

Índice

1	Advertências	184
1.1	Advertências gerais de segurança	184
1.2	Finalidade do aparelho	188
1.6	Eliminação	189
1.7	Como ler o manual de utilização	190
2	Descrição	191
2.1	Descrição geral	191
2.2	Painel de comandos	192
3	Utilização	194
3.1	Advertências	194
3.2	Operações preliminares	195
3.3	Utilização da placa	195
3.4	Funções especiais	200
3.5	Funções acessórias	201
3.6	Desativação da limitação de potência da placa	203
3.7	Códigos de erro	204
4	Limpeza e manutenção	205
4.1	Advertências	205
4.2	Limpeza das superfícies	205
4.3	Limpeza de rotina semanal	205
4.4	Manchas de alimentos ou resíduos	205
4.5	Que fazer se...	206
5	Instalação	207
5.1	Ligação elétrica	207
5.2	Indicações de segurança	208
5.3	Entalhe do plano de trabalho	208
5.4	Encastre	210
5.5	Para o instalador	211

TRADUÇÃO DO MANUAL ORIGINAL

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



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 nas resistências de aquecimento durante a utilização.
- 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 a crianças a partir dos 8 anos de idade e a 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.
- 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.
- 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 para aquecer alimentos gordurosos ou óleo, pois há risco de incêndio.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.



- Durante a utilização não coloque objetos metálicos, como talheres ou loiças, sobre a superfície da placa de cozinha porque podem sobreaquecer.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não utilize ou conserve materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho ou diretamente sob a placa de cozinha.
- **NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY JUNTO A ESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- **NÃO MODIFIQUE O APARELHO.**
- 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.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda 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 a placa como superfície de apoio.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- 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.



Advertências

- 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.
- 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.

Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.**
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.
- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- 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 à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.
- A instalação e a eventual substituição do cabo de ligação à eletricidade devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.
- Ative o bloqueio de teclas na presença de crianças ou animais domésticos que consigam ter acesso à 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.
- Após a utilização, desligue as placas. Nunca confie apenas no detetor de painelas.

Para este aparelho

- 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.
- Evite que objetos sólidos e pesados caiam desastrosamente sobre a superfície de cozedura.
- Não utilize a placa de cozinha se um eventual forno instalado sob a mesma estiver em processo de pirólise.
- Não toque ou limpe a superfície da placa de cozinha durante o funcionamento ou quando as lâmpadas indicadoras de calor residual estiverem acesas.
- 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.
- 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 se afiados.
- A superfície em vitrocerâmica não deve ser usada como superfície de apoio.
- Se presentes, remova da tampa os eventuais líquidos derramados antes de a abrir.



Advertências

- Antes de fechar a tampa, deixe arrefecer a placa de cozinha.
- 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).

1.2 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

1.3 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.

1.4 Chapa de identificação

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

1.5 Este manual de utilização

Este manual de utilização 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.



1.6 Eliminação



Este aparelho, conforme 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.

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.

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

- Entregue os materiais de embalagem aos centros apropriados de recolha seletiva.



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.



Advertências

1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa 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

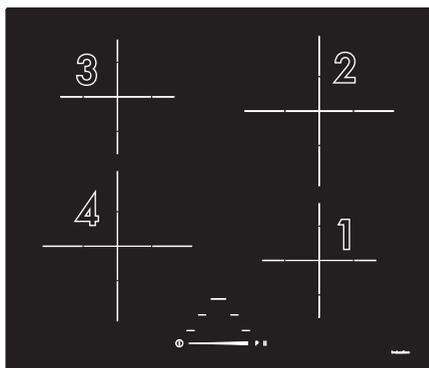
1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.

