

ADVERTÊNCIAS	188	Funções básicas	200
Advertências gerais de segurança	188	Utilização da placa	200
Instalação	192	Funções especiais	203
Finalidade do aparelho	194	Menu do utilizador	206
Este manual de utilização	195	Avisos de erro	208
Responsabilidade do fabricante	195	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	208
Chapa de identificação	195	Limpeza da placa de cozinha	208
Eliminação	195	Limpeza da placa vitrocerâmica	209
Dados técnicos de eficiência energética	195	Que fazer se...	209
Para poupar energia	195	INSTALAÇÃO	210
Como ler o manual de uso	196	Ligação do gás	210
DESCRIÇÃO	196	Tipos de gás e país a que pertencem	213
Descrição geral	196	Tabelas de características dos queimadores e dos bicos	214
Acessórios	197	Entalhe do plano de trabalho	215
UTILIZAÇÃO	198	Encastre	216
Precauções	198	Fixação ao móvel de encastrar	217
Operações preliminares	198	Ligação elétrica	217
Utilização dos acessórios	198	Para o instalador	218

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

Estas instruções são válidas para os países de destino indicados na placa de características aplicada ao aparelho.

Esta placa de cozedura de encastrar é da classe 3.

ADVERTÊNCIAS

Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a utilização.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou

com um cobertor à prova de fogo.

- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e os eventuais perigos relacionados com o mesmo.
- As crianças não devem brincar

- com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
 - Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
 - As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
 - Assegure-se de que os espalhadores estejam colocados corretamente nas suas bases, com as respetivas tampas.
 - Preste a máxima atenção ao aquecimento rápido das zonas de cozedura. Evite que as panelas cozinhem vazias. Perigo de sobreaquecimento.
 - Ative o bloqueio de teclas na presença de crianças ou animais domésticos que consigam ter acesso à placa de cozinha.
 - Não toque ou limpe a superfície da placa de cozinha durante o funcionamento ou quando as lâmpadas indicadoras de calor residual estiverem acesas.
 - Após a utilização, desligue as placas. Nunca confie apenas no detetor de panelas.
 - Preste a máxima atenção às crianças porque é difícil que possam ver a indicação de calor residual. Após a utilização, as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo, mesmo se desligadas. Evite que as crianças toquem na placa.
 - O processo de cozedura deve ser sempre mantido sob controlo. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
 - **ATENÇÃO:** Um processo de cozedura não supervisionado de alimentos que contenham gorduras e/ou óleos pode ser perigoso e provocar um incêndio.
 - As gorduras e os óleos podem pegar fogo se sobreaquecerem. Não se afaste durante a preparação de alimentos que contêm óleos ou gorduras. No caso de os óleos ou as gorduras pegarem fogo, nunca apague com água. Coloque a tampa sobre a panela e desligue a zona de cozedura em causa.
 - Não utilize as funções Booster e/ou Double Booster (se presentes) para aquecer alimentos gordurosos e oleosos, pois há risco de incêndio.
 - Durante a cozedura não coloque objetos metálicos,

como talheres ou recipientes, sobre a superfície da placa de cozinha porque podem sobreaquecer.

- **ATENÇÃO:** cozinhar sem vigilância num forno com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode causar um incêndio. **NUNCA** se deve tentar extinguir um incêndio com água; em vez disso, desligar o aparelho e depois cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor.
- Não utilize latas de conservas, recipientes fechados ou recipientes de plástico para a cozedura.
- Não utilize latas magnéticas.
- Não utilize suportes de panelas ou outros materiais entre o fundo do recipiente e a superfície de vitrocerâmica, risco de queimaduras.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas do aparelho.
- Não utilize ou conserve materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho ou diretamente sob a placa de cozinha.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha (se presente).
- **NÃO UTILIZE**

VAPORIZADORES SPRAY JUNTO A ESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.

- **NÃO MODIFIQUE ESTE APARELHO.**
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), coloque sempre equipamentos de proteção individual.
- Não realizar operações de limpeza enquanto o aparelho ainda estiver quente ou em funcionamento.
- Após a utilização, as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo após o desligamento. Não toque nas superfícies da placa de cozinha.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- Em caso de rachas, fissuras ou se a superfície de cozedura em

vitrocerâmica ficar quebrada, desligue imediatamente o aparelho. Desligue a alimentação elétrica e contacte o Serviço de Assistência Técnica.

