

1 Advertências	136
1.1 Advertências gerais de segurança	136
1.2 Responsabilidade do fabricante	137
1.3 Finalidade do aparelho	137
1.4 Eliminação	137
1.5 Chapa de identificação	138
1.6 Este manual de utilização	138
1.7 Como ler o manual de utilização	138
2 Descrição	139
2.1 Descrição geral	139
3 Utilização	141
3.1 Advertências	141
3.2 Operações preliminares	142
3.3 Utilização da placa	142
4 Limpeza e manutenção	149
4.1 Advertências	149
4.2 Limpeza das superfícies	149
4.3 Limpeza de rotina semanal	149
4.4 Manchas de alimentos ou resíduos	149
4.5 Que fazer se...	150
5 Instalação	151
5.1 Ligação eléctrica	151
5.2 Indicações de segurança	152
5.3 Entalhe da banca de trabalho	153
5.4 Encastre	154
5.5 Ganchos de fixação	156

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionalidades do aparelho adquirido.

Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com



Advertências

1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se muito quentes durante o uso.
- Não toque nos elementos de aquecimento durante o uso.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas se não estiverem continuamente vigiadas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Durante o uso não apoie no aparelho objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas.
- Desligue o aparelho depois do uso.
- 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.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.

- Não modifique o aparelho.
- Não introduza objectos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Nunca tente você mesmo reparar o aparelho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Se o cabo da alimentação eléctrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica que procederá à sua substituição.

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.
- Não utilize jactos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos.
- Não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.
- Não utilize, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.



Para este aparelho

- Não confie no eventual detector de painéis.
- Se presentes, remova da tampa os eventuais líquidos derramados antes de a abrir.
- Antes de fechar a tampa, deixe arrefecer a placa de cozinha.
- Em caso de rachaduras, fissuras ou se a superfície de cozedura em vitrocerâmica ficar quebrada, desligue imediatamente o aparelho. Desligue a alimentação eléctrica e chame o Serviço de Assistência Técnica.
- Os portadores de pacemaker ou outros dispositivos semelhantes devem assegurar-se que o funcionamento dos seus equipamentos não seja prejudicado pelo campo indutivo, cuja gama de frequência está compreendida entre 20 e 50 kHz.
- No respeito pelas disposições relativas à compatibilidade electromagnética, a placa de cozinha por indução electromagnética pertence ao grupo 2 e à classe B (EN 55011).

1.2 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objectos, 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.

1.3 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

1.4 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as directivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação eléctrica e retire o cabo juntamente com a ficha.



Tensão eléctrica Perigo de electrocussão

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



Advertências

- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha selectiva dos resíduos eléctricos e electrónicos, ou volte a entregar o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

Informe-se que para a embalagem do aparelho são utilizados materiais não poluentes e recicláveis.

- Entregue os materiais de embalagem as centros apropriados de recolha diferenciada.



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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

1.5 Chapa de identificação

A chapa de identificação indica os dados técnicos, o número de série e a marca. A chapa de identificação nunca deverá ser removida.

1.6 Este manual de utilização

Este manual é parte integrante do aparelho e deve conservá-lo íntegro e tê-lo sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida do aparelho.

Antes de utilizar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.

1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização utiliza as seguintes convenções de leitura:

Advertências



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

Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

Utilização



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

Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação



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



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

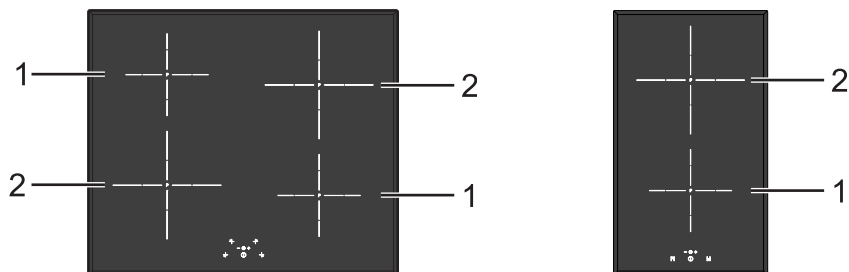
1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



2 Descrição

2.1 Descrição geral



Zona	Diâmetro externo (mm)	Diâmetro interno (mm)	Potência máx. absorvida	Potência máxima absorvida na função power (W)*
1	160	100	1300	1400
2	210	100	2300	3000

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



Vantagens da cozedura por indução



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

- Poupança energética graças à transmissão directa da energia à panela (são necessárias loiças apropriadas em material magnetizável) em relação à cozedura eléctrica 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 a superfície de cozedura é aquecida apenas na base da panela, os alimentos que vazam não se amarram.



3 Utilização

3.1 Advertências



Temperatura elevada Perigo de queimaduras

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



Temperatura elevada Perigo de incêndio ou explosão

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



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

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



3.2 Operações preliminares

Para remover uma eventual humidade acumulada durante o processo de fabricação, para um funcionamento correto dos circuitos electrónicos e do painel de comandos:

1. Remova as películas protectoras das superfícies externas do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à excepção da chapa com os dados técnicos).
3. Posicione uma panela cheia de água sobre cada uma das zonas de cozedura anteriores e acenda-as na potência máxima por cerca de 30 minutos.
4. Transcorridos os 30 minutos, desligue as zonas de cozedura anteriores e repita as operações nas zonas de cozedura posteriores e sobre a eventual zona de cozedura central.
5. Se após as operações mencionadas os comandos não funcionarem corretamente, poderá ser necessário prolongar as operações até uma completa evaporação da humidade.

3.3 Utilização da placa



Durante a primeira ligação à rede eléctrica, é executado um controlo automático que acende todas as lâmpadas indicadoras por alguns segundos.

Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. O uso da placa de cozinha por indução ocorre por meio de teclas sensoras Touch-Control. Toque levemente num símbolo da superfície em vitrocerâmica. Cada toque correto é confirmado por um sinal acústico.



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



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



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



Zona anterior esquerda



Zona posterior esquerda



Zona posterior direita



Zona anterior direita



Zona posterior



Zona anterior



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.

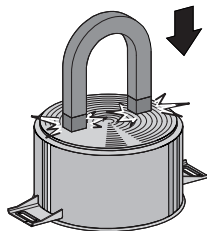
Recipientes adequados:

- 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, vidro refratário, madeira, cerâmica e terracota.

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-se colocar no recipiente uma pequena quantidade de água, poisá-lo sobre uma zona de cozedura e pôr a placa em funcionamento. Se no display for mostrado o símbolo  significa que a panela não é adequada.



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



Limitação da duração da cozedura

A placa de cozinha dispõe de um dispositivo automático que limita a duração do exercício.

Se não alterar as definições da zona de cozedura, a duração do funcionamento máximo de cada zona individual depende do nível de potência seleccionado.

Quando se activa o dispositivo para a limitação da duração do exercício, a zona de cozedura desliga-se, é emitido um breve sinal e se quente, é exibido o símbolo **H** no display.

Nível de potência definido	Duração máxima da cozedura em horas
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
7	3
8	2
9	1 ½

Protecção de sobreaquecimento

Ao utilizar a placa de cozinha a toda a potência durante um longo período, as partes electrónicas podem ter dificuldade de arrefecimento se a temperatura ambiente for elevada.

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

Conselhos para poupar energia

- O diâmetro da base da panela deve corresponder ao diâmetro da zona de cozedura.



- Ao comprar uma panela verifique se o diâmetro indicado se refere ao fundo ou à parte superior do recipiente, visto que este último é quase sempre maior que o do fundo.
- Quando se preparam pratos com tempos de cozedura longos, pode-se poupar tempo e energia utilizando uma panela de pressão, a qual permite, além disso, conservar as vitaminas contidas nos alimentos.
- Assegure-se 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, tampe 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.



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 eléctrica.





Níveis de potência

A potência da zona de cozedura pode ser regulada para vários níveis. No quadro, encontre as indicações relativas aos diversos tipos de cozedura.

Nível de potência	Adequado para:
0	Posição OFF
1 - 2	Cozedura de quantidades reduzidas de alimento (potência mínima)
3 - 4	Cozedura
5 - 6	Cozedura de grandes quantidades de alimento, grelhar peças maiores
7 - 8	Grelhar, fritar com farinha
9	Grelhar
p *	Grelhar/ Dourar, cozer (potência máxima)

* ver a função Booster

Ligação/desligamento da placa




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




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

Ligação da zona de cozedura


Após ter ligado a placa:

1. Selecione a zona de cozedura desejada através das teclas apropriadas de seleção da zona ( por ex.; zona de cozedura posterior direita).
2. Através das teclas  e  selecione a potência de cozedura de 1 a 9 ou ativar a função power (potência), ver " Função Power".

Desligamento da zona de cozedura

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




Para desligar todas as zonas de cozedura em simultâneo, mantenha premida a tecla On/Off  durante, pelo menos, 2 segundos.

Calor residual



Utilização não correta
Perigo de queimaduras

- Tenha muito cuidado com as crianças, porque dificilmente podem ver a indicação de calor residual. Após a utilização as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo, mesmo se desligadas. Evite que as crianças coloquem as suas mãos nelas.

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



Utilização

Função Power



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

Após ter ativado a zona de cozedura interessada:

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

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



Apenas nas zonas de cozedura anterior esquerda e posterior direita:

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

Temporizador contador de minutos



Com esta função, é possível programar um temporizador contador de minutos que emitirá um sinal acústico no final do tempo desejado (de 1 a 99 minutos).

Após ter ativado a placa de cozinha:

1. Pressione simultaneamente as teclas **+** e **=**, será mostrado **00**.
2. Selecione o tempo pretendido em minutos através das teclas **+** e **=** (mantenha pressionadas as teclas para um avanço rápido). Serão mostrados pontinhos a piscar que indicam a contagem.



A utilização do temporizador não interrompe o funcionamento das zonas de cozedura, mas apenas avisa o utilizador quando são transcorridos os minutos definidos.



O temporizador pode ser ativado tanto com a zona de cozedura ligada quanto desligada.

3. No término do tempo previamente definido, a placa avisará o utilizador através de uma série de sinais acústicos. Para interromper esta sinalização, pode-se pressionar uma tecla qualquer.




Para desativar o temporizador contador de minutos durante a contagem, é necessário zerar o seu valor através da tecla **=**. Quando o display exibir a informação **00** o temporizador será desativado.



Temporizador para o desligamento automático da zona de cozedura

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

1. Se a zona de cozedura não estiver selecionada, pressione simultaneamente as teclas **+** e **-**, será mostrada a informação **00**.
2. Pressione novamente as teclas **+** e **-**, (se, pelo menos, uma zona de cozedura) estiver ativa, acender-se-á um pontinho luminoso a indicar a zona que está a ser temporizada.
3. Selecione o tempo para o desligamento automático através das teclas **+** e **-** (mantenha-as pressionadas para um avanço rápido), ou selecione uma placa adicional através das teclas **+** e **-**.

 Se o temporizador for ativado sem qualquer zona de cozedura ativa, comportar-se-á como para o Temporizador contador de minutos.

4. Pressione simultaneamente as teclas **+** e **-**, até que deixe de aparecer um pontinho luminoso por baixo do display respeitante à zona para a qual se pretende alterar o tempo definido. Uma vez selecionada a zona pretendida, através das teclas **+** e **-** é possível alterar o tempo anteriormente selecionado.

5. No término do tempo previamente definido, a placa desativará a zona de cozedura e avisará o utilizador através de uma série de sinais acústicos. Para interromper esta sinalização, pode-se pressionar uma tecla qualquer.

Bloqueio de comandos

Após ter ativado a placa de cozinha:

1. Pressione simultaneamente as teclas **-** e **+** / **0**.
2. Depois do sinal acústico de confirmação pressione a tecla **+** / **0**.

Os comandos estão agora bloqueados e será mostrado **L** no display.



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

Para desbloquear os comandos:

1. Pressione simultaneamente as teclas **-** e **+** / **0**.
2. Depois do sinal acústico de confirmação pressione a tecla **-**.



Gestão de potência

Para otimizar os consumos, os grupos formados por duas placas não podem fornecer mais do que uma determinada potência máxima. A placa eletrónica procederá a limitar o nível de potência máximo seleccionável através da segunda zona ativada.

- Não é possível ativar todas as zonas em simultâneo.
- A prioridade da gestão da potência é dada pela primeira zona definida.
- Por razões de gestão de potência, se tiver sido ativada a placa anterior esquerda, não será possível ativar a placa posterior direita ou vice-versa.

Gestão de potência

A placa possui um módulo de gestão de potência que lhe otimiza/limita os consumos. Se os níveis de potência máximos definidos ultrapassarem o limite máximo permitido, a placa electrónica 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 seleccionado pelo módulo de gestão da potência.

Quadro guia para a cozedura

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

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



A prioridade é dada pela última zona definida.



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



4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não derrame açúcar ou misturas doces na placa durante a cozedura.
- Não coloque sobre a placa materiais ou substâncias que possam derreter (plástico ou folhas de alumínio) durante a cozedura.
- Tenha-as sempre limpas e não apoie objectos de qualquer tipo sobre as teclas sensoras.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por ex: anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço). Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.

4.2 Limpeza das superfícies

Para uma boa conservação das superfícies, é necessário limpá-las regularmente no final de cada utilização, após as ter deixado arrefecer.

4.3 Limpeza de rotina semanal

Limpe e cuide a placa de cozinha uma vez por semana com um produto comum para a limpeza de vidro. Respeite sempre as indicações do fabricante. O silicone presente nestes produtos gera uma película protectora hidrorrepelente e contra a sujidade. Todas as manchas ficam sobre a película e podem ser então removidas com facilidade. Seque depois a superfície com um pano limpo. Tenha cuidado para que não fiquem restos de detergente na superfície de cozedura, visto que terão uma reacção agressiva quando se aquece e poderão alterar a estrutura.

4.4 Manchas de alimentos ou resíduos

Eventuais vestígios claros provocados pela utilização das painéis com fundo em alumínio, podem ser retirados com um pano húmido embebido em vinagre.

No caso em que, após a cozedura, permaneçam resíduos queimados, removê-los, 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 painéis.

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



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 então carbonizados.

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

4.5 Que fazer se...

A placa não funciona:

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

Os resultados da cozedura não são satisfatórios:

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

A placa de cozinha produz fumo:

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

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

- Chame o Assistência técnica ou um electricista.

Existem rupturas ou fissuras na placa de cozinha:

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



5 Instalação

5.1 Ligação eléctrica



**Tensão eléctrica
Perigo de electrocussão**

- Providencie para que a ligação eléctrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- Coloque os dispositivos de protecção individual.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação eléctrica.
- Desligue a alimentação eléctrica geral.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Utilize cabos resistentes a temperatura de pelo menos 90°C do tipo H05V2V2-F.
- O torque de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 -2 Nm.

Informações gerais

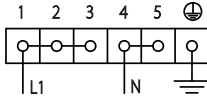
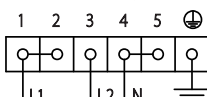
Verifique que as características da rede eléctrica sejam adaptadas aos dados indicados na chapa.

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

A chapa nunca deverá ser removida.

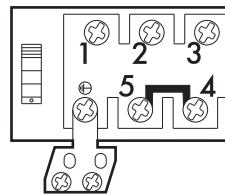
Providencie a ligação de terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, em 20 mm.

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

Tipo de placa (cm)	Tipo de ligação	Tipo de cabo
30	220-240 V 1N~	tripolar 3 x 1,5 mm ²
60	220-240 V 1N~ 	tripolar 3 x 4 mm ²
	380-415 V 2N~ 	tetrapolar 4 x 4 mm ²

Modelos de 60 cm:

O esquema abaixo indicado ilustra a placa de bornes de alimentação vista de baixo, sem qualquer cabo ligado. A ligação entre os bornes **4** e **5** deve estar sempre presente.





Instalação

Ligação fixa

Coloque na linha de alimentação um dispositivo de interrupção omnipolar, em conformidade com as regras de instalação.

O dispositivo de interrupção deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.

Ligação com ficha e tomada

Verifique se a ficha e a tomada são do mesmo tipo.

Evite a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.



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



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

Teste

No final da instalação, realize um teste rápido. Se o aparelho não funcionar, depois de ter verificado se seguiu corretamente as instruções, desligue o aparelho da rede eléctrica e contacte a Assistência Técnica.

5.2 Indicações de segurança



Geração de calor durante o funcionamento do aparelho
Risco de incêndio

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

Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes ($>90^{\circ}\text{C}$), de outro modo, poderão deformar-se com o tempo. A distância mínima a observar entre os exaustores e a superfície de cozedura deve corresponder, como mínimo, à indicada nas instruções de montagem do exaustor.

Devem também ser respeitadas as distâncias mínimas dos cortes da banca no lado posterior como indicado nas ilustrações de montagem.



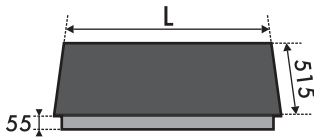
5.3 Entalhe da banca de trabalho

i A seguinte intervenção requer um trabalho na parede e/ou de carpintaria e deve ser, portanto, realizado por um técnico competente.

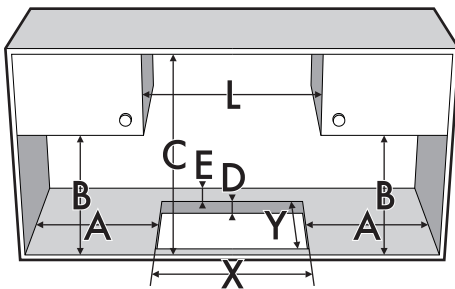
A instalação é realizável com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, para que resistam ao calor (>90°C).

Realize uma abertura na banca de trabalho do móvel com as dimensões indicadas.

Dimensões de encastre da placa com chanfro

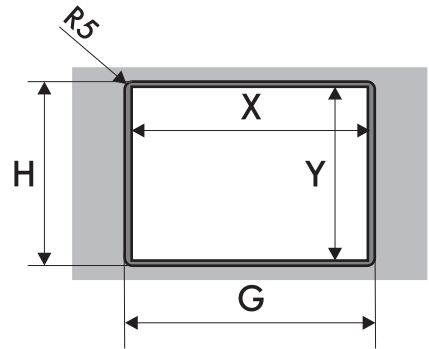


L (mm)	X (mm)	Y (mm)
300	270	490
600	555 - 560	478 - 482



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 50	min 460	min 750	20÷60	min 50

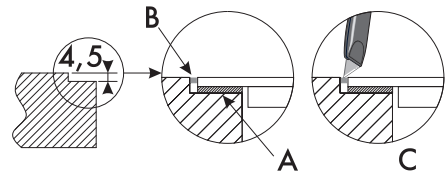
Dimensões de encastre da placa de fio



L (mm)	X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)
300	270	490	304	519
600	555 - 560	478 - 482	604	519

Depois de aplicado o vedante adesivo (A) na superfície de vidro e depois de ter colocado e fixado a placa, 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).



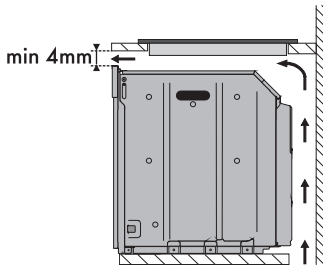


Instalação

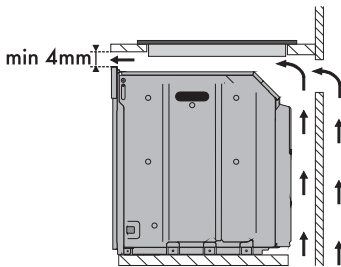
5.4 Encastre

Sobre compartimento de encastre do forno

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



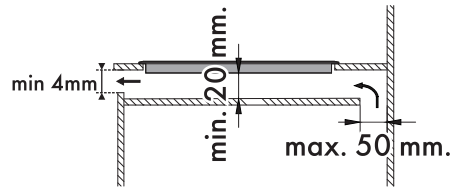
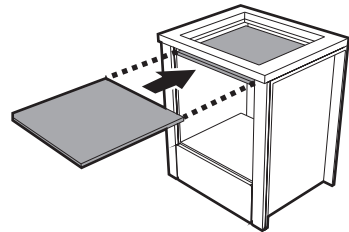
com abertura no fundo



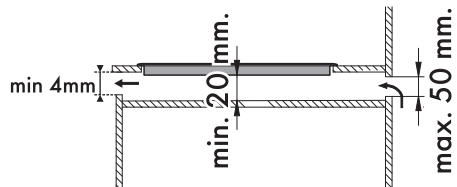
com abertura no fundo e atrás

Sobre compartimento neutro ou gavetas

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



com abertura no fundo



com abertura atrás



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

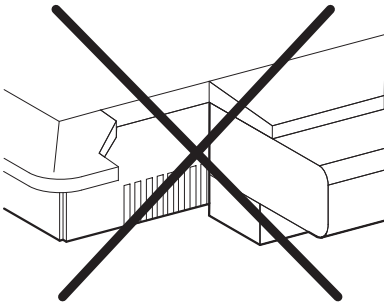
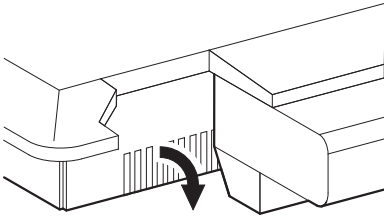
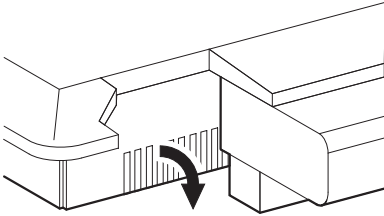


A falta da instalação do duplo fundo de madeira, expõe o utilizador a um possível contacto accidental com partes cortantes ou quentes.



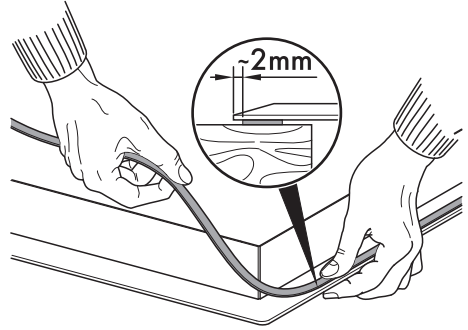
Ventilação

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



Vedantes da placa de cozinha

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

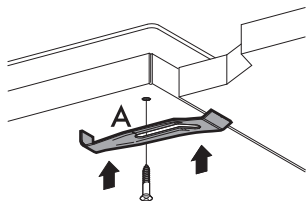


Não fixe a placa de cozinha com silicone. Se necessário, não permitira a remoção da placa de cozinha sem a danificar.



5.5 Ganchos de fixação

Aparafuse os ganchos de fixação (A) nos respectivos furos posicionados nas laterais do cárter inferior, para fixar corretamente a placa de cozinha à estrutura.



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