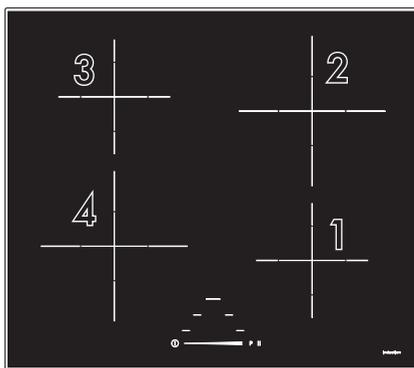


2 Descrição

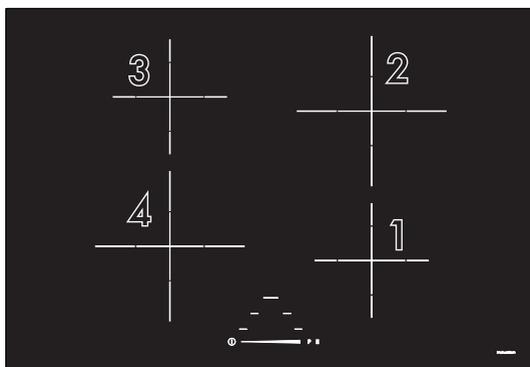
2.1 Descrição geral



60 cm com borda reta



60 cm com borda chanfrada



75 cm com borda reta

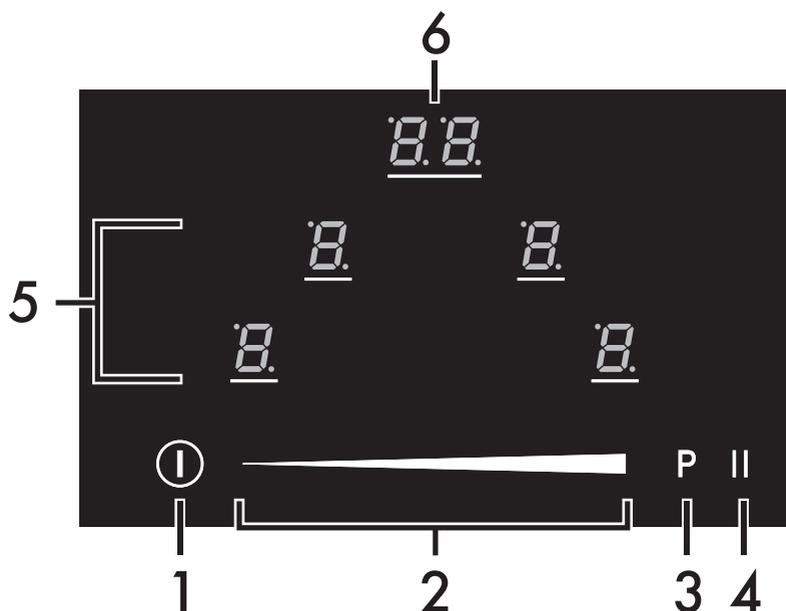
Tabela das potências máximas absorvidas* (expressas em Watt)

	H x L (mm)	Nível 9	Booster
Zona 1 - 3	160 x 160	1400	2100
Zona 2 - 4	210 x 210	2300	3000

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



2.2 Painel de comandos



1 Botão On/Off

2 Barra de deslocção

3 Botão da função Booster

4 Botão da função Pausa

5 Área de seleção das zonas de cozedura

6 Área de programação do temporizador

Vantagens da cozedura por indução

i

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 pela primeira zona definida.



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

Lista dos símbolos



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



Tecla da função Booster: ativa a distribuição da potência máxima.



Tecla de pausa: suspende a cozedura.

Barra de deslocação: aumenta ou diminui o nível de potência de uma zona de cozedura.



Área de seleção das zonas de cozedura



Nesta área estão reunidas as teclas para a seleção das zonas de cozedura.

Área de programação do temporizador



Nesta área estão os comandos para programar o temporizador autónomo e o temporizador para as zonas de cozedura. No funcionamento normal, a área de definição do temporizador exhibe as letras «CL», a indicar que estão presentes os comandos relacionados com o temporizador contador de minutos.