- Os portadores de pacemaker ou outros dispositivos semelhantes devem assegurar-se de que o funcionamento dos seus equipamentos não seja prejudicado pelo campo indutivo, cuja gama de frequência está compreendida entre 20 e 50 kHz.
- Com respeito pelas disposições respeitantes à compatibilidade eletromagnética, a placa de cozinha por indução eletromagnética pertence ao grupo 2 e à classe B (EN 55011).
- **ATENÇÃO:** A utilização de um aparelho de cozinha a gás leva à geração de calor, humidade e produtos de combustão na local onde está instalado. Assegure uma boa ventilação, especialmente quando o aparelho estiver a ser utilizado: mantenha abertos os orifícios de ventilação natural ou instale um aparelho de exaustão mecânico.
- A utilização intensiva e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação adicional, por exemplo, a

abertura de uma janela, ou ventilação mais eficaz, por exemplo, aumentando a potência do aparelho de exaustão mecânico.

Danos ao aparelho

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não se sente sobre o aparelho.
- A superfície em vitrocerâmica não deve ser usada como superfície de apoio.
- Não utilize o aparelho como superfície de apoio.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não utilize a placa de cozinha se um eventual forno instalado sob a mesma estiver em processo de pirólise.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão entrar em ignição. Preste a máxima atenção.
- Perigo de incêndio: não conserve objetos sobre as

superfícies de cozedura.

- **NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.**
- Os recipientes e os grelhadores devem ser posicionados dentro do perímetro da placa de cozinha.
- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
- Em caso de transbordamento ou derrame, remova o líquido em excesso da placa de cozinha.
- Não derrame sobre a placa de cozinha substâncias ácidas como o sumo de limão ou vinagre.
- Não derrame açúcar ou misturas doces na placa durante a cozedura.
- Não coloque sobre a placa materiais ou substâncias que possam derreter (papel, plástico ou folhas de alumínio) durante a cozedura.
- Coloque os recipientes diretamente sobre a superfície vitrocerâmica e sobre os queimadores.
- Não coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de cozedura ou sobre queimadores ligados.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- A superfície em vitrocerâmica é

muito resistente aos choques, contudo evite que objetos sólidos e duros caiam na superfície de cozedura, porque podem provocar quebras.

- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não lave em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.
- Este aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.**
- Este aparelho não deve ser instalado por cima de uma máquina de lavar louça.
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Antes da instalação verifique que as condições locais de distribuição (natureza e pressão do gás) e a regulação do aparelho são compatíveis.

- Este aparelho não está ligado a um sistema de descarga dos produtos da combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as atuais normas de instalação. Preste uma atenção especial às recomendações previstas em matéria de ventilação.
- As condições de regulação para este aparelho são indicadas na etiqueta de regulação do gás.
- Providencie para que a ligação do gás seja executada por pessoal autorizado.
- A ligação elétrica deverá ser realizada por pessoal técnico qualificado.
- A colocação em funcionamento com o tubo flexível deverá ser efetuada de modo que o comprimento da tubagem não exceda os 2 metros de extensão máxima para os tubos flexíveis em aço e 1,5 metros para os tubos em borracha.
- Os tubos de ligação de gás não devem entrar em contacto com uma parte móvel do módulo a encastrar (por exemplo, uma gaveta) e não devem passar por um espaço em que possam ser esmagados.
- Quando necessário, utilize um regulador de pressão conforme a norma vigente.
- Após cada intervenção, verifique se o binário de aperto das ligações de gás está compreendido entre 10 Nm e 15 Nm.
- Concluída a instalação, verifique se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilize chamas.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.
- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes a uma temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- Passe o cabo de alimentação na parte posterior do móvel. Tenha em atenção que não entre em contacto com a parte inferior da placa de cozinha ou com o eventual forno encastrado sob a mesma.
- Tenha cuidado se ligar aparelhos elétricos adicionais. Os cabos de ligação não devem entrar em contacto com

as zonas de cozedura quentes.

- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.
- A instalação e a eventual substituição do cabo de ligação à eletricidade devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Possibilite que o aparelho seja desligado após a instalação, por meio de uma ficha acessível ou interruptor, no caso de uma ligação fixa.
- Providencie, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação unipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento

completo nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

- A avaliação do funcionamento correto do aparelho (rotação dos botões, posicionamento das grelhas etc.) deve ser efetuada com o aparelho instalado e fixado ao móvel.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.

Para este aparelho

- As zonas de cozedura por indução são independentes dos queimadores a gás. É possível utilizar os queimadores a gás com as zonas de indução estão desligadas e vice-versa.

Finalidade do aparelho

Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria. Também não pode ser utilizado:

- na zona de cozinha pelos empregados em lojas, escritórios e outros ambientes laborais;
- em quintas/turismo rural;
- pelos clientes de hotéis, motéis e ambientes residenciais;
- nas pensões (bed and breakfast).

Este manual de utilização

- Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve ser conservado íntegro e ficar sempre ao alcance do utilizador durante todo o ciclo de vida do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho ler atentamente este manual de utilização.
- As explicações neste manual incluem imagens que descrevem aquilo que aparece habitualmente no ecrã. No entanto, é necessário perceber que o aparelho pode dispor de uma versão atualizada do sistema e, por isso, o que se visualiza no ecrã pode ser diferente do que é apresentado no manual.

Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina quaisquer responsabilidades por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em bens, provocados por:

- utilização do aparelho diferente da prevista;
- inobservância das prescrições do manual de utilização;
- modificação de qualquer peça do aparelho;
- utilização de peças de reposição não originais.

Chapa de identificação

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

Eliminação



Este aparelho, em conformidade com a diretiva europeia REEE (2012/19/UE), deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos no final da sua vida útil.

Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica geral.
- Retirar o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.

Para eliminar o aparelho:

91477A880/B

- Cortar o cabo de alimentação elétrica e removê-lo.
- Entregar o aparelho nos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

Informa-se que para a embalagem do aparelho foram utilizados materiais não poluentes e recicláveis.

- Entregar os materiais de embalagem nos centros apropriados de recolha seletiva.



Embalagens de plástico Perigo de asfíxia

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

Dados técnicos de eficiência energética

As informações de acordo com o regulamento europeu de ecodesign estão presentes num documento separado que acompanha as instruções do produto.

Estes dados constam da "Ficha informativa do produto" que pode ser descarregada do sítio Web na página dedicada ao produto em questão.

Para poupar energia

- O diâmetro da base da panela/tacho não deve sair das linhas impressas na superfície em vitrocerâmica.
- As panelas/tachos não devem ser posicionadas fora do perímetro da placa e por cima do display.
- Ao comprar uma panela verifique se o diâmetro indicado se refere ao fundo ou à parte superior do recipiente, visto que este último é quase sempre maior que o do fundo.
- Quando se preparam pratos com tempos de cozedura longos, pode poupar-se tempo e energia utilizando uma panela de pressão, a qual permite, além disso, conservar as vitaminas contidas nos alimentos.
- Assegure-se de que a panela de pressão contenha líquido suficiente, visto que o sobreaquecimento provocado pela sua

ausência poderá danificar a panela e a zona de cozedura.

- Se possível, tape sempre as panelas com uma tampa adequada.
- Escolha a panela adequada à quantidade de alimento a cozinhar. Uma panela grande mas sem vazia implica um dispêndio de energia.



Se a placa de cozinha e um eventual forno forem utilizados ao mesmo tempo, em certas condições poderá ser ultrapassado o limite máximo de potência utilizável pela própria instalação elétrica.

Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:



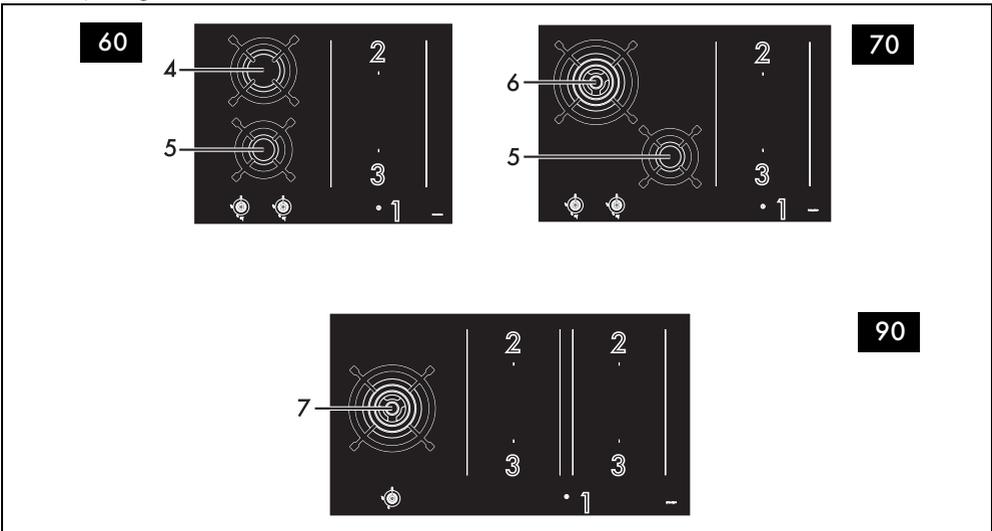
Advertência/Atenção



Informação/Sugestão

DESCRIÇÃO

Descrição geral



1. Painel de comandos
2. Placa traseira
3. Placa dianteira
4. Queimador rápido **(R)**
5. Queimador auxiliar **(AUX)**
6. Queimador ultrarrápido **(UR)**
7. Queimador ultrarrápido* **(UR*)**

- Zona traseira
- Zona dianteira

Lista dos símbolos



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



Botão de pausa: suspende a cozedura.



Botão de bloqueio dos comandos: impede o toque acidental nos comandos.



Botão da função Grill: ativa a função Grill



Botão da função Warming: ativa a manutenção do calor.



Barra de

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

Zona	Dimensões H x L (mm)	Potência máx. absorvida (W) *	Potência absorvida na função Booster (W) *	Potência absorvida na função Double Booster (W) *
Zona individual	180 x 240	2100	2500	3000
Multizone	360 x 240	3000	3700	-

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

Botões dos queimadores

Úteis para ligar e ajustar os queimadores da placa. Pressione e rode os botões em sentido anti-horário para o valor ↺ para ligar os queimadores correspondentes. Rode os botões na zona compreendida entre o máximo ↺ e o mínimo ↻ para regular a chama. Voltar a colocar os botões na posição ○ para desligar os queimadores.

Vantagens da cozedura por indução



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

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

Gestão de potência

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



A prioridade é dada à última zona definida.



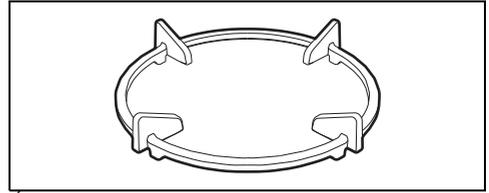
O módulo de gestão de potência não influencia o consumo elétrico total do aparelho.

Acessórios

- Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.
- Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.
- Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilizar apenas

acessórios originais do fabricante.

Grelha de redução



Útil para utilização de recipientes Wok.

UTILIZAÇÃO

Precauções



Veja Advertências gerais de segurança.

A fuga de gás pode causar uma explosão.

No caso de cheiro a gás ou de avarias na instalação do gás:

- Feche imediatamente a alimentação do gás ou feche a válvula da botija do gás.
- Apague imediatamente todas as chamas abertas e os cigarros.
- Não ligue interruptores de corrente ou aparelhos e não extraia as fichas de corrente. Não utilize telefones ou telemóveis no interior do edifício.
- Abra as janelas e areje o quarto.
- Chame o serviço de assistência ou a entidade que fornece o gás.

Funcionamento anómalo

Uma qualquer das condições seguintes deve ser considerada um funcionamento anómalo e precisa de um pedido de intervenção:

- Falhas na ligação dos queimadores.
- Dificuldade dos queimadores a permanecerem ligados.
- Os queimadores desligam-se durante o funcionamento.
- As torneiras do gás rodam com dificuldade.

Operações preliminares



Veja Advertências gerais de segurança.

