

<b>1</b>	<b>Advertências</b>	<b>148</b>
1.1	Advertências gerais de segurança	148
1.2	Responsabilidade do fabricante	149
1.3	Finalidade do aparelho	149
1.4	Eliminação	149
1.5	Chapa de identificação	150
1.6	Este manual de utilização	150
1.7	Como ler o manual de utilização	150
<b>2</b>	<b>Descrição</b>	<b>151</b>
2.1	Descrição geral	151
2.2	Painel de comandos	152
2.3	Vantagens da cozedura por indução	153
<b>3</b>	<b>Utilização</b>	<b>154</b>
3.1	Advertências	154
3.2	Utilização correta da placa	155
3.3	Princípios de funcionamento	156
3.4	Operações preliminares	157
3.5	Utilização da placa	158
3.6	Conselhos para poupar energia	163
<b>4</b>	<b>Limpeza e manutenção</b>	<b>164</b>
4.1	Advertências	164
4.2	Limpeza das superfícies	164
4.3	Limpeza de rotina semanal	164
4.4	Manchas de alimentos ou resíduos	164
4.5	Que fazer se...	165
4.6	Códigos de erro	165
<b>5</b>	<b>Instalação</b>	<b>166</b>
5.1	Ligação elétrica	166
5.2	Indicações de segurança	167
5.3	Entalhe da banca de trabalho	168
5.4	Encastre	168
5.5	Molas de fixação	170

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](http://www.smeg.com)



# Advertências

## 1 Advertências

### 1.1 Advertências gerais de segurança

#### Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.
- Não toque nos elementos de aquecimento durante a utilização.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Durante o uso não apoie no aparelho objetos 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 efetuadas 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 objetos 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 elétrica estiver danificado, contate 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 jatos 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 objetos 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 cozedura.
- Em caso de rachaduras, fissuras ou se a superfície de cozedura em vitrocerâmica ficar quebrada, desligue imediatamente o aparelho. Desligue a alimentação elétrica 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 cozedura 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 objetos, 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 (diretivas 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 diretivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

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



### Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

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



## Advertências

- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, 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 aos 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

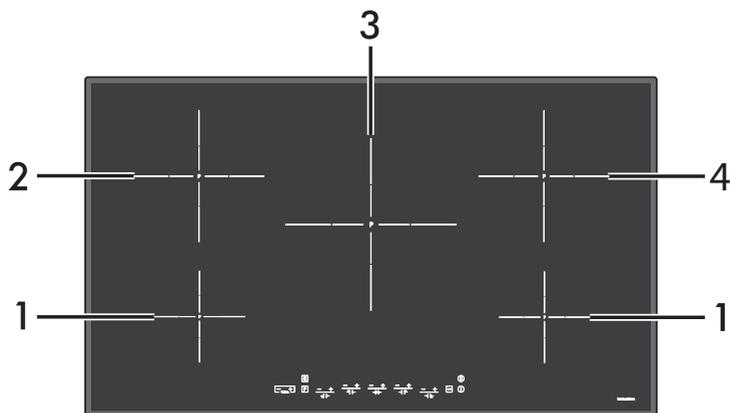
1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



## 2 Descrição

### 2.1 Descrição geral



Zona	Diâmetro Exterior (mm)	Diâmetro interno (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Potência máxima absorvida na função Power (W)*
1	145	100	1400	2200
2	180	100	1850	3000
3	270	120	2600	3700
4	210	100	2300	3700

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



## Descrição

### 2.2 Painel de comandos

**i** Durante a primeira ligação à rede elétrica, 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 cozedura 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.

A tabela seguinte lista os comandos disponíveis na placa de cozedura e a sua breve descrição.

Comando	Descrição
	Timer: ativa as funções Temporizador e Cozedura programada.
	Ativa as funções especiais da placa: Melting, Keep Warm e Simmering.
	Ativa a função Power.
	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 central.
	Zona posterior direita.
	Zona anterior direita.
	Bloqueio de comandos: bloqueia as teclas da placa de cozedura.
	Coloca em pausa a placa de cozedura.
	On/Off: liga ou desliga a placa de cozedura.



## 2.3 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 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 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 cozedura.
- 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 cozedura 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 cozedura.
- 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 cozedura.



#### Temperatura elevada Perigo de incêndio ou explosão

- Não utilize ou deixe materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho ou directamente sob a placa de cozedura.
- 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 cozedura 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.
- Não utilize a placa como superfície de apoio.



## 3.2 Utilização correta da placa

### 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.

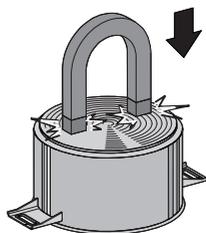
#### Recipientes adequados:

- 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 ímã ao fundo: se este for atraído a panela é adequada para a cozedura por indução. Se não dispuser de um ímã 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.



## 3.3 Princípios de funcionamento

### Limitação da duração da cozedura

A placa de cozedura 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 selecionado.

Quando se ativa 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	8 ½
2	6 ½
3	5
4	4
5	3 ½
6	2 ½
7	2
8	1 ½
9	1 ½

### Proteção contra sobreaquecimento

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

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

## 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.

Se após a utilização a zona de cozedura ainda estiver quente, o display exibe o símbolo **H** correspondente àquela zona de cozedura.

O símbolo apaga-se quando a temperatura da zona de cozedura desce abaixo dos 40°C.



O símbolo **H** permanece aceso mesmo quando a placa se desliga.

## Quadro guia para a cozedura

A potência da zona de cozedura pode ser regulada para vários níveis.

A tabela seguinte indica os valores de potência disponíveis e a indicação do tipo de alimento a preparar.



Os valores podem variar conforme a qualidade do alimento e do gosto do consumidor.



Nível de potência	Adequado para
0	Posição OFF
1 - 2	Aquecer refeições, manter em ebulição uma pequena quantidade de água, bater molhos, gemas de ovos ou manteiga.
3 - 4	Cozedura de refeições sólidas e líquidas, manter água em ebulição, descongelar congelados, omeletas de 2-3 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.
	Fritar batatas, etc., em óleo, ferver a água rapidamente.
	Colocar a água em ebulição rapidamente.
	Descongelar alimentos.
	Manter quente alimentos já cozinhados.
	Manter em ebulição a água contida na panela.

## 3.4 Operações preliminares

Para remover uma eventual humidade acumulada durante o processo de fabricação, para um funcionamento correto dos circuitos eletrónicos 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.



# Utilização

## 3.5 Utilização da placa

Para ligar a placa:

- Mantenha a tecla **On/Off**  pressionada por no mínimo 1 segundo.

Para desligar a placa:

- Mantenha a tecla **On/Off**  pressionada por no mínimo 2 segundos.



A placa desliga-se automaticamente após alguns segundos se não for ativada nenhuma zona de cozedura.

### Ativação da zona de cozedura

Após ter ligado a placa:

- Pressione as teclas  e  da zona de cozedura pretendida para selecionar a potência de cozedura (de 1 a 9).

### Desativação da zona de cozedura

- Pressione a tecla  para colocar em 0 (zero) o valor da potência.



Para desativar todas as zonas de cozedura em simultâneo, mantenha premida a tecla **On/Off**  por no mínimo 2 segundos.

### Seleção rápida



Através desta função é possível programar rapidamente a zona de cozedura à máxima potência.

Após ter ligado a placa:

- Pressionar uma vez a tecla  da zona de cozedura pretendida. É programado o nível de potência 9.

## Acelerador



Com esta função é possível utilizar a potência máxima fornecida pela zona de cozedura até ocorrer a ebulição do líquido presente na panela.

Para ativar o acelerador, após ter ligado a placa:

1. Pressione a tecla  da zona de cozedura pretendida até obter o nível de potência 9.
2. Pressione novamente a tecla . No display piscam o símbolo  e a indicação do nível de potência 9.
3. Pressione a tecla  da zona de cozedura para programar um nível de potência de 1 a 8. No display piscam o símbolo  e a indicação do nível de potência programado.



Quando o líquido presente na panela entrar em ebulição, a zona de cozedura passa automaticamente ao nível da potência programada.

Para desativar o acelerador:

- Pressione a tecla  da zona de cozedura em causa.



## Função Power

**i** Através desta função é possível utilizar a potência máxima distribuída da zona de cozedura por um máximo de 10 minutos.

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

1. Pressione a tecla **P**. No display pisca um led sobre a tecla **P**.
2. Pressione a tecla **+** ou **-** da zona de cozedura pretendida. O display exibe o símbolo **P** na zona de cozedura ativada. Após 10 minutos, o nível de potência da zona de cozedura diminui automaticamente para o nível de potência 9.

Para desativar a função Power:

- Pressione a tecla **-** da zona de cozedura em causa. A zona de cozedura passa automaticamente para o nível de potência 9.

## Função Melting

**i** Com esta função é possível descongelar os alimentos.

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

1. Pressione uma vez a tecla **S**. No display pisca um led sobre a tecla **S**.
2. Pressione a tecla **+** ou **-** da zona de cozedura pretendida. O display exibe o símbolo **M** na zona de cozedura ativada.

Para desativar a função Melting:

- Pressione a tecla **+** ou **-** da zona de cozedura em causa.



# Utilização

## Função Keep warm



Com esta função é possível manter quentes os alimentos já cozinhados.

Para ativar a função Keep warm, após ter ligado a placa:

1. Pressione duas vezes a tecla . No display pisca um led ao lado da tecla .
2. Pressione a tecla  ou  da zona de cozedura pretendida. O display exibe o símbolo  na zona de cozedura ativada.

Para desativar a função Keep warm:

- Pressione a tecla  ou  da zona de cozedura em causa.

## Função Simmering



Com esta função é possível manter em ebulição o líquido contido na panela.

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

1. Pressione três vezes a tecla . No display piscam dois led sobre a tecla .
2. Pressione a tecla  ou  da zona de cozedura pretendida. O display exibe o símbolo  na zona de cozedura ativada.

Para desativar a função Simmering:

- Pressione a tecla  ou  da zona de cozedura em causa.



## Função Pausa

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

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

- Mantenha pressionada a tecla . O display exibe um led sobre a tecla  e o símbolo  em todas as zonas de cozedura.

 Todas as teclas da placa são desativadas, exceto a tecla de Bloqueio de comandos.

Todas as zonas de cozedura desligam-se.

Para desativar a função Pausa:

1. Pressione a tecla .
2. Pressione a tecla  ou  de uma zona de cozedura anteriormente ativa. A zona de cozedura anteriormente ativa volta a funcionar no nível de potência programado.

 Se não pressionar qualquer tecla dentro de 5 segundos, a placa desliga-se automaticamente.

## Bloqueio de comandos

 Com esta função é possível desativar todas as teclas do display como segurança para crianças ou contra seleções involuntárias.

Para ativar o Bloqueio de comandos, após ter ativado a placa de cozedura:

- Mantenha pressionada por 3 segundos a tecla . No display aparece um led sobre a tecla .

 Uma falta de tensão de rede temporária não desativa o bloqueio de comandos.

Para desativar o Bloqueio de comandos:

- Mantenha pressionada por 3 segundos a tecla . O led sobre a tecla  apaga-se.



# Utilização

## Temporizador



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

Para ativar o Temporizador, após ter ativado a placa de cozedura:

1. Pressione simultaneamente as teclas do temporizador . O display exhibe o indicador de tempo . Um led a piscar sob o indicador de tempo indica a ativação da função.
2. Pressione as teclas ou do timer para programar o temporizador (mantenha pressionadas para um avanço rápido). Após alguns segundos da última seleção, o led ao lado do indicador de tempo apaga-se e inicia-se o temporizador.



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.

No final do tempo programado, um alarme sonoro avisa o utilizador.

Para desativar o alarme sonoro:

- Pressione uma tecla qualquer da placa.



Para desativar o temporizador contador de minutos durante a contagem, é necessário zerar o seu valor através da tecla do temporizador.

## Cozedura temporizada



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).

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

1. Mantenha pressionadas simultaneamente as teclas do temporizador . O display exhibe o indicador de tempo . Um led sobre o indicador de tempo exhibe na sequência as zonas de cozedura ativas que é possível selecionar.
2. Solte as teclas do temporizador quando o led indicar a zona de cozedura pretendida.
3. Pressione as teclas ou do temporizador para programar o tempo de atividade em minutos da zona de cozedura selecionada (manter pressionadas para um avanço rápido). O led sobre o indicador de tempo pisca. Após alguns segundos, o led ao lado do indicador de tempo apaga-se e inicia-se a cozedura temporizada.



É possível ativar a função em mais zonas de cozedura simultaneamente. O indicador de tempo e o led a piscar referem-se à zona de cozedura que está perto de se desligar.

No final do tempo programado, um alarme sonoro avisa o utilizador e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Para desativar o alarme sonoro:

- Pressione uma tecla qualquer da placa.

Para modificar ou desativar a função de Cozedura temporizada:

1. Mantenha pressionadas simultaneamente as teclas do temporizador . O display exibe o indicador de tempo . Um led sobre o indicador de tempo exibe na sequência as zonas de cozedura ativas que é possível selecionar.

2. Solte as teclas do temporizador



quando o led indicar a zona de cozedura pretendida.

3. Pressione as teclas  ou  do temporizador para programar o novo tempo de atividade ou para colocar em **0** (zero) o tempo da zona de cozedura selecionada. Após alguns segundos, o led ao lado do indicador de tempo apaga-se  e inicia-se a cozedura temporizada. Se foi selecionado **0** (zero) a placa de cozedura em causa desliga-se.

## 3.6 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 cozedura e o forno forem utilizados ao mesmo tempo, em certas condições poderá ser ultrapassado o limite máximo de potência utilizável pela própria instalação elétrica.



## 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 cozedura 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 removidos 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 cozedura 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 cozedura, mas de simples resíduos não removidos que ficaram então carbonizados.

Podem formar-se **superfícies brilhantes** devido 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 cozedura e poderá contribuir para a formação de manchas.

## 4.5 Que fazer se...

Em seguida, apresentamos uma lista de possíveis soluções a eventuais problemas de funcionamento.



No caso do problema não ter sido resolvido ou para outro tipo de avarias, contacte o serviço de assistência local.

A placa não funciona:

- Verifique se a placa de cozedura está ligada à rede elétrica doméstica
- Verifique se o interruptor geral da instalação elétrica está inserido.

Os resultados da cozedura não são satisfatórios:

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

A placa de cozedura produz fumo:

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

O interruptor geral ou o interruptor magnetotérmico da instalação doméstica dispararam repetidamente:

- Chame a Assistência técnica ou um eletricista.

Existem rupturas ou fissuras na placa de cozedura:

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

## 4.6 Códigos de erro

Em caso de problemas, o display exibe um código de erro que identifica o problema.

A tabela seguinte lista os possíveis códigos de erros e as ações que o utilizador deve realizar.

Código	Ação
	Pressione uma tecla qualquer da placa de cozedura.
	Contacte o serviço de assistência técnica e informe o código de erro.
	Contacte o serviço de assistência técnica e informe o código de erro.
	Contacte o serviço de assistência técnica e informe o código de erro.



# Instalação

## 5 Instalação

### 5.1 Ligação elétrica



**Tensão elétrica**  
**Perigo de eletrocussão**

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

### Informações gerais

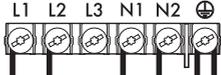
Verifique se as características da rede elétrica estão adaptadas aos dados indicados na chapa.

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

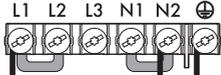
A chapa nunca deverá ser removida.

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

O aparelho está ligado do seguinte modo:

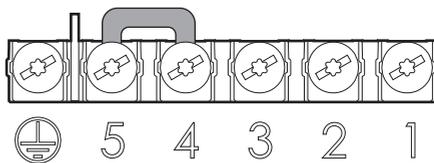
Tipo de ligação	Tipo de cabo
<b>220-240 V</b> <b>380-415 V 2N~</b> L1 L2 L3 N1 N2 ⊕ 	hexapolar 6 x 1,5 mm <sup>2</sup>

Em caso de substituição do cabo, o aparelho pode funcionar também nos seguintes modos:

Tipo de ligação	Tipo de cabo
<b>220-240 V</b> L1 L2 L3 N1 N2 ⊕ 	tripolar* 3 x 6 mm <sup>2</sup>

\*utilize o conector fornecido

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





## Ligação fixa

Coloque na linha de alimentação um dispositivo de interrupção onipolar, 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 cozedura 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 que 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.



# Instalação

## 5.3 Entalhe da banca de trabalho

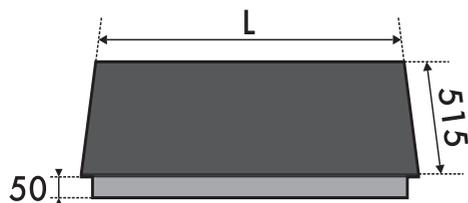


A seguinte intervenção requer um trabalho na parede e/ou de carpintaria e deve ser, portanto, realizado por um técnico competente.

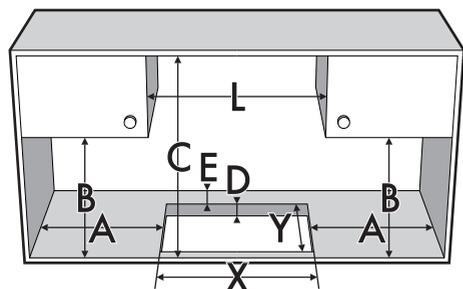
A instalação é realizável com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, para que resistam ao calor (>90°C).

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

### Dimensões de encastre



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
900	878	490

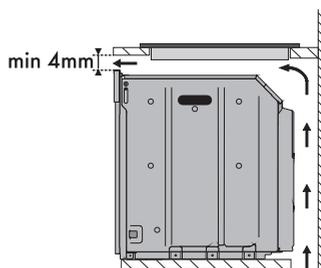


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
mín 50	mín 460	mín 750	20÷60	mín 50

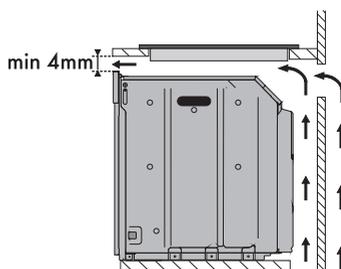
## 5.4 Encastre

### Sobre compartimento de encastre do forno

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



com abertura no fundo



com abertura no fundo e atrás

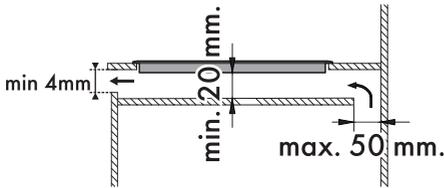
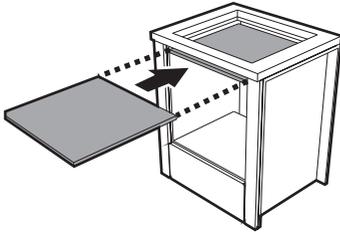


No caso de estar instalada sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.

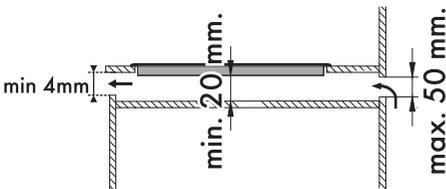


## Sobre compartimento neutro ou gavetas

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



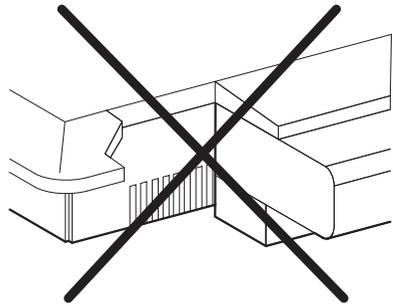
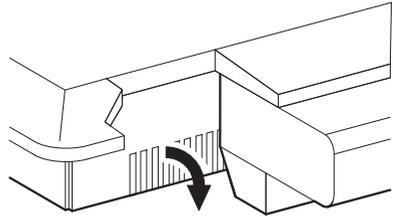
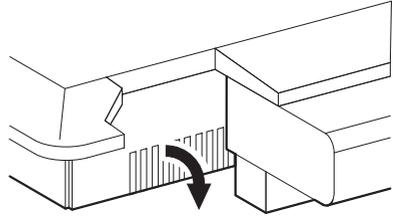
com abertura no fundo



com abertura atrás

## Ventilação

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



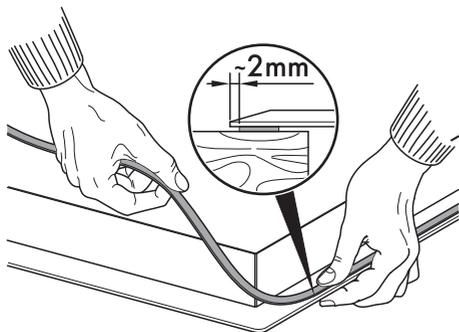
A falta da instalação do duplo fundo de madeira, expõe o utilizador a um possível contacto accidental com partes cortantes ou quentes.



# Instalação

## Vedante da placa de cozedura

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

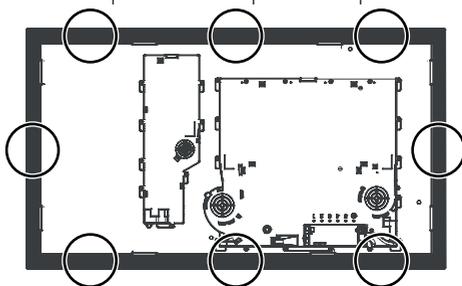


Não fixe a placa de cozedura com silicone. Se necessário, não permitiria a remoção da placa de cozedura sem a danificar.

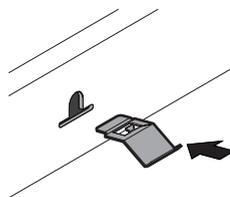
## 5.5 Molas de fixação

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

1. Antes de instalar o aparelho no móvel, volte-o de cima para baixo. Utilize papel de jornal ou uma superfície macia onde possa apoiar o aparelho para evitar que se danifique ou risque o vidro.



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



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