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 que consigam ter acesso à 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 diretamente 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 coloque panelas com fundo não perfeitamente plano e regular.
- Evite que objetos sólidos e pesados caiam desastrosamente sobre a superfície de cozedura.
- Não utilize a placa como superfície de apoio.



3.2 Operações preliminares

A fim de 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 protetoras das superfícies externas do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos).
3. Coloque 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 na 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

Primeira ligação



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 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.

Diâmetro mínimo da panela

Verifique se as panelas/tachos têm um diâmetro mínimo igual ao mostrado na tabela a seguir, para ambas as configurações.

Zona	Ø mínimo (cm)
Zona 1 - 3	7 - 9
Zona 2 - 4	9 - 11

Tenha em consideração o seguinte:

- Não ultrapasse os limites da marca em cruz.
- Não cubra o painel de comandos.
- Não se aproxime das bordas de vidro.

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.



Utilização

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.

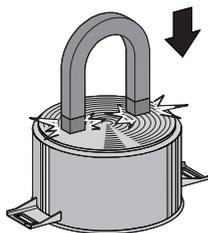
Recipientes não adequados:

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

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 colocar-se no recipiente uma pequena quantidade de água, pousá-lo numa zona de cozedura e pôr a placa em funcionamento.

Se no display for mostrado o símbolo , significa que a panela não é adequada.



Preste atenção para não posicionar as panelas/tachos sobre os comandos frontais do aparelho.

Limitação da duração da cozedura

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

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 o dispositivo para a limitação da duração do funcionamento é ativado, a zona de cozedura desliga-se, é emitido um breve sinal e, se estiver quente, é exibido o

símbolo  no display.

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

Proteção contra sobreaquecimento

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

Se a temperatura dos componentes eletrónicos internos ultrapassar o limite de segurança, o aparelho será desligado automaticamente e será exibido «ER21» (veja «Códigos de erro»).



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 a impedir a deteção da panela sobre a placa.



Conselhos para poupar energia

- O diâmetro da base da panela não deve sair da largura da zona de cozedura impressa com serigrafia.
- As panelas não devem ser posicionadas fora do perímetro da placa e por cima dos comandos frontais.
- 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 o forno forem utilizados ao mesmo tempo, em certas condições poderá ser ultrapassado o limite máximo de potência utilizável pela própria instalação elétrica.

Níveis de potência

A potência da zona de cozedura pode ser regulada para vários níveis. No quadro, pode encontrar 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, assar peças maiores
7 - 8	Assar, fritar com farinha
9	Assar
P	Assar/Dourar, cozer (potência máxima)*

*veja a função Booster

Ligação/desligamento da placa

Para ativar a placa é necessário manter premida a tecla On/Off  durante, pelo menos, 1 segundo; repita esta última operação para a desativar.



A placa desativar-se-á automaticamente dentro de 20 segundos se não for selecionado qualquer valor de potência.



Utilização

Ligação automática da zona de cozedura



A placa é dotada de um sistema de deteção automática dos recipientes.

Após ter ligado a placa:

- Coloque um recipiente (adequado para a cozedura por indução e não vazio) sobre a zona de cozedura que se pretende utilizar.
- A tecla correspondente à zona com o recipiente ligado acende-se automaticamente exibindo  e o primeiro segmento acenderá na barra de deslocação.
- Selecione a zona de cozedura através da tecla correspondente (veja «Área de seleção das zonas de cozedura»).
- Depois de selecionar uma zona, aparece um ponto no canto inferior direito do dígito: o valor da potência indicada é igual a .

Regulação da zona de cozedura

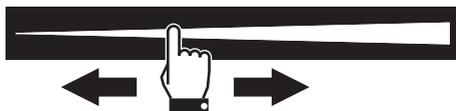
Depois de ter selecionado uma zona de cozedura:

1. Coloque um dedo à esquerda da barra de deslocação da zona de cozedura a utilizar.



Agora o valor da potência indicado é de .