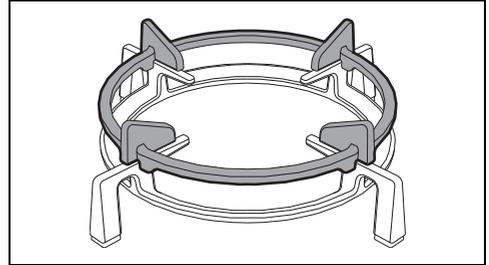
- Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios (se presentes).
- Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos).

Utilização dos acessórios

Grelha de redução

As grelhas de redução são colocadas sobre as grelhas da placa. Assegure-se de que estejam colocadas corretamente.

A grelha de redução deve ser utilizada apenas no queimador UR.



Recipientes utilizáveis para a cozedura por indução

Os recipientes para a cozedura por indução devem ser de metal, possuir propriedades magnéticas e um fundo de dimensões suficientes.

Recipientes adequados:

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

Recipientes não adequados:

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

Diâmetros dos recipientes

Para garantir que o aparelho deteta

corretamente os recipientes e para otimizar os resultados da cozedura, os recipientes devem ter as dimensões de acordo com as medidas da tabela seguinte.

Zonas de cozedura	Diâmetro mínimo (mm)	Diâmetro máximo (mm)
Zona individual	110	180
Multizone*	180	220

Tenha em consideração o seguinte:

- Os recipientes de cozedura não devem ultrapassar as linhas marcadas na superfície do aparelho.
- Não aproxime os recipientes das bordas da superfície vitrocerâmica ou do painel de comandos.
- Um eventual grelhador deve ter um tamanho máximo de 36 x 24 cm.

*Valores válidos se se utilizar uma única panela; se forem usadas duas panelas, consultar os valores para a configuração de placa individual.

Conselhos práticos para a utilização da placa

Para obter o melhor desempenho dos queimadores e um consumo mínimo de gás, é necessário utilizar recipientes com tampa e de diâmetro proporcional ao queimador para evitar que a chama incida sobre os lados. No momento de ebulição reduza a chama o suficiente para impedir que o líquido derrame.

Queimador	Diâmetro do recipiente (cm)
AUX	8 - 18
R	20 - 26
UR	20 - 30
UR*	20 - 30

Tabela de resumo dos níveis de potência

A potência pode ser regulada para vários níveis. Na tabela abaixo encontrará as indicações relativas aos diferentes tipos de

cozedura.

Nível de potência	Adequado para:
0	Posição OFF
de 1 a 2	Cozedura de quantidades reduzidas de alimentos (potências mínimas)
de 3 a 4	Cozedura
de 5 a 6	Cozedura de grandes quantidades de alimento, assar peças maiores
de 7 a 8	Assar, fritar com farinha
9	Assar
	Ferver grandes quantidades de água (potência máxima, ver "Função Booster")

Limitação da duração da cozedura



Ver Advertências gerais de segurança.

O aparelho dispõe de um dispositivo automático que limita a duração do funcionamento.

Se não alterar as definições de cozedura do recipiente, a duração do funcionamento máximo depende do nível de potência selecionado.

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

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

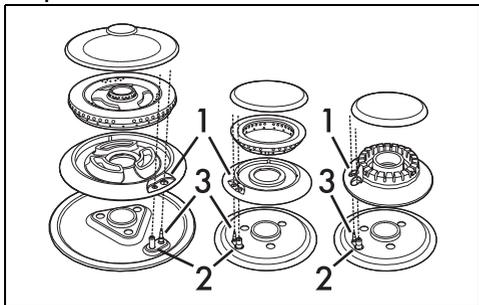
Proteção contra sobreaquecimento

Ao utilizar a placa de cozinha a toda a

potência durante um longo período, as partes eletrônicas podem ter dificuldade em arrefecer se a temperatura ambiente for elevada.

Quando determinados limites de segurança são atingidos, uma ou mais zonas de cozedura são desativadas. No limite, se a temperatura interna for muito alta, o aparelho é desligado automaticamente, sendo exibida a indicação "ER21" (ver "códigos de erro")

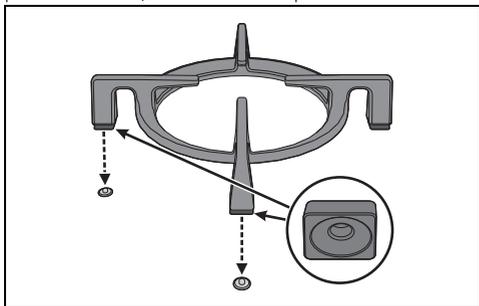
Posição correta dos espalhadores e das tampas



Antes de acender os queimadores da placa, assegure-se de que os espalhadores estejam colocados nas suas bases com as respetivas tampas. Preste atenção para que os orifícios 1 dos espalhadores de chama correspondam com as velas 3 e com os termopares 2.

