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.

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.

PT

Instalação

- ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.
- Este aparelho não deve ser instalado por cima de uma máquina de lavar loiça a menos que sejam respeitadas as indicações presentes no capítulo “INSTALAÇÃO”.
- Posicione o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Certifique-se de que o móvel dispõe das aberturas

necessárias.
- Certifique-se de que o material do móvel é 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 deve ser executada por pessoal técnico habilitado.
- 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 pela parte traseira 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 terminais 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 elétrica devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contactar de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- Antes de qualquer intervenção no aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), utilize sempre 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 desconexão da rede omnipolar, 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, o meio de desligar todos os polos deve estar acessível e incorporado 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;
- em pensões (bed and breakfast).

A instalação e utilização deste aparelho apenas são permitidas em ambientes interiores.

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.

PT

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 eletrónicos, 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

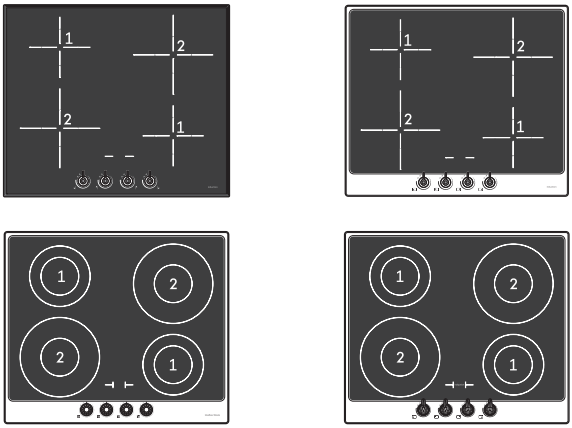
Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:

Advertência/Atenção

Informação/Sugestão

DESCRIÇÃO

Descrição geral



PT

Zona	Diâmetro/Dimensões H x L (mm)	Ø panela mín. (mm)	Potência absorvida em nív.9 (W)*	Potência absorvida na função Booster (W) *
1 - 3	160 x 160	110	1300	1400
2 - 4	210 x 210	120	2300	3000

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

Zonas de cozedura

Anterior esquerda

Posterior esquerda

Anterior direita

Posterior direita

Lista de símbolos:

0 Símbolo 0: zonas de cozedura desligada.

P Símbolo P: ativa a função booster.

A Símbolo A: ativa a função de acelerador.

Vantagens da cozedura por indução

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

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

apenas na base da panela, os alimentos que vazam não se pegam.

Gestão de potência

A placa possui um módulo de gestão de potência que otimiza/limita os consumos. Se os níveis de potência máximos definidos ultrapassarem o limite máximo permitido, a placa eletrónica irá gerir automaticamente a potência distribuída pelas placas. O módulo procura manter os níveis máximos de potência distribuída. No display são mostrados os níveis definidos pela gestão automática.

O sinal intermitente de uma potência indica que é automaticamente limitada para um novo valor selecionado pelo módulo de gestão da potência.



A prioridade é dada à última zona definida.

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

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).

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:

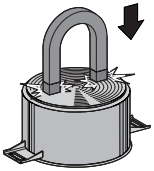
- Recipientes de aço esmaltado com fundo espesso.
- Recipientes em ferro fundido com fundo esmaltado.
- Recipientes em aço inoxidável multicamadas, aço ferrítico inoxidável e alumínio com fundo especial.

Recipientes não adequados:

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

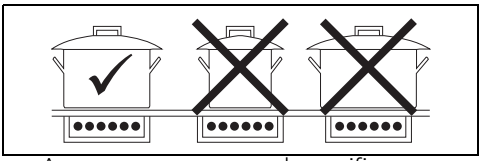
Conselhos para poupar energia

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

Calor residual

Após o desligamento da zona de cozedura, se a zona ainda estiver quente será exibido no display o símbolo H. Quando a temperatura descer abaixo dos 60°C, o símbolo não será mais visualizado.

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 H no display.

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

Utilização da placa

Função Booster

Depois de ligar a placa e selecionar uma zona para ativar a função:

1. Selecione o botão P.
2. A função Booster será ativada e o display da zona de cozedura exibe o símbolo P.

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

PT

cozedura ou desligar o aparelho.

- Apenas para algumas zonas, a função Booster permanece ativa no máximo durante 10 minutos, decorridos os quais o nível de potência baixa automaticamente para o nível 9.
- Se a temperatura interna for demasiado elevada, a função Booster será temporariamente desativada.

Acelerador de aquecimento

Cada zona de cozedura possui um acelerador de aquecimento que permite distribuir a máxima potência por um período proporcional à potência selecionada.

Esta função permite alcançar a potência selecionada no menor tempo possível.

1. Rode o botão em sentido anti-horário para a posição A e liberte. No display aparece o símbolo .
2. Dentro de 3 segundos, selecione a potência de aquecimento pretendida (1...8). A potência selecionada e o símbolo  piscam alternadamente no display.

Em qualquer momento é possível aumentar o nível de potência. O período de "máxima potência" é automaticamente modificado. Uma vez terminado o período de aceleração, o nível de potência permanecerá o mesmo que foi anteriormente selecionado.

Se a potência for reduzida, rodando o botão em sentido antihorário, o acelerador de aquecimento é automaticamente desativado.

Bloqueio de comandos

O bloqueio de comandos é um dispositivo que permite proteger o aparelho do uso involuntário ou não apropriado.

Para ativar o Bloqueio de comandos, execute as seguintes ações:

1. Com todas as zonas de cozedura desligadas, rode em simultâneo os dois botões de comando da zona de cozedura à esquerda em sentido anti-horário (posição A).
2. Mantenha rodados os botões até que nos displays apareçam os símbolos .
3. Liberte os botões.

Para remover o bloqueio de comandos, repita as mesmas operações descritas anteriormente.

Qualquer botão rodado para a posição «A» por mais de 30 segundos, faz aparecer nos display uma mensagem de erro .

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 «C» seguidas de uma série de números (por ex: «Er47-30»).

Definição do valor de potência do aparelho

- A programação do nível de potência deve ser realizada dentro de 2 minutos após a ligação á rede elétrica.
- O aparelho sai de fabrica definido para a potência máxima de 7,4 kW, mas pode ser regulado para funcionar com uma potência de 4,5, 3,8, 3,0, 2,6, e 1,9 kW.

1. Desligue o aparelho da rede elétrica e aguarde 10 segundos antes de voltar a ligá-lo à alimentação.
2. Rode em simultâneo o botão de comando da zona de cozedura dianteira esquerda e o botão de comando da zona de cozedura dianteira direita em sentido anti-horário (posição «A») e mantenha a posição.

Nos display das zonas posterior esquerda e posterior direita aparecem as informações «7.» e «4».

3. Liberte os botões.
4. Rode novamente ambos os botões no sentido anti-horário e mantenha a posição.

Nos display das zonas traseira esquerda e traseira direita aparece a potência indicada com os valores «4.» e «5».

5. Liberte os botões.
6. Rode novamente ambos os botões no sentido anti-horário e mantenha a posição.

Nos display das zonas traseira esquerda e traseira direita aparece a potência indicada com os valores «3.» e «8».

7. Liberte os botões.
8. Rode novamente ambos os botões no sentido anti-horário e mantenha a posição.

Nos display das zonas traseira esquerda e traseira direita aparece a potência indicada com os valores «3.» e «0».

9. Liberte os botões.
10. Rode novamente ambos os botões no sentido anti-horário e mantenha a posição.

Rode novamente ambos os botões no sentido anti-horário e mantenha a posição.

11. Liberte os botões.
12. Rode novamente ambos os botões no sentido anti-horário e mantenha a posição.

Nos display das zonas traseira esquerda e traseira direita aparece a potência indicada com os valores «1.» e «9».

13. Liberte os botões.

Para voltar a colocar o produto na potência inicial (ou numa potência diferente) é necessário repetir a configuração.