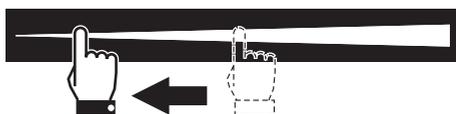
2. Desloque o dedo para a direita ou para a esquerda na barra de deslocação até selecionar a potência de  a .



O display da zona utilizada indica o valor da potência definida.

Desligamento da zona de cozedura

1. Desloque o dedo para a esquerda até ao fim da barra de deslocação da zona de cozedura a desligar.



O display da zona selecionada mostra o valor .



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

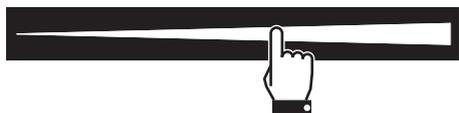


Seleção rápida

i Através desta função é possível definir rapidamente a potência pretendida para as zonas.

Depois de ter ligado a placa e selecionado uma zona de cozedura:

1. Coloque um dedo sobre a potência pretendida da barra de deslocação.



2. Desloque o dedo para a direita ou para a esquerda para selecionar a potência de cozedura desejada.

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 mãos sobre as zonas de cozedura.

Após o desligamento da zona de cozedura, se a zona ainda estiver quente

será exibido no display o símbolo **H**.

Quando a temperatura desce abaixo dos 65 °C, o símbolo deixa de ser visualizado.

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 refeições sólidas e líquidas, manter em ebulição água, 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.
P	Colocar rapidamente em ebulição uma grande quantidade de água.



3.4 Funções especiais

Função Pausa



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

Para ativar a função Pausa:

1. Ative pelo menos uma zona de cozedura.
2. Pressione a tecla de pausa . Nos display de todas as zonas de cozedura aparecerá o símbolo .



A função de pausa pode ser mantida por até 10 minutos; depois disso, o aparelho desliga-se.

Para desativar a função Pausa:

1. Mantenha pressionada a tecla . O símbolo da pausa que acabou de pressionar começa a piscar.
2. Logo de seguida, pressione qualquer uma das teclas, exceto a tecla de Pausa.
3. Agora a função de pausa está desativada e as funcionalidades definidas anteriormente são restabelecidas.



Durante a função Pausa permanecem ativos a limitação da duração da cozedura e os símbolos de calor residual.



No caso de interrupção e posterior restabelecimento da corrente elétrica, a função de pausa será desativada.

Função Booster



Utilização não correta
Perigo de queimaduras

- Não utilize as funções Booster para aquecer gorduras ou óleo, pois há risco de se incendiarem.



Através desta função é possível utilizar a potência máxima distribuída da zona de cozedura, útil para ferver grandes quantidades de água.

Para ativar a função Booster:

1. Ligue a placa e selecione uma zona de cozedura.
2. Pressione a tecla .

O display da zona de cozedura utilizada liga-se: o valor da potência indicado é de .



- A função Booster permanece ativa no máximo durante 10 minutos, decorridos os quais o nível de potência baixa automaticamente para 9.
- Se a temperatura interna estiver muito elevada, a função Booster será temporariamente desativada.

Para desativar a função Booster, basta selecionar um nível de cozedura qualquer através da barra de deslocação.



3.5 Funções acessórias

Bloqueio de comandos

 Com esta função é possível desativar todas as teclas do aparelho, com exceção da tecla .

Esta função é útil durante as operações de limpeza e para impedir ativações acidentais.

Para ativar o bloqueio de comandos, execute as seguintes ações dentro de 10 segundos:

1. Pressione simultaneamente a tecla da zona de cozedura anterior direita e a tecla .
2. Pressione novamente a tecla da zona de cozedura anterior direita.

Os displays das zonas de cozedura e do temporizador mostram o símbolo .

Para desativar o bloqueio de comandos, execute as seguintes ações dentro de 10 segundos:

1. Pressione simultaneamente a tecla da zona de cozedura anterior direita e a tecla .
2. Pressione novamente a tecla .

Após ter desbloqueado os comandos, o aparelho desliga-se.