Posição correta das grelhas

Sob as grelhas encontram-se dispositivos em silicone côncavos para centrar no respetivo perno de fixação situado na placa.



Assegure-se de que as grelhas estejam centradas sobre os queimadores correspondentes, sem forçá-las a ficarem erguidas ou inclinadas; caso isso aconteça, repita a colocação.

Em caso de se verificar uma instabilidade

particular de uma panela, certifique-se de que não colocou as grelhas de forma incorreta.

Funções básicas

Primeira ligação elétrica

A primeira vez que a alimentação elétrica é ligada, ou após uma interrupção e restabelecimento da energia, é efetuada uma verificação automática que acende as luzes indicadoras e os display durante alguns segundos. No final, será possível utilizar normalmente o aparelho.

Utilização da placa

Ligar e desligar

Na primeira utilização, após a primeira ligação à rede elétrica, aparecerá o símbolo intermitente; serve para entrar no menu técnico do aparelho e destina-se apenas à assistência técnica.



Durante a primeira ligação à rede elétrica é executado um controlo automático que liga todos os indicadores por alguns segundos.

Para ligar o aparelho, mantenha premido o botão durante pelo menos um segundo.

Para desligar o aparelho prima o botão até à emissão de um sinal sonoro. Depois de ligar, o aparelho será automaticamente desligado após cerca de 10 segundos de inatividade.

Ligação automática da zona de cozedura

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.
- O botão correspondente à zona com o recipiente em cima acende-se automaticamente mostrando e, na barra de deslocação, acende-se o primeiro segmento.
- Selecione a zona de cozedura através do botão correspondente (ver "Área de definição das zonas de cozedura").
- Depois de selecionar uma zona, aparece um ponto no canto inferior direito do dígito: o valor da potência indicado é igual a .

Ligar as zonas de cozedura



O aparelho é dotado de um sistema de deteção automática dos recipientes.

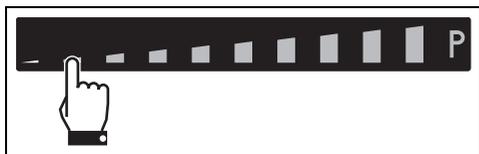
Depois de ter ligado o aparelho:

1. Coloque um recipiente (adequado para a cozedura por indução e não vazio) sobre a zona de cozedura que pretende utilizar.
2. O display correspondente à zona com o recipiente em cima acende-se automaticamente mostrando

Regulação das zonas de cozedura

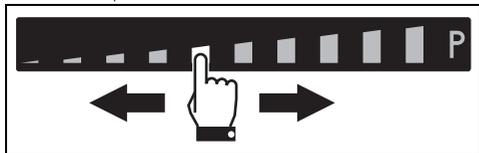
Depois de ter posicionado um recipiente e de garantir que a zona foi ativada:

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



Agora o valor da potência indicado é de

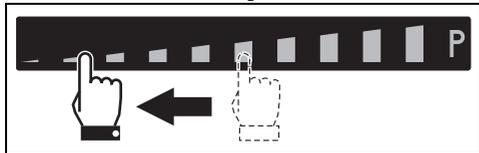
2. Deslize o dedo para a direita ou esquerda até selecionar uma potência de 1 a 9 ou ative as funções Booster ou Double Booster (ver capítulos dedicados).



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

Desligar as zonas de cozedura

1. Deslize o dedo até à extremidade esquerda da barra de deslocação da zona de cozedura a desligar.



1. O display da zona selecionada mostra o valor



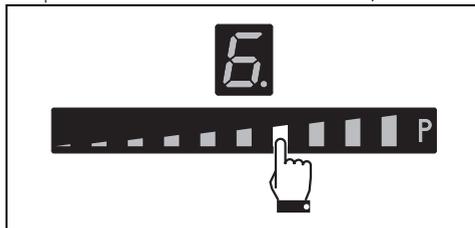
Para desligar mais do que uma zona de cozedura ao mesmo tempo, basta desligar o aparelho utilizando o botão



Seleção rápida

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.

Função Booster

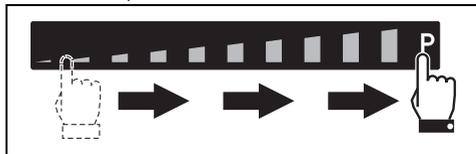


Ver Advertências gerais de segurança.

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

Depois de ligar a placa e selecionar uma zona:

1. Deslize o dedo da extremidade esquerda para a extremidade direita da barra de deslocação.

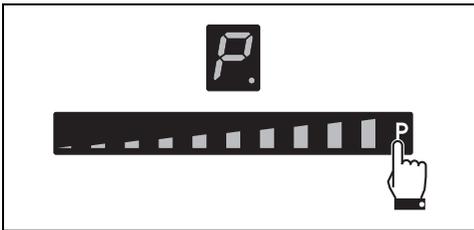


2. A função Booster será ativada e o display da zona de cozedura exibe o símbolo

É possível ativar a função Booster de forma rápida:

- Após ter ligado a placa e selecionado a zona, coloque um dedo no ponto mais à direita da barra de deslocação da zona de

cozedura a utilizar.



A função Booster permanece ativa durante um máximo de 5 minutos, decorridos os quais o nível de potência da zona volta a 9.

Função Double Booster



Veja Advertências gerais de segurança.

A função Double Booster permite obter mais potência em relação à função Booster.

Após ativar a função Booster para uma zona de cozedura, prima novamente a extremidade direita da barra de deslocação; serão exibidos em sequência os símbolos e que indicam que a função Double Booster está ativa.

Para desativar a função basta selecionar um outro nível de potência ou desligar o aparelho.

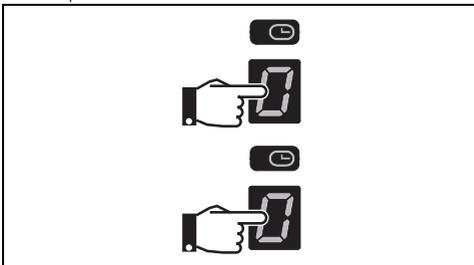
Função Multizone



Através desta função é possível controlar simultaneamente duas zonas de cozedura (dianteira e traseira) para a utilização de recipientes como peixeiras ou recipientes com forma retangular.

Após ter ligado a placa:

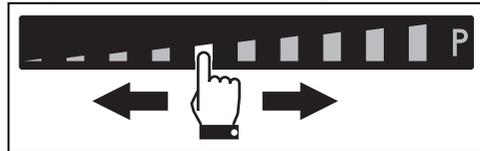
1. Posicione simultaneamente um dedo sobre os botões de duas zonas de cozedura dispostas na vertical.



Após um breve sinal sonoro aparecerá, no

local correspondente ao botão da zona traseira, o símbolo ; agora a função Multizone está ativada.

2. Desloque o dedo sobre a barra de deslocação à esquerda para definir a potência de cozedura desejada.



Para ambas as zonas de cozedura são definidos os mesmos parâmetros.

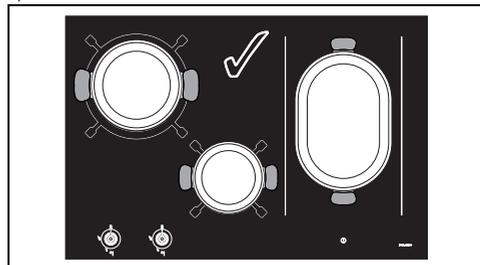


Quanto a Multizone está ativada, não é possível ativar a função Double Booster para as zonas em questão.

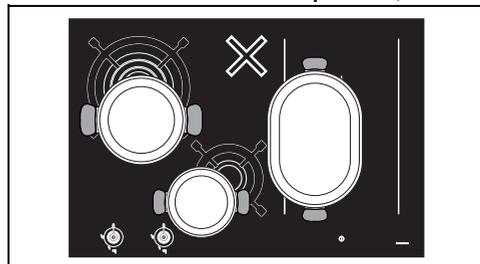


É possível ativar a função Multizone apenas entre zonas de cozeduras ligadas verticalmente (2 e 3).

Se for utilizada uma panela de grandes dimensões, oval ou oblonga, certifique-se de que a coloca no centro da zona de cozedura.



Posicionamento correto das panelas/tachos



Posicionamento NÃO correto das panelas/tachos

Para desativar a função Multizone:

Prima simultaneamente os botões das zonas de cozedura ativadas na Multizone; o símbolo



desaparece e as duas zonas podem ser

reguladas separadamente.

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 a água em ebulição, descongelar produtos congelados, omeletes de 2-3 ovos, alimentos à base de fruta e legumes, 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.

Calor residual

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.

Funções especiais

Função Warming



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. Posicione um recipiente sobre uma zona de cozedura.

2. Prima a tecla para ativar a função; o display da zona de cozedura selecionada mostra o símbolo e o ícone aparecerá ao lado da barra gráfica.

Para desativar a função Warming, basta premir novamente a tecla relativa à zona em questão.

Função Grill



Esta função permite ativar automaticamente a função Bridge apenas para as zonas direitas; útil para grelhar com uma placa de grelhar ou cozinhar com recipientes alongados.

Para ativar a função Grill:

1. Posicione uma placa de grelhar ou um recipiente alongado nas zonas da direita.
2. Pressione a tecla . O led sobre a mesma pisca.

No display da zona dianteira aparecerá o símbolo , enquanto no da zona traseira aparecerá o símbolo . Os componentes eletrónicos programarão automaticamente o nível de potência para 9 (fase de pré-aquecimento).



Após 3 minutos de funcionamento, a potência será baixada para o nível 7 e o LED acima da tecla de função Grill ficará aceso de modo fixo. Utilize a barra de deslocação para alterar o nível de potência a qualquer momento.

Para desativar a função Grill, pressione a tecla :

Função Auto-Vent 2.0 (apenas para alguns modelos)



- Esta característica permite controlar a velocidade de aspiração de um exaustor através de uma ligação sem fios.
- O exaustor deve ser preparado para a função Auto-Vent 2.0.
- A ligação é sempre unidirecional, da placa para o exaustor. Não se pode comandar a placa através do exaustor.

A função Auto-Vent 2.0 está desativada por defeito, mas pode ser ativada através do menu do utilizador.

Esta função tem um modo automático e um modo manual:

- O modo automático regula a velocidade de aspiração do exaustor de acordo com a potência total do aparelho (consulte «Menu do utilizador» - opção U2).
- O modo manual permite regular a velocidade de aspiração premindo a tecla



Depois de ligar a placa, para ativar o modo manual:

1. Pressione a tecla .
2. Cada pressão subsequente aumenta a velocidade de aspiração do exaustor de acordo com uma sequência cíclica de 5 níveis de regulação, de 0 (desligado) para 4 (velocidade máxima).

Para voltar ao modo automático, é necessário desligar e ligar novamente o aparelho.



Consulte sempre o manual do exaustor para indicações mais precisas.

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. Mantenha premido o botão de pausa . Nos displays de todas as zonas de cozedura aparecerá o símbolo .

Para desativar a função Pausa:

1. Mantenha premido o botão . O símbolo da pausa que acabou de pressionar começa a piscar.
2. Prima qualquer um dos botões, menos o botão 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, os símbolos de calor residual e a função de bloqueio de comandos.



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



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

Função de aquecimento rápido



Esta função não está disponível para os níveis de potência 9, Booster e Double 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 premido o nível de potência definido durante
- 3 segundos ou selecionando um outro inferior.

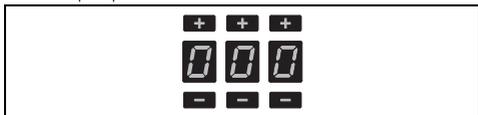
Temporizador conta-minutos

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

1. Prima simultaneamente os botões no interior da área de programação do temporizador.



2. Através dos botões e selecione o tempo pretendido.



- O primeiro dígito à esquerda seleciona a hora, o central os décimos de minutos e o da direita, cada minuto.
3. Após uma espera de 10 segundos, o temporizador iniciará a contagem decrