

ADVERTÊNCIAS	156	Funções da barra do menu	168
Advertências gerais de segurança	156	Menu de definições	169
Instalação	160	Utilização da placa	172
Finalidade do aparelho	161	Funções auxiliares	173
Este manual de utilização	161	Funcionalidades de segurança	175
Responsabilidade do fabricante	161	Avisos de erro	176
Chapa de identificação	161	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	176
Eliminação	161	Limpeza da placa vitrocerâmica	176
Para poupar energia	162	Que fazer se...	177
Como ler o manual de uso	162	INSTALAÇÃO	177
DESCRIÇÃO	163	Ligação elétrica	177
Descrição geral	163	Menu de gestão de potência (apenas para o instalador)	178
UTILIZAÇÃO	163	Entalhe do plano de trabalho	178
Operações preliminares	163	Encastre	180
Funções básicas	164	Para o instalador	180

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

Instalação

ESTÉ APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.

- 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 1,5-2 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.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.

Para este aparelho

- Este aparelho não é fornecido com dispositivos de fixação à estrutura de encastre, uma vez que o seu peso total ajuda a garantir a sua estabilidade uma vez posicionado.

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 a 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.

Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:



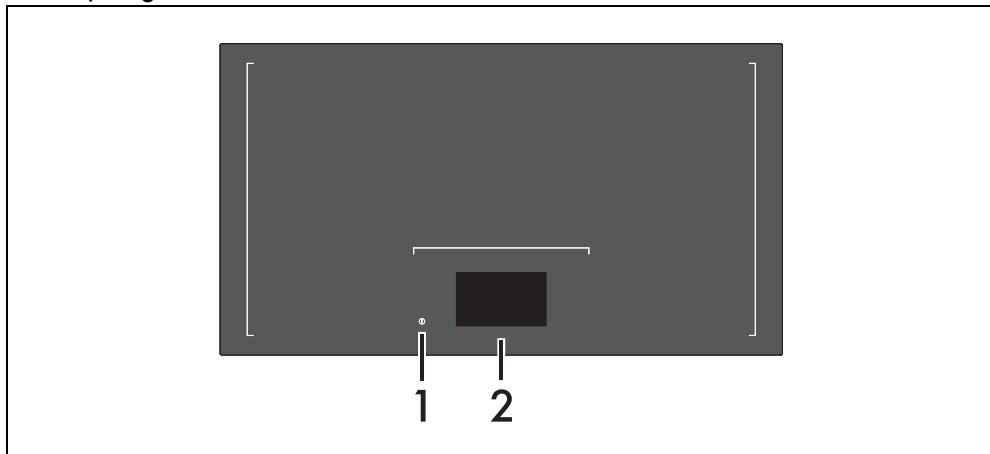
Advertência/Atenção



Informação/Sugestão

DESCRIÇÃO

Descrição geral



- 1 Tecla de ligação/desligação
- 2 Display

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.



A prioridade é dada à última zona definida.



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

UTILIZAÇÃO

Operações preliminares



Veja Advertências gerais de segurança.

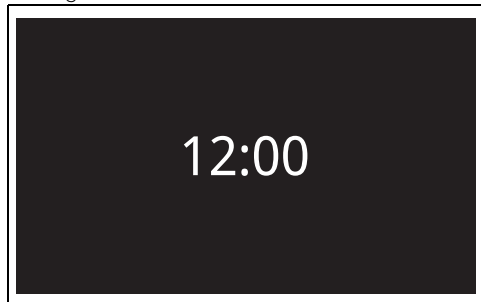
- Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios (se presentes).
- Remova as eventuais etiquetas (à exceção

da chapa com os dados técnicos).

Funções básicas


Primeira ligação elétrica

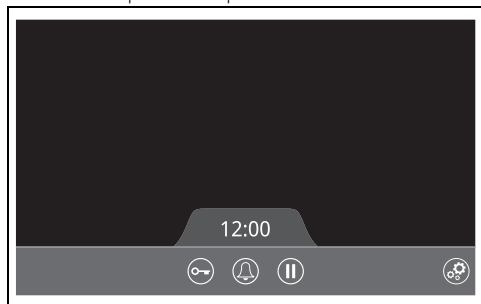
Quando a alimentação elétrica é ligada pela primeira vez, ou após uma interrupção e restabelecimento da mesma, o display mostra o tempo predefinido de fábrica durante cerca de 20 segundos:







Ligação e desligação


⚠ O idioma predefinido de fábrica para o display é o inglês. Para alterar o idioma, veja "Menu de definições".

Prima a tecla  para ligar ou desligar o aparelho. Ao ligar, o display mostra o ecrã inicial acompanhado por um sinal sonoro:



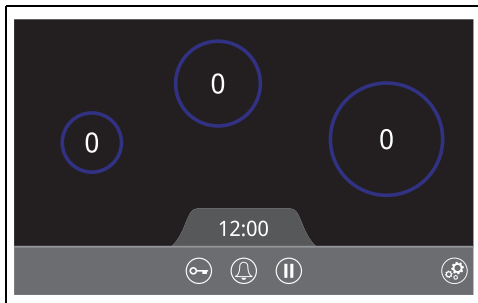
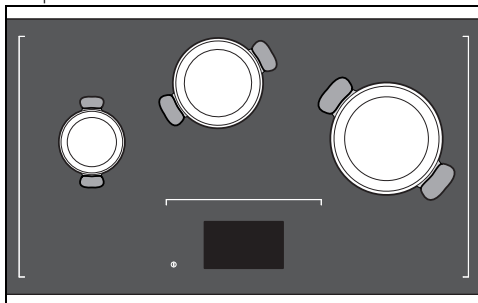
Abaixo do indicador da hora está a barra de menu, que contém as teclas associadas às seguintes funções (veja "Funções da barra de menu"):

	Bloqueio de comandos
	Temporizador autónomo
	Função Pausa
	Menu de definições

Para desligar o aparelho, prima a tecla  até ser emitido um sinal acústico. A hora atual é exibida durante cerca de 20 segundos.

Reconhecimento dos recipientes

O aparelho está equipado com um sistema automático de deteção de recipientes, que reconhece a posição e tamanho dos recipientes na superfície de cozedura e mostra a representação gráfica no display de acordo com três formas circulares pré-determinadas, independentemente da forma do próprio recipiente.



⚠ Os recipientes são automaticamente detetados quando o aparelho é ligado.

Posicionamento dos recipientes

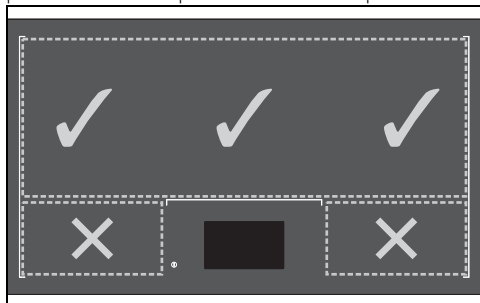
A superfície em vitrocerâmica é dimensionada para acomodar até um máximo de 6 recipientes em simultâneo.

Para uma deteção adequada dos recipientes e uma transferência de calor eficiente, é preferível utilizar recipientes circulares dentro dos seguintes limites de diâmetro:

Diâmetro mínimo recomendado	145 mm
Diâmetro máximo recomendado	280 mm

Os recipientes com diâmetros entre 100 e 145 mm não são detetados em todas as posições.

Os recipientes com diâmetros superiores ao diâmetro máximo recomendado, ou com uma forma não circular, são detetados apenas após o aparelho ter sido ligado e só devem ser posicionados na parte de trás da superfície:



Se colocar um recipiente demasiado grande, ou de forma não circular, antes do acendimento é possível que seja reconhecido como dois recipientes separados. Neste caso basta mover ligeiramente o recipiente sobre a superfície ou levantá-lo e colocá-lo novamente até que seja detetado correctamente.

É aconselhável manter alguns centímetros de distanciamento entre as painéis/tachos.



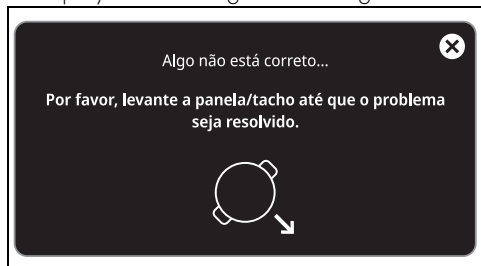
Tenha o cuidado de posicionar sempre os recipientes dentro dos limites das linhas impressas na superfície em vitrocerâmica e não os posicionar demasiado perto do display.

Erros de posicionamento dos recipientes

Deteção incorreta:

Ao posicionar os recipientes, pode acontecer que o sistema de deteção automática seja incapaz de determinar correctamente a posição exata de um recipiente.

O display mostra a seguinte mensagem:

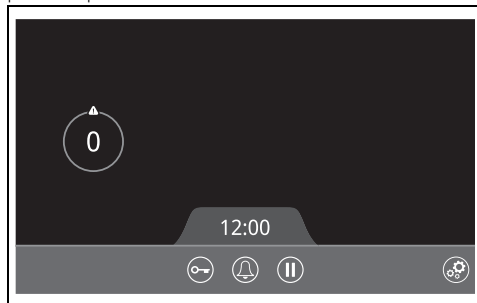


Toque no ícone para fechar a mensagem de erro.

Para resolver o conflito, basta levantar a panela/tacho. A mensagem de erro desaparece e o aparelho retoma o seu funcionamento normal.

Recipiente demasiado pequeno:

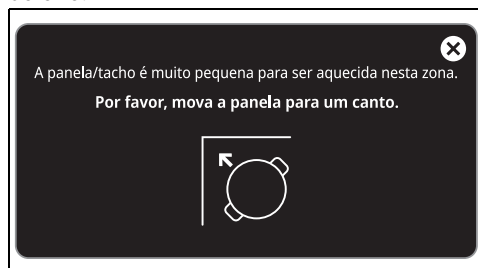
Quando é posicionado um recipiente demasiado pequeno, o display mostra-o a cinzento com um ponto de exclamação na parte superior:



Se seleccionar a panela/pote no display e quiser definir um nível de potência (por exemplo 5), o número do nível de potência pretendido é colorido a vermelho, indicando que a operação não pode ser concluída:



Toque no ícone para exibir a mensagem de erro:

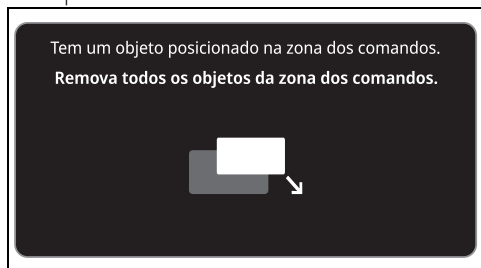


Toque no ícone para fechar a mensagem de erro.

Para resolver o conflito, posicione a panela/tacho num ângulo da área dentro das linhas

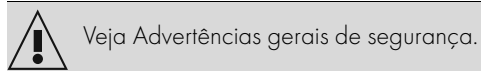
impressas, ou utilize um recipiente maior.
Recipiente posicionado demasiado próximo ao display:

Se um recipiente for posicionado demasiado próximo do display ou se for detetado um recipiente quente nas suas proximidades, aparecerá a seguinte mensagem acompanhada de um sinal sonoro:

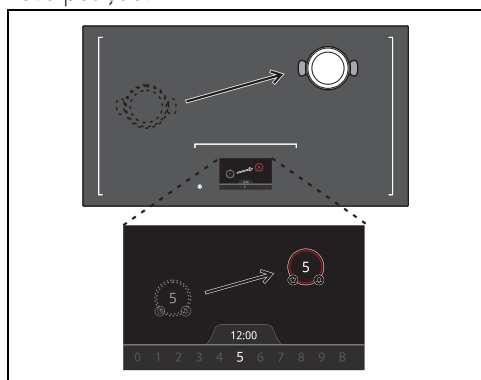


Toque no ícone  para fechar a mensagem de erro e afaste o recipiente do display.

Movimentação dos recipientes



O aparelho é concebido para aquecer recipientes em qualquer parte da superfície em vitrocerâmica, sem ter zonas de cozedura fixas. Se quiser mover um recipiente, o display reconhece o seu movimento e mostra-o na nova posição:

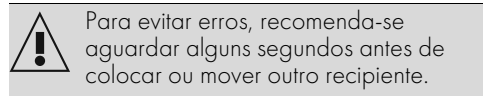


Quando um recipiente é levantado, o aparelho suspende todas as operações em curso (tanto a cozedura normal como eventuais cozeduras

temporizadas) e o display mostra-o a cinzento.



Se o recipiente for reposicionado dentro de 20 segundos, todas as operações em curso são retomadas. Caso contrário, não serão guardadas e terão de ser redefinidas.

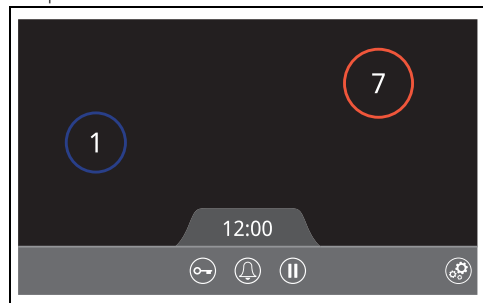


Erros de movimentação dos recipientes

O sistema de gestão da potência age para limitar a alimentação elétrica se dois recipientes com uma grande diferença nos níveis de potência forem colocados próximos um do outro.

Por razões de segurança, é sempre o nível de potência mais elevado que é limitado, para ajustá-lo à proximidade com o outro recipiente, nos dois casos seguintes:

- 1 Recipiente com alto nível de potência colocado próximo a um com baixo nível de potência.
- 2 Recipiente com baixo nível de potência colocado próximo a um com alto nível de potência.





O recipiente com o nível mais alto (nível 7 em vermelho) está limitado ao nível máximo disponível (nível 6.5 em branco).

Toque no ícone  para exibir a mensagem de erro:



Toque no ícone  para fechar a mensagem de erro.

Para resolver o conflito estão disponíveis duas opções:

1. Afaste o recipiente com o nível mais alto dentro de 10 segundos; o nível de potência definido será repostado.
2. Aceite o nível máximo de potência disponível sem afastar o recipiente; a mensagem de erro desaparece dentro de 10 segundos.

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.

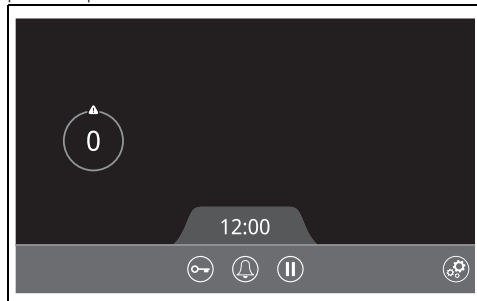
Recipientes adequados:

- 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.

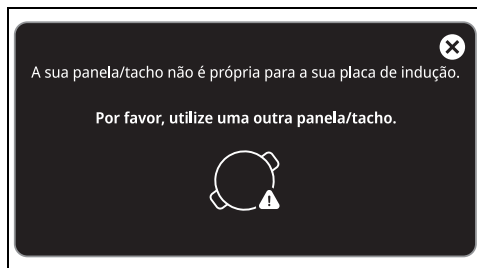
Se colocar um recipiente inadequado na superfície do aparelho, o display mostra-o a cinzento com um ponto de exclamação na parte superior:



Se seleccionar a panela/pote no display e quiser definir um nível de potência (por exemplo 5), o número do nível de potência pretendido é colorido a vermelho, indicando que a operação não pode ser concluída:



Toque no ícone  para exibir a mensagem de erro:





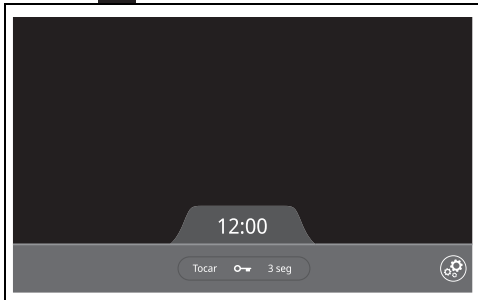
Toque no ícone  para fechar a mensagem de erro.

Para resolver o conflito, remova a panela/tacho atual e utilize uma adequada para cozedura por indução.

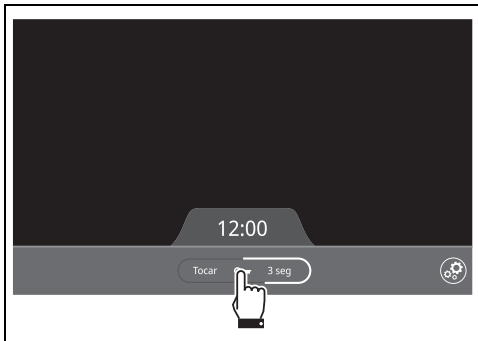
Funções da barra do menu


Bloqueio de comandos

Útil para efetuar operações de limpeza ou para impedir ativações involuntárias. Para ativar o bloqueio de comandos, prima a tecla . Todo o display, exceto a tecla da chave central e a tecla  está bloqueado.



Para desativar o bloqueio de comandos, mantenha premido o ícone da chave durante 3 segundos; uma animação indicará que a desativação está em curso:




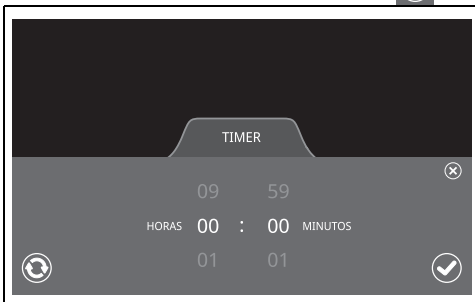
- Por razões de segurança, a tecla  permanece sempre ativa.
- A função de bloqueio de comandos permanece ativa mesmo que o aparelho esteja desligado e depois ligado novamente.
- Qualquer interrupção e subsequente restabelecimento de alimentação elétrica desativa a função.

Temporizador autónomo

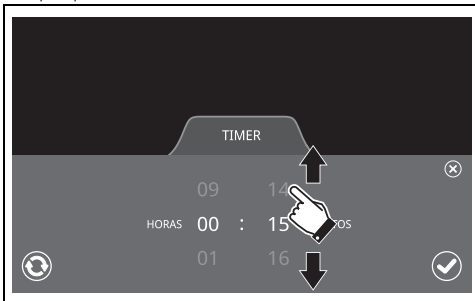





- É possível programar até um máximo de 9 horas e 59 minutos.
- A utilização do temporizador autónomo não interrompe o funcionamento das zonas de cozedura, mas apenas avisa o utilizador quando são transcorridos os minutos definidos.

Com esta função é possível definir um temporizador que emite avisos sonoros no final do tempo programado. Para ativar o temporizador autónomo, prima a tecla .





Percorra os minutos e horas para escolher o tempo pretendido:



- Prima a tecla  para confirmar a seleção.
- Prima a tecla  para repor a zero o temporizador.
- Prima a tecla  para fechar o menu do temporizador.


Uma vez confirmado, o menu do temporizador fecha-se e inicia-se a contagem decrescente, exibida na barra do menu do display. Quando o temporizador tiver expirado, prima os números "00:00" intermitentes para interromper o alarme.


Quando o temporizador autónomo estiver ativo e quiser alterá-lo ou desativá-lo, basta premir

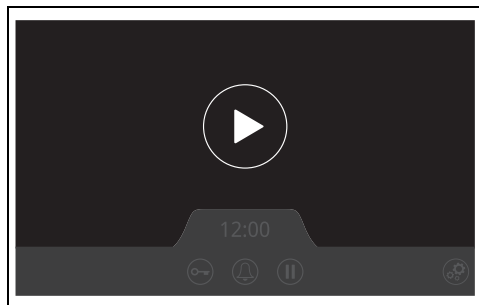
os dígitos do temporizador em curso e redefinir um novo temporizador, confirmando com , ou  para repor a zero.

- Quando o temporizador expira, o alarme desliga-se após cerca de 30 segundos de inatividade
- O menu do temporizador fecha-se automaticamente após 10 segundos de inatividade.

Função Pausa

 Quando esta função está ativa, as zonas de cozedura não geram calor e todos os temporizadores são suspensos.

Com esta função é possível suspender o funcionamento da placa durante um período de tempo limitado. Para ativar a função Pausa, prima a tecla . A função Pausa está agora ativa.



Toque no símbolo play no centro do display para desativar a função Pausa e restabelecer a funcionalidade do aparelho.


- A duração máxima da função de pausa é de 10 minutos, após os quais a placa é automaticamente desligada.
- Os indicadores de calor residual e o sistema de limitação do tempo de cozedura ainda permanecem ativos.

Menu de definições

O menu de definições permite configurar determinadas funções do dispositivo e personalizar o display.

Estão disponíveis um total de 7 definições:

	Personalizar
	Bloqueio para crianças
	Som
	Luminosidade
	Definições da hora
	Idioma
	Definição básica

A partir do ecrã inicial, prima a tecla  para chamar o menu de definições:



Percorra à esquerda para ver opções não visíveis no primeiro ecrã:



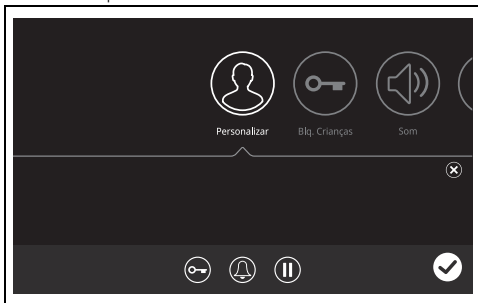
Prima o botão  para fechar o menu de definições em qualquer momento.

Personalizar

Esta definição permite ocultar ou tornar visíveis os ícones para as funções da barra de menu

apresentadas no ecrã inicial.

Prima o ícone acima de "Personalizar" para abrir o respetivo menu:

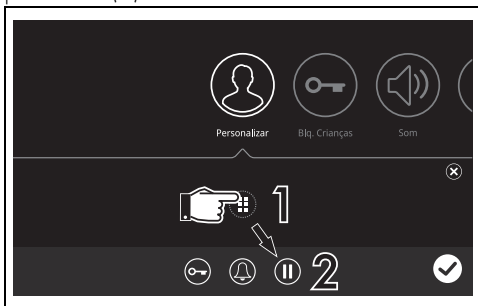


Para ocultar uma função, basta tocar no ícone correspondente (por exemplo, o ícone de pausa - 1), que será colocado no espaço acima (2).



Agora esta função não será mais exibida na barra de menu. Pode ocultar todos os outros ícones de funções na barra de menu.

Para tornar visível uma função oculta, toque no ícone correspondente contido no espaço central (por exemplo o ícone de pausa - 1), que será colocado dentro da barra de menu, sempre à direita de eventuais ícones já presentes. (2).



- Prima a tecla  para guardar as preferências.
- Prima a tecla  para descartar as

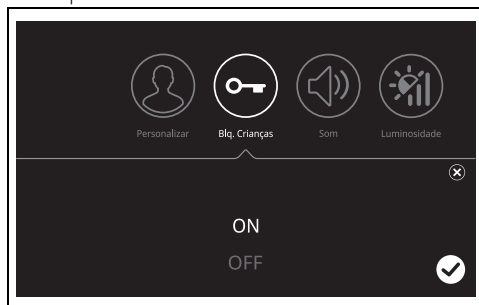
preferências.

O menu "Personalizar" fecha-se e regressa-se ao menu de definições.

Bloqueio para crianças

Esta definição protege o dispositivo contra ligações involuntárias (por exemplo, por crianças) e funciona com uma palavra-passe de acesso.


Para ativar a definição, prima o ícone acima "Bloqueio para crianças" para abrir o menu correspondente e seleccione "ON":




- Prima a tecla  para cancelar.
- Prima a tecla  para confirmar.

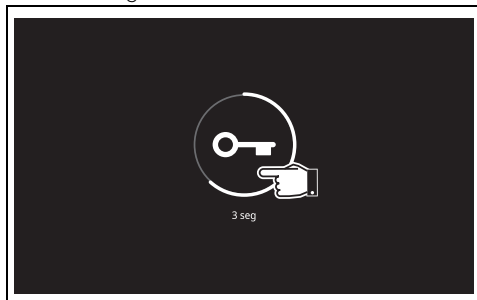
Aparece o seguinte ecrã:



Prima  ou aguarde alguns segundos para fechar a mensagem e voltar ao menu de definições.

A definição de bloqueio para crianças estará ativa após o aparelho ter sido desligado e ligado novamente com a tecla  sob a

forma do seguinte ecrã:



Prima o símbolo da tecla no meio durante 3 segundos; uma animação mostra que o display está a ser desbloqueado. O display está agora desbloqueado.

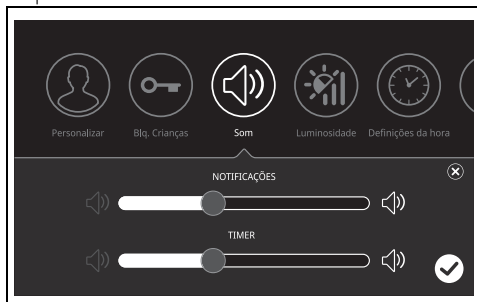


- O ecrã de desbloqueio aparece cada vez que se desliga e se liga novamente.
- O desbloqueio do display não desativa a configuração de Bloqueio para crianças.
- Uma interrupção e subsequente restabelecimento da energia não desativa a função.

Para desativar a definição, aceda ao menu de definições e seleccione "OFF" no submenu "Bloqueio para crianças".

Som

Esta definição permite ajustar o volume dos sinais acústicos e campainhas do aparelho. Prima o ícone acima de "Som" para abrir o respetivo menu.



A barra "Notificações" ajusta o volume de todos os sons exceto o volume da campainha do temporizador expirado. A barra "Temporizador" ajusta apenas o volume da campainha do temporizador. A extremidade esquerda de uma barra repõe o volume a zero, enquanto que a extremidade direita coloca o

volume no máximo.

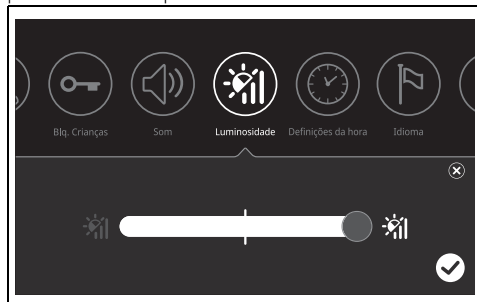
- Prima a tecla para cancelar.
- Prima a tecla para confirmar.



Os sons associados ao aparecimento de mensagens de erro e os associados à ligação e desligação do aparelho não podem ser colocados em zero.

Luminosidade

Esta definição ajusta a luminosidade do display. Prima o ícone acima de "Luminosidade" para abrir o respetivo menu.

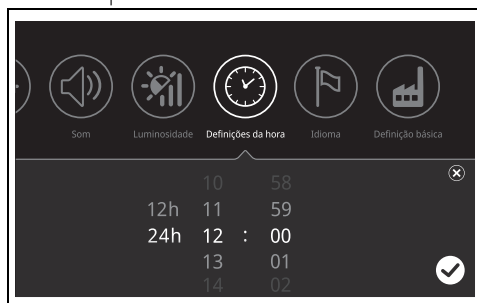


Ajuste a luminosidade pretendida utilizando a barra.

- Prima a tecla para cancelar.
- Prima a tecla para confirmar.

Definições da hora

Esta definição permite-lhe ajustar a hora atual. Prima o ícone acima "Definições da hora" para abrir o respetivo menu.



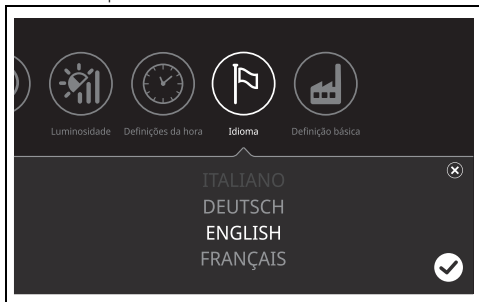
Percorra com o seu dedo para seleccionar a hora e o formato da hora pretendidos.

- Prima a tecla para cancelar.
- Prima a tecla para confirmar.

Idioma

Esta definição permite alterar o idioma do display. Prima o ícone acima de "Idioma" para

abrir o respetivo menu.

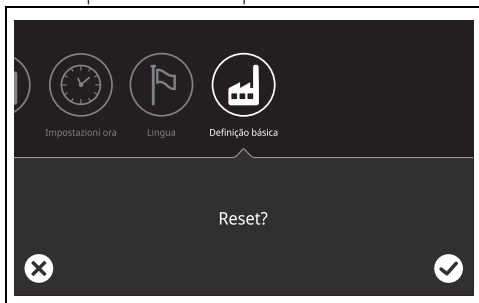


Percorra com o seu dedo para seleccionar o idioma pretendido.

- Prima a tecla  para cancelar.
- Prima a tecla  para confirmar.

Definição básica

Esta definição permite-lhe repor todas as outras definições aos parâmetros predefinidos de fábrica. Prima o ícone acima de "Definição básica" para abrir o respetivo menu.



- Prima a tecla  para cancelar.
- Prima a tecla  para confirmar.

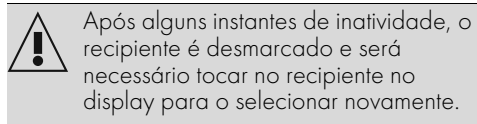
Utilização da placa

Com o aparelho ligado, posicione um recipiente adequado para a cozedura por indução, e não vazio, sobre a superfície de vitrocerâmica. O display representa o

recipiente como um círculo:



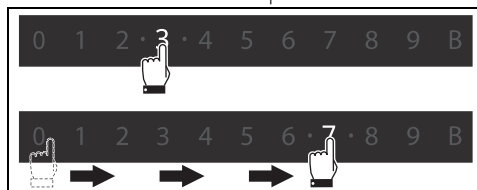
Assim que o recipiente é colocado entra no modo de seleção, que o torna disponível para a cozedura, acompanhado de um círculo branco concêntrico e dos seguintes elementos:



1 Barra dos níveis de potência




Com a qual se pode seleccionar o nível de potência pretendido. Selecione um nível de potência tocando ou percorrendo com o seu dedo até o número correspondente.



É possível seleccionar níveis de potência intermédios entre números inteiros, que podem ser identificados pelos pontos entre um número e o outro. Como por exemplo o nível de potência 4.5:



Para interromper a alimentação elétrica e o aquecimento do recipiente pelo aparelho, podem ser executadas as seguintes ações em qualquer momento:

- Selecione o nível de potência "0".
- Toque duas vezes no recipiente no display.
- Prima a tecla  enquanto se desliga o

aparelho.

2 Ícone dos programas automáticos

(veja "Funções auxiliares"):

Abre um sub-menu contendo algumas dicas úteis de preparação e cozedura de alimentos.

3 Ícone de cozedura temporizada

(veja "Funções auxiliares"):

Permite ativar um temporizador que desativa a zona de cozedura no final do tempo definido.


Tabela resumida dos níveis de potência

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

Os recipientes do display são mostrados em diferentes cores, dependendo do nível de potência:

- Nível 0: azul.
- De 1 a 3.5: violeta/púrpura.
- De 4 a 6.5: vermelho
- De 7 até B: laranja.

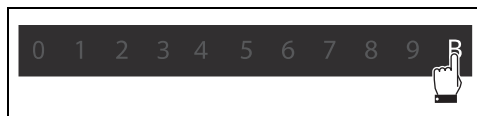
Função Booster

 Veja Advertências gerais de segurança.


A função Booster permite aquecer um recipiente ao máximo durante um período de tempo limitado. Útil para colocar grandes quantidades de água a ferver num curto espaço de tempo.

Para ativar a função Booster, selecione o nível de potência "B" na extremidade direita da

barra.



Para desativar a função Booster, selecione um outro nível de potência.


 A função Booster permanece ativa por um máximo de 10 minutos, após os quais é automaticamente desativada.

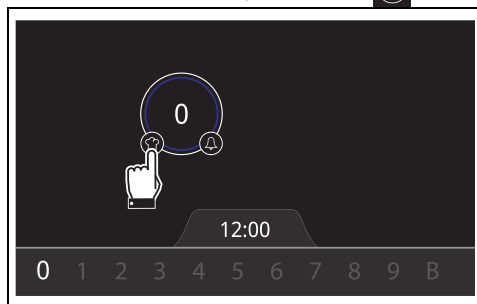
Funções auxiliares

As funções auxiliares permitem uma funcionalidade específica que se aplica a um único recipiente.

Programas automáticos

Estas são funções caracterizadas por um nível de potência predefinido, útil como ajuda à cozedura propriamente dita.

Com o aparelho ligado e um recipiente colocado sobre ele, toque no ícone 



Aparece o seguinte ecrã:



Derreter: adequado para derreter chocolate ou manteiga.

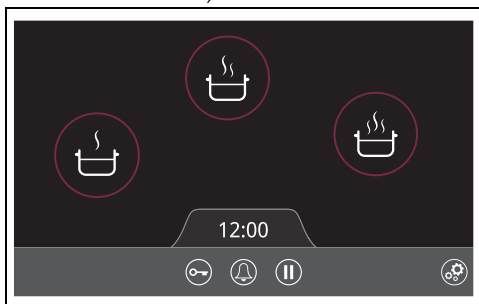


Aquecimento: útil para manter quentes os alimentos já cozinhados.



Fogo lento: adequado para cozedura a baixa temperatura.

- Prima a tecla para fechar o menu de programas.
- Toque num ícone para ativar a função correspondente. O menu do programa fecha-se e a função está ativa.



Para desativar os programas automáticos:

1. Selecione a panela/tacho no display e defina o nível de potência para "0".
2. Toque duas vezes a panela/tacho no display para desativar rapidamente o aquecimento do recipiente.
3. Aceda ao menu do programa através do botão e toque no ícone do programa que pretende desativar.

Cozedura temporizada

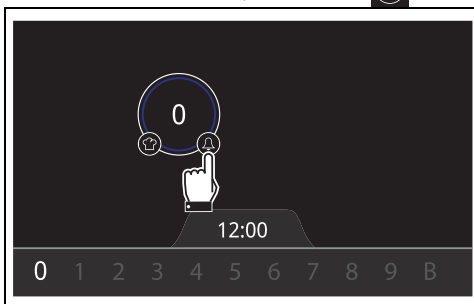
Permite ativar um temporizador que desativa o aquecimento do recipiente no final do tempo definido, acompanhado por um alarme.



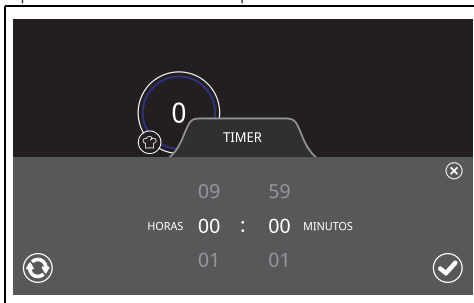
- Esta função pode ser ativada mesmo que o nível de potência não esteja definido ou se o recipiente for detetado como levantado.
- É possível programar até um máximo de 9 horas e 59 minutos.

Com o aparelho ligado e um recipiente

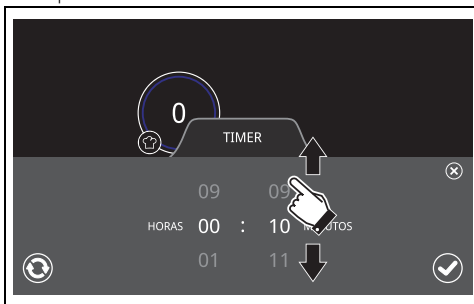
colocado sobre ele, toque no ícone :



Aparece o menu correspondente:



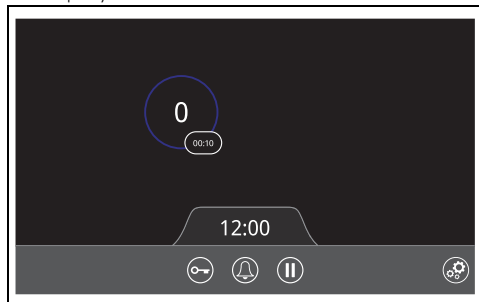
Percorra as horas e minutos para escolher a hora pretendida.



- Prima a tecla para confirmar a seleção.
- Prima a tecla para repor a zero o temporizador.
- Prima a tecla para fechar o menu do temporizador.



Uma vez confirmado, o menu do temporizador fecha-se e inicia-se a contagem decrescente, exibida no canto inferior direito do recipiente

no display.



Quando o temporizador expira, o aquecimento do recipiente é desativado.

Para parar o alarme, prima os números intermitentes "00:00" ou levante e volte a colocar o recipiente após alguns segundos.

Quando o temporizador da panela/tacho estiver ativo e quiser alterá-lo ou desativá-lo, basta premir os dígitos do temporizador em curso e redefinir um novo temporizador, confirmando com , ou  para repor a zero.



- Se quiser alterar a contagem decrescente, o temporizador em curso é suspenso e reinicia com a confirmação de um novo temporizador.
- Quando o temporizador expira, o alarme desliga-se após cerca de 30 segundos de inatividade
- O menu do temporizador fecha-se automaticamente após 10 segundos de inatividade.

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

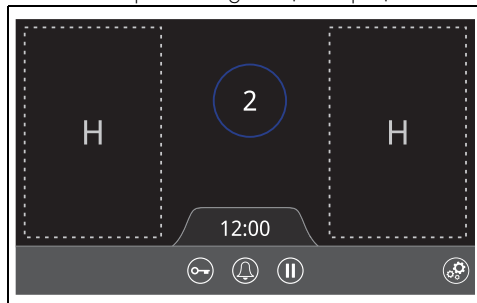
desativado.

Nível de potência	Duração máxima da cozedura em horas:
Programas automáticos	2 h
1 e 1,5	10 h
de 2 a 3.5	5 h
4 e 4,5	4 h
5 e 5,5	3 h
de 6 a 8.5	2 h
9	1 h
Booster (B)	10 minutos

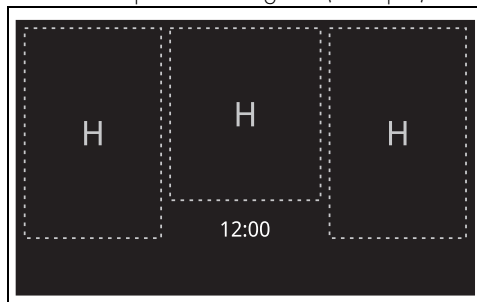
Indicadores do calor residual

Se a temperatura de qualquer parte da superfície em vitrocerâmica exceder um determinado limiar de segurança, o display mostra-a como uma área que cobre um terço do display e com a letra "H" no centro.

- Com o aparelho ligado (exemplo):



- Com o aparelho desligado (exemplo):



Em ambos os casos, assim que a temperatura de uma zona de cozedura desce abaixo do limiar de segurança, o respetivo indicador de calor residual desaparece.

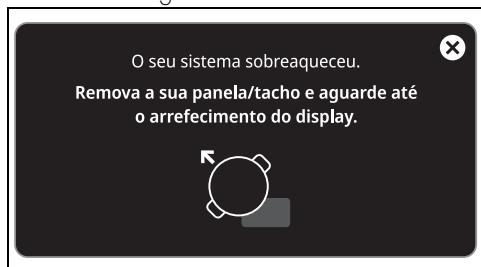
Proteção contra sobreaquecimento

Ao utilizar o aparelho na potência máxima

durante um longo período, os componentes eletrônicos podem ter dificuldades em arrefecer se a temperatura ambiente for alta, ou se houver recipientes quentes nas proximidades do display.

Foram estabelecidos três limiares de temperatura para proteger os componentes internos do sobreaquecimento:

- 1 Limiar de temperatura mínima: é exibida uma mensagem de aviso (veja "Erros de posicionamento dos recipientes"). Neste caso, o aparelho continua a funcionar normalmente.
- 2 Limiar de temperatura intermédia: é exibida uma mensagem de erro.



Afaste o recipiente do display e aguarde até que este arrefeça sem utilizar o aparelho. Quando o display tiver arrefecido o suficiente,

a mensagem desaparece e o funcionamento normal pode ser retomado.

- 3 Limiar máximo de temperatura: O aparelho desliga-se automaticamente. Aguarde até que arrefeça completamente antes de voltar a ligar.

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:

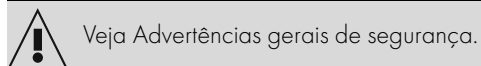
- "E02"
- "E2"
- "Er21"

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



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, enxágüe 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.

INSTALAÇÃO

Ligação elétrica



Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

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

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.

chapa.

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

A chapa nunca deve ser removida.

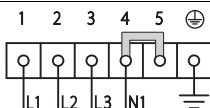
Efetuar a ligação à terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, de 20 mm.

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

380-415 V 3N~

5 x 2,5 mm²

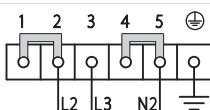
cabo pentapolar



220-240 V 3~/380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

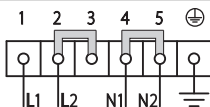
cabo tetrapolar



220-240 V 1N~

5 x 4 mm²

cabo pentapolar



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



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



Para cada ligação, utilize 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.

Menu de gestão de potência (apenas para o instalador)



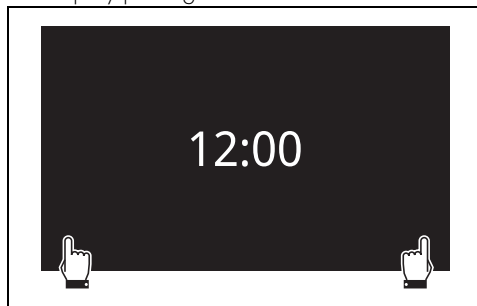
É possível selecionar de um mínimo de 2,4 kW a um máximo de 11,0 kW; o último valor vem predefinido de fábrica.

O menu de gestão de potência permite definir a potência máxima distribuída pelo aparelho.

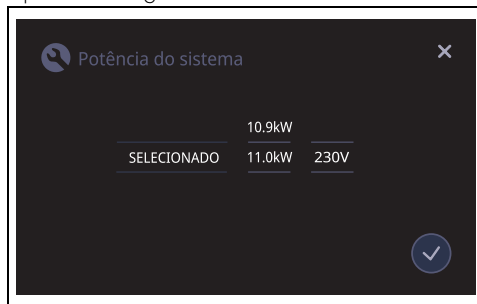
Para aceder ao menu:

1. Desligue a ficha do aparelho da tomada.
2. Ligue o aparelho novamente.

3. Dentro de 1 minuto, toque simultaneamente nos cantos inferior direito e esquerdo do display por alguns momentos:



Aparece o seguinte ecrã:



Percorra com o dedo os vários valores de potência disponíveis, que podem ser selecionados em intervalos de 0,1 kW. (função Eco-Logic Advance).

- Prima para confirmar a seleção.
- Prima para cancelar.

Em ambos os casos, sai-se do menu de gestão da potência e volta-se ao ecrã com a hora atual. Neste ecrã é possível aceder ao menu de gestão da potência novamente seguindo as instruções do ponto 3.



O menu da gestão de potência fecha-se automaticamente após 2 minutos de inatividade.

Entalhe do plano de trabalho

Instruções de segurança para o posicionamento e a instalação



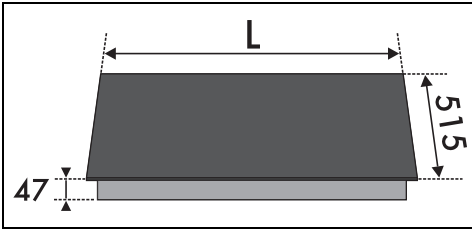
Veja Advertências gerais de segurança.

- 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).

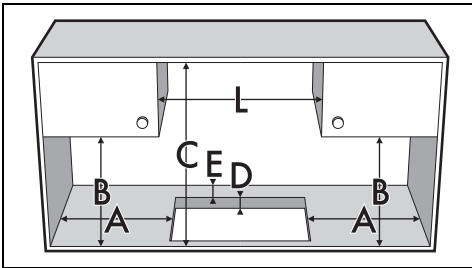
- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (>90°C), ou poderão deformar-se com o tempo.
- Se o móvel não tiver a abertura de encastre necessária, esta deve ser criada por trabalho de carpintaria e/ou alvenaria e deve ser executada por um técnico 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)



L 913

Dimensões do móvel de encastre (mm)



A mín. 50

B mín. 460

C mín. 750

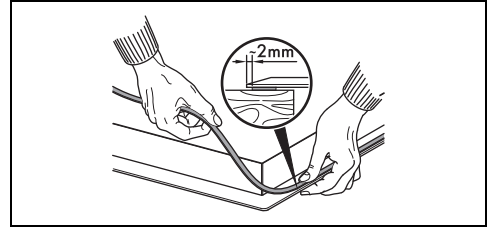
D 20 ÷ 60

E mín. 50

L 913

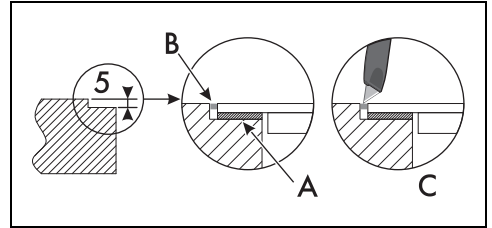
Vedante da placa de cozinha

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.

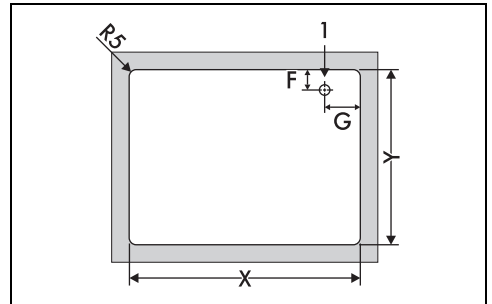


Não fixe a placa de cozinha com silicone. Neste caso, não permitirá a remoção da placa de cozinha sem a danificar.

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).



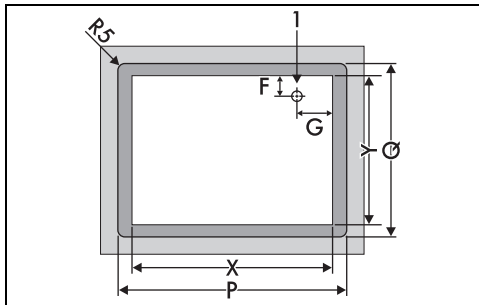
Encastre em semiaresta (mm)



X 916

Y 500

F 40

Encastre sem aresta (mm)

X 916

Y 500

P 934

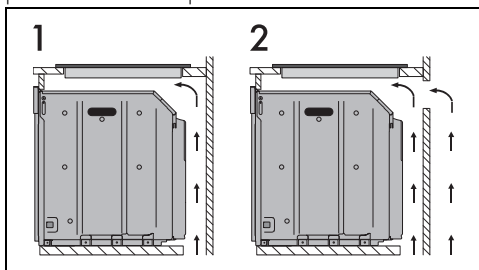
Q 519

F 40

G 57

Encastre**Sobre compartimento de encastre do forno**

A distância entre a placa e os móveis da cozedura ou os aparelhos de encastar 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.



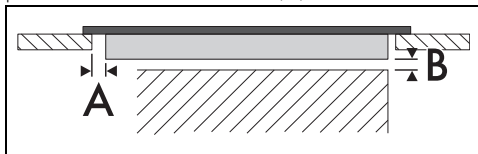
1 Com abertura no fundo

2 Com abertura no fundo e atrás

Ventilação correta

Para assegurar uma circulação de ar adequada, é necessário manter uma distância mínima entre a parte de trás do aparelho e o móvel de encastre (A) e entre a parede inferior

do aparelho e outro móvel ou eletrodoméstico posicionado sob o mesmo (B).



A mín. 10 mm

B mín. 2 mm

Para o instalador**Notas sobre a ligação elétrica**

- 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.
- Utilize cabos flexíveis e resistentes ao calor (por exemplo, SiHF-J).
- Aplique os terminais nas extremidades dos cabos antes da ligação ao gerador por indução.
- Dentro da caixa de derivação (se presente), mantenha cada um dos cabos tão curtos quanto possível.
- Os cabos mantidos juntos com abraçadeiras devem ser mantidos tão longos quanto possível.
- A ligação à terra e o isolamento corretos (verificados por testes de alta tensão) são obrigatórios em conformidade com a norma EN 50106.
- Para evitar danos ao aparelho, aplique a tensão de funcionamento gradualmente, e não bruscamente.

Indicações gerais

- O aparelho deve ser instalado segundo os esquemas de instalação.
- É obrigatório efetuar um teste funcional para determinar a eficiência adequada do sistema automático de deteção de recipientes, em toda a superfície da placa.
- 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.