Aquecimento rápido

 Esta função não está disponível para os níveis de potência **9** e **Booster**.

A função de aquecimento rápido permite aquecer ao máximo uma zona de cozedura por um tempo limitado, para depois continuar a cozedura com o nível de potência definido.

Depois de ter selecionado uma zona de cozedura:

- Mantenha premido um nível de potência (de **1** a **8**) durante pelo menos 3 segundos.
- O display da zona de cozedura mostra o símbolo .
- Decorrido o tempo de aquecimento, a zona de cozedura regressa ao nível de potência anteriormente selecionado.

Esta função pode ser desativada mantendo pressionado o nível de potência definido por 3 segundos, ou selecionando um outro inferior.

Tabela dos tempos de aquecimento rápido

Nível de potência	Tempo de aquecimento automático (minutos/segundos)
1	48 s
2	2 m 24 s
3	3 m 50 s
4	5 m 12 s
5	6 m 48 s
6	2 m
7	2 m 48 s
8	3 m 36 s



Utilização

Função Warming

i Com esta função é possível manter quentes os alimentos já cozinhados, ou manter a água em ebulição.

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

1. Selecione uma zona de cozedura.
2. Pressione a extremidade esquerda da barra de deslocação, indicativamente entre o nível 0 e o nível 1, para ativar a função; o display da zona de cozedura

selecionada mostra o símbolo .

Para desativar a função Warming, selecione qualquer nível de potência.

Ou pressione a tecla .

i Por razões de segurança, a função Warming permanece ativa no máximo por 2 horas.

Temporizador

i Com esta função é possível programar um temporizador que emite avisos sonoros no final do tempo pretendido.

i É possível programar até um máximo de 99 minutos.

Depois de ter ativado a placa sem ter selecionado qualquer zona de cozedura:

1. Pressione o interior da área de programação do temporizador.

2. O display mostra .

3. Com uma nova pressão, o dígito esquerdo pisca e agora é possível definir os primeiros minutos através da barra de deslocação (por ex: ).

4. Quando a figura da esquerda torna a ficar fixa, é possível selecionar, com o mesmo procedimento, as dezenas de minutos (por exemplo, .

5. Após alguns instantes, o temporizador iniciará a contagem decrescente.

6. Quando o tempo expirar, serão emitidos avisos sonoros; pressione a área do temporizador para os desativar.



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

Cozedura temporizada

i Com esta função é possível programar o desligamento automático de cada zona de cozedura no final de um período de tempo.

i É possível programar até um máximo de 99 minutos.

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

1. Selecione um nível de potência.



2. Siga o mesmo procedimento utilizado para definir um temporizador contador de minutos.
 - Nos cantos da área de programação do temporizador, aparecem os símbolos  a indicar que as zonas estão temporizadas.
3. A cozedura temporizada iniciará alguns segundos após a última seleção.
4. Quando o tempo expirar, serão emitidos avisos sonoros; pressione a área do temporizador para os desativar.

 É possível ativar a função em mais zonas de cozedura simultaneamente.

Alteração e desativação do temporizador e da cozedura temporizada

Para alterar ou desativar o temporizador e a cozedura temporizada, basta pressionar na área de programação do temporizador e seguir o mesmo procedimento utilizado para o programar, alterando os minutos ou colocando-o totalmente a zero.

Função Recall

 Esta função permite restabelecer algumas operações iniciadas, após um desligamento involuntário.

Em caso de desligamento involuntário, execute as seguintes operações em 6 segundos:

1. Ligue o aparelho.
 - A tecla  começa a piscar.

2. Logo depois, pressione a tecla de pausa  para restabelecer as funções anteriormente ativas.

 Esta função restabelece a atividade das zonas de cozedura, as funções do temporizador, o aquecimento rápido e o bloqueio dos comandos. Todas as outras funções não serão recuperadas.

 As zonas de cozedura com função Booster serão colocadas no nível 9.

3.6 Desativação da limitação de potência da placa

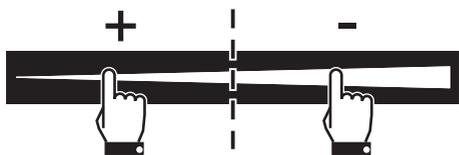
 A placa de indução está configurada para funcionar com a potência de **7,4 kW**, mas é possível limitá-la para funcionar a **6,0 kW, 5,5 kW, 5,0 kW, 4,5 kW, 4,0 kW, 3,5 kW, 2,8 kW e 2,4 kW**.

Com o aparelho desligado:

1. Pressione a tecla  por no mínimo 3 segundos.
2. Os displays das zonas de cozedura mostram os símbolos .
3. Ao mesmo tempo, pressione as teclas de duas zonas de cozedura quaisquer.
 - A área de programação do temporizador exibe o valor de potência atual .



4. Pressione o lado direito da barra de deslocação para diminuir os valores de potência e o lado esquerdo para os aumentar.



5. Pressione o botão  para guardar a nova programação; a placa desliga-se e ouve-se um aviso sonoro.



Após um minuto de inatividade a placa desliga-se automaticamente, ignorando eventuais alterações.

3.7 Códigos de erro

Em caso de mau funcionamento ou comportamento anómalo, o aparelho exibe o código de erro associado nos display da zona de cozedura.

Os códigos de erro começam sempre com «E..» ou «Er..», seguidos de um número.

A seguir estão listados os códigos de erro que podem ser geridos sem a intervenção da Assistência Técnica.

- **Er03:** Remova eventuais materiais ou recipientes da área dos comandos frontais.
- **E3:** Verifique se os recipientes são adequados para cozinhar por indução e se não estão vazios; deixe o aparelho arrefecer.

Para todos os outros, anote o código, se possível, e contacte o Serviço de Assistência Técnica.



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 coloque objetos de qualquer tipo sobre as teclas sensoras.
- 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.
- 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 da 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 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.

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, remova-os, enxagúe com água e seque bem com um pano limpo.

Os grãos de areia que podem cair sobre a placa de cozinha durante a limpeza de saladas ou batatas poderão riscá-la quando se deslocam as painéis.

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 painéis, 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 painéis, 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 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.

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 ruturas 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 elétrica



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- A ligação elétrica deverá ser realizada por pessoal técnico qualificado.
- Use os equipamentos 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 binário 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 são adequadas aos dados indicados na chapa.

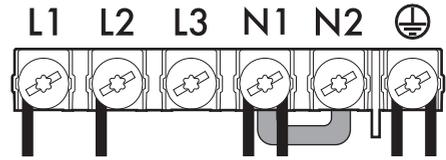
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

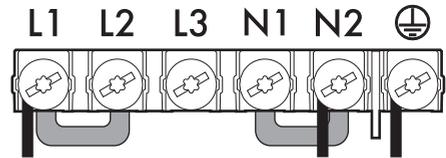
Providencie a ligação à terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, em 20 mm.

O aparelho pode ser ligado das seguintes formas:

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



Cabo de 6 polos 6 x 1,5 mm².



Cabo de 3 polos 3 x 6 mm².



Para cada ligação, utilize o conector fornecido.

Ligação fixa

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

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



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.



Instalação



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

5.3 Entalhe do plano de trabalho

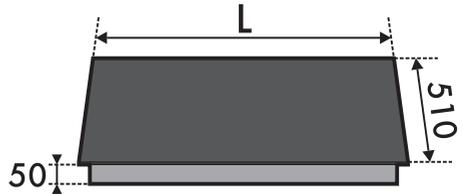


A seguinte intervenção requer um trabalho na parede e/ou de carpintaria e deve ser, portanto, realizada por um técnico competente.

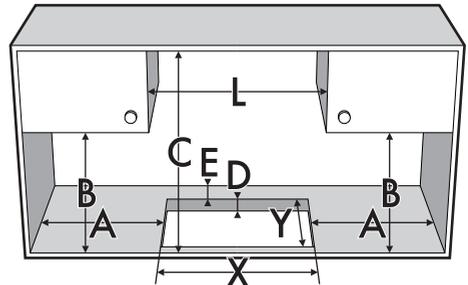
A instalação pode-se realizar com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, desde que resistam ao calor (>90 °C).

Realize uma abertura no plano de trabalho do móvel com as dimensões indicadas (mm).

Dimensões de encastre (modelos com borda chanfrada)



L	X	Y
600	560	478÷490



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

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 elétrica 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.

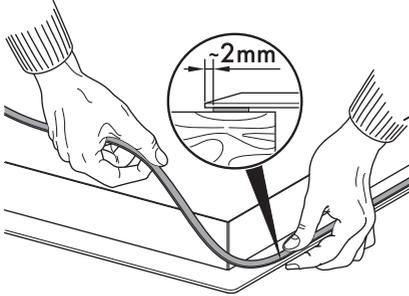
Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (>90 °C), de outro modo, poderão deformar-se com o tempo. A distância mínima a observar entre os exaustores e a superfície de cozedura deve corresponder, como mínimo, à indicada nas instruções de montagem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

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



Vedante da placa de cozinha

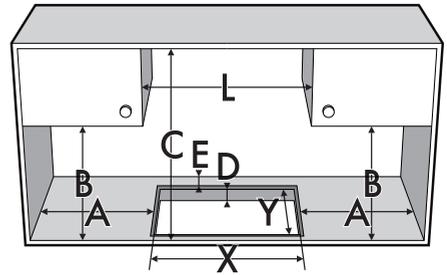
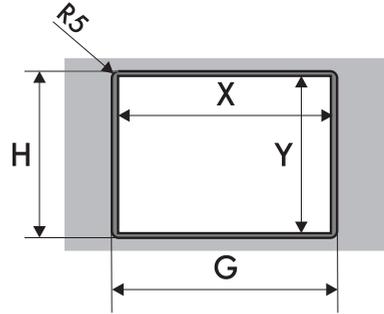
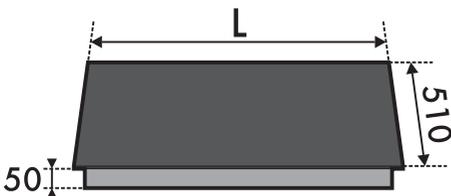
Antes da montagem, para evitar infiltrações de líquidos entre os cantos da placa de cozinha e o plano de trabalho, posicione o vedante adesivo fornecido ao longo de todo o perímetro da placa.



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

Dimensões de encastre (modelos com borda reta)

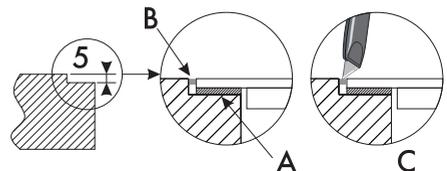
Para este tipo de placas de cozinha é necessário adicionar uma fresagem adicional a realizar no furo de encastre caso se deseje instalar a placa de cozinha rente ao plano de trabalho.



L	X	Y	G	H
600 - 750	560	478÷ 490	604	514
A	B	C	D	E
mín. 50	mín. 460	mín. 750	20 ÷ 60	mín. 50

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).





Instalação

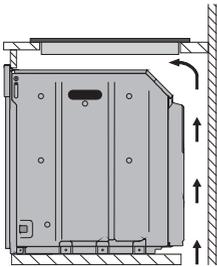
5.4 Encastre

Sobre compartimento de encastre do forno

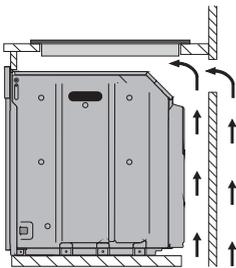


No caso de estar instalada sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.

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



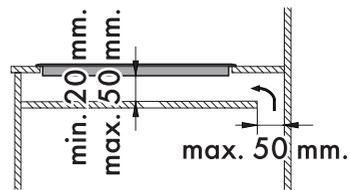
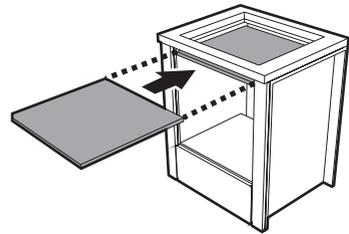
com abertura no fundo



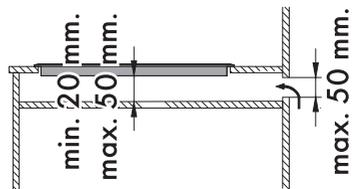
com abertura no fundo e atrás

Sobre compartimento neutro ou gavetas

Em caso de se encontrarem outros móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), máquinas de lavar loiça 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 pode apenas ser removido utilizando ferramentas apropriadas.



com abertura no fundo



com abertura atrás

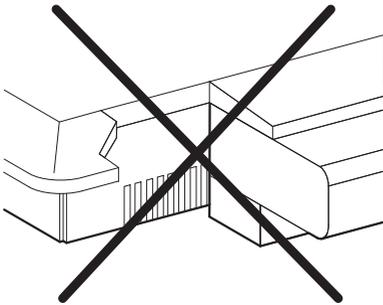
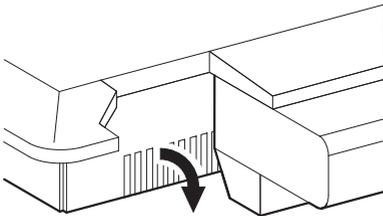
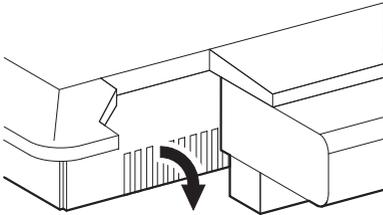


A falta da instalação do duplo fundo de madeira expõe o utilizador a um possível contacto accidental com partes cortantes ou quentes.



Ventilação

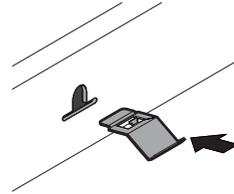
A seguir estão ilustrados dois casos de instalação adequada para uma ventilação correta e um caso de instalação incorreta a evitar.



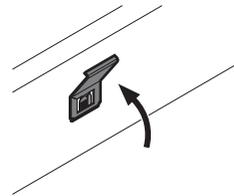
Molas de fixação

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

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



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



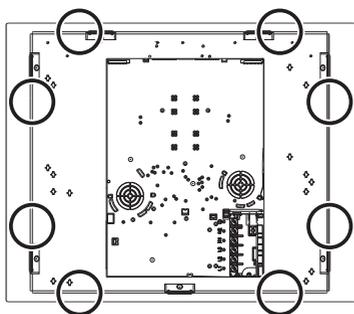
5.5 Para o instalador

- Não dobre ou prenda o cabo de ligação à rede elétrica.
- O aparelho deve ser instalado segundo os esquemas de instalação.
- No caso de o aparelho não funcionar corretamente após ter efetuado todos os controles, consulte o Centro de Assistência Autorizado na sua área.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.

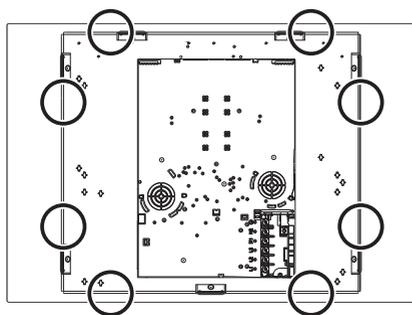


Instalação

Posição do entalhe para as molas



60 cm



75 cm