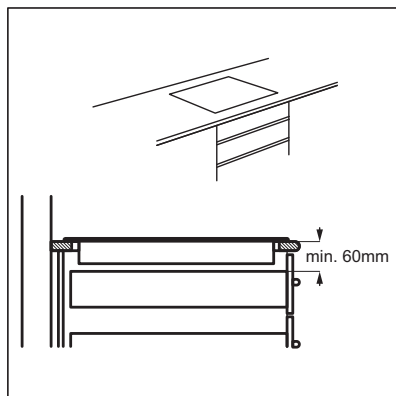
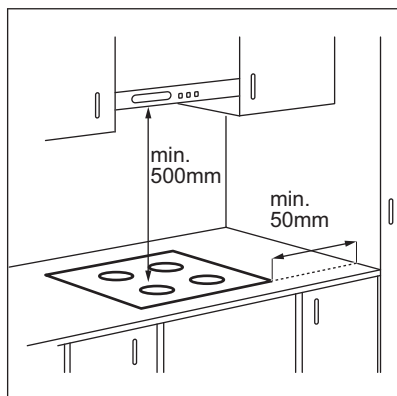
3. Adicione alguns milímetros quando cortar a tira vedante de acordo com o perímetro necessário.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.

Instalar a junta vedante - Instalação integrada

1. Limpe os cortes no balcão.
2. Corte a tira vedante **mais fina** fornecida em 4 tiras. As tiras têm de ficar com o mesmo comprimento dos cortes.
3. Corte as extremidades das tiras num ângulo de 45°. Devem ajustar-se aos cantos dos cortes com precisão.
4. Cole as tiras nos cortes. Não estique as tiras. Não cole extremidades por cima de outras.

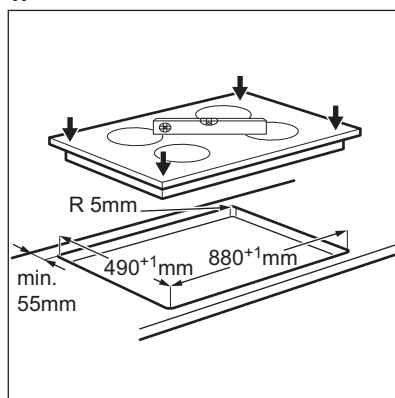
Após montar a placa, vede a folga restante entre a vitrocerâmica e o balcão com silicone. Certifique-se de que o silicone não penetra debaixo da vitrocerâmica.

Montagem

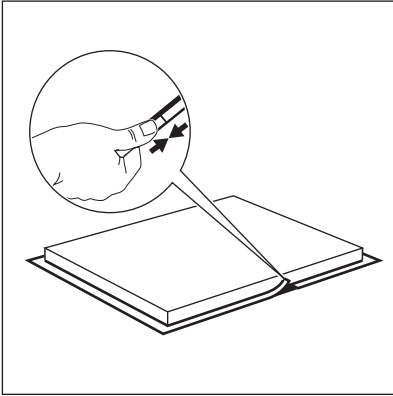


- i** Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta, a ventilação da placa durante o funcionamento pode aquecer os produtos que estiverem guardados na gaveta. Pode instalar um painel de separação, mas não é obrigatório.

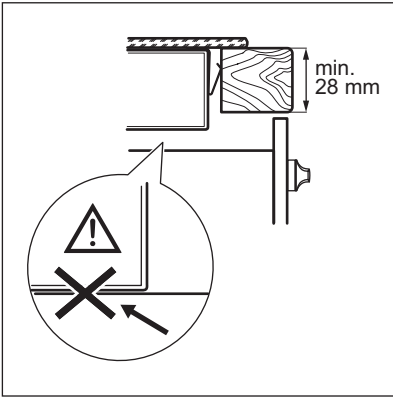
Instalação sobre um balcão



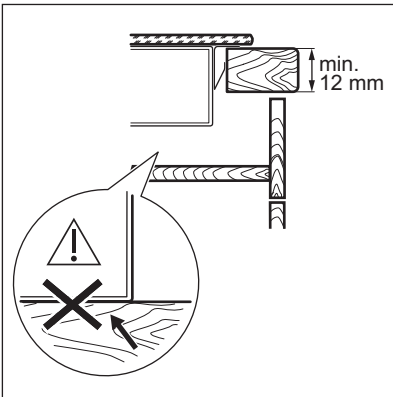
2.



3.

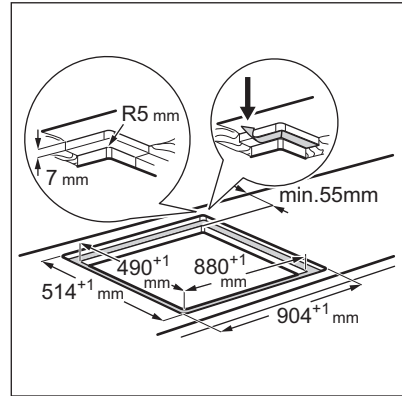


4.

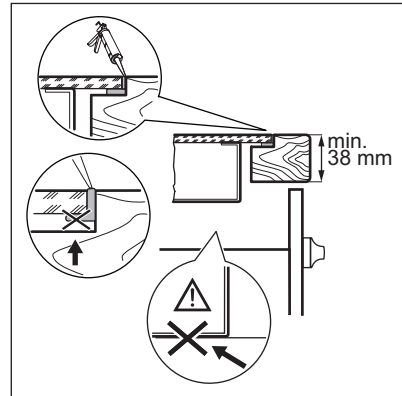


Instalação integrada

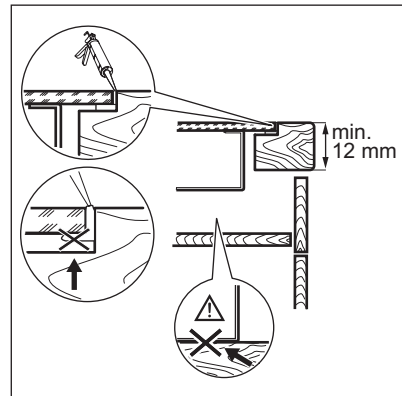
1.



2.




3.



DADOS TÉCNICOS

Placa de características

Modelo SI2M7953D
 Tipo 62 E5A 02 AA
 Indução 7.35 kW
 N.º de série
 SMEG

PNC 949 594 446 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Fabricado(a) na Alemanha
 7.35 kW


Especificações das zonas de aquecimento

Zona de aquecimento	Potência nominal (nível de calor máximo) [W]	Função Power [W]	Duração máxima da função Power [min]	Diâmetro do tacho [mm]
Dianteira esquerda	2300	3200	10	125 - 210
Traseira esquerda	2300	3200	10	125 - 210
Dianteira central	1800 3500	2800 3700	10 10	145 - 245 245 - 280
Dianteira direita	2300	3200	10	125 - 210
Traseira direita	2300	3200	10	125 - 210

A potência das zonas de aquecimento pode ser ligeiramente diferente da indicada na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para otimizar a cozedura, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Informação do produto de acordo com a diretiva EU 66/2014

Identificação do modelo	SI2M7953D
Tipo de placa	Placa encastrada
Número de zonas de aquecimento	5
Tecnologia de aquecimento	Indução

Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteira esquerda	21,0 cm
	Traseira esquerda	21,0 cm
	Dianteira central	28,0 cm
	Dianteira direita	21,0 cm
	Traseira direita	21,0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteira esquerda	179,6 Wh/kg
	Traseira esquerda	177,0 Wh/kg
	Dianteira central	187,9 Wh/kg
	Dianteira direita	188,8 Wh/kg
	Traseira direita	177,0 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		182,1 Wh/kg

EN 60350-2 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir o desempenho


As medições de energia referentes à área de aquecimento são identificadas pelas marcas das respetivas zonas de aquecimento.


Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não

elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