- Após ter libertado os botões na potência desejada, aguarde até ao desligamento dos display.
- É possível alterar novamente a potência durante cerca de 4 minutos após o desligamento dos display (sem ter de desligar o aparelho da rede elétrica).
- A última potência programada permanece ativa mesmo em caso de falha de corrente.

PT

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, 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 frição 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 eletricista.

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 caraterísticas da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa.

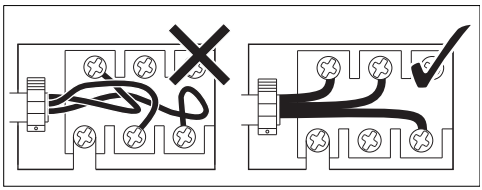
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deve ser removida.

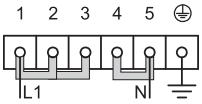
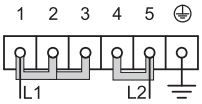
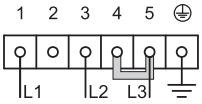
Efetuar a ligação à terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, de 20 mm.

Ligação do bloco de terminais

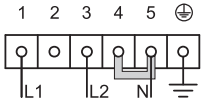
Disponha os cabos de forma ordenada para evitar sobreposições ou contactos com eventuais conectores. Os cabos devem ter o comprimento correto para evitar acumulações/torções no interior do bloco de terminais.



O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

220-240 V 1N~ 3 x 6 mm² cabo tripolar	
220-240 V 2~ 3 x 6 mm² cabo tripolar	
220-240 V 3~ 4 x 2,5 mm² cabo tetrapolar	

380-415 V 2N~
4 x 2,5 mm²
cabo tetrapolar



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

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

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.

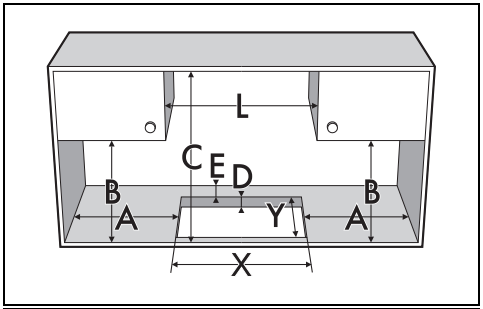
- A instalação é realizável com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, para que resistam ao calor (>90 °C).
- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (>90°C), ou poderão deformar-se 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

Encastre normal e com chanfro (mm)

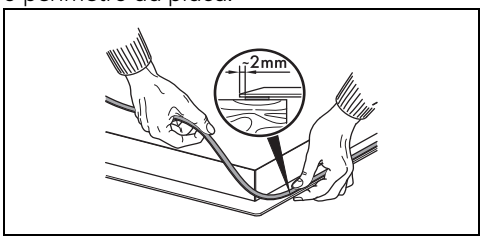


A	B	C	D	E
mín 150	mín 460	mín 750	20 ÷ 60	mín 50

L	X	Y
600	550÷560	478÷479

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.

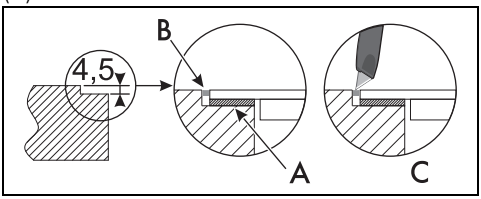


Não fixe a placa de cozinha com silicone. Neste caso, não permitirá a remoção da placa de cozinha sem a danificar.

No caso de encastre sem aresta, depois de

PT

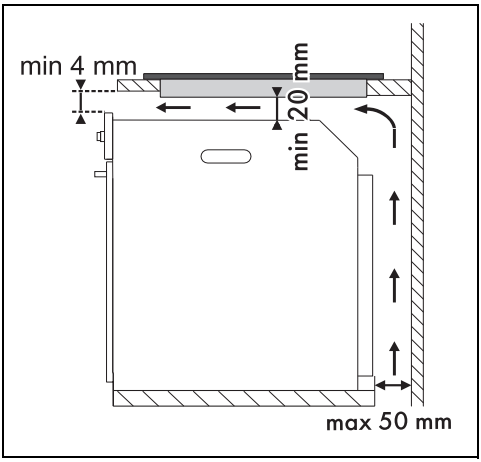
aplicado o vedante adesivo (A) na superfície de vidro e depois de ter colocado e fixado a placa de cozinha, preencha as fendas com silicone isolante (B) e limpe um eventual excesso. Se for necessário remover a placa de cozinha, corte o silicone com um cortador antes de tentar removê-la (C).



Encastre

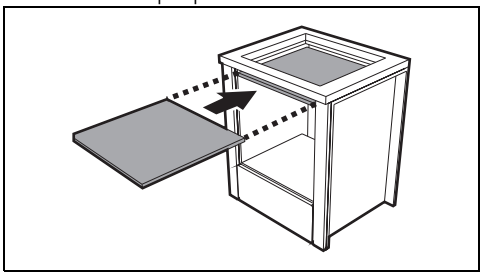
Sobre compartimento de encastre do forno

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.

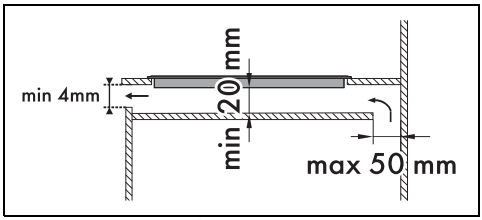


Sobre compartimento neutro ou gavetas

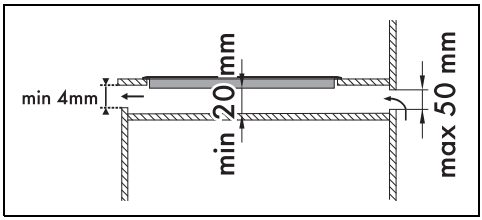
Em caso de se encontrarem outros móveis (paredes laterais,
gavetas, etc.), máquinas de lavar loiça ou frigoríficos, sob a placa de cozinha, recomenda-se instalar um fundo duplo de madeira a uma distância mínima de 20 mm a partir do lado inferior da placa de cozinha, para evitar contactos acidentais.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



Com abertura no fundo:



Com abertura atrás:

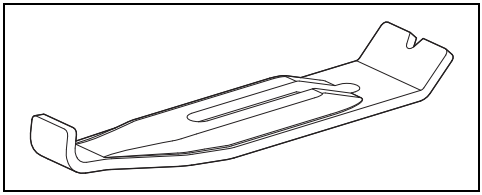


A falta da instalação do duplo fundo de madeira expõe o utilizador a um possível contacto acidental com partes cortantes ou quentes.

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

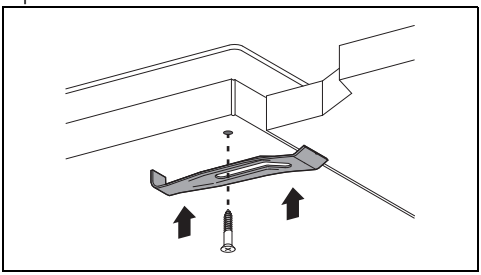
Fixação ao móvel de encastre

Para garantir a fixação ao móvel de encastre e uma centragem excelente, é necessário aparafusar os suportes de fixação fornecidos nos orifícios situados no cárter inferior.



Aparafuse os suportes de fixação nos respetivos orifícios, para fixar corretamente

a placa de cozinha à estrutura de encastre.



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.

Teste

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

Para o instalador

- No caso de ligação com uma ficha (se presente), esta última deve permanecer sempre acessível após a instalação.
- Não dobrar ou prender o cabo de alimentação.
- O aparelho deve ser instalado segundo os esquemas de instalação.
- No caso de o aparelho não funcionar corretamente após ter efetuado todos os controles, consulte o Centro de Assistência Autorizado na sua área.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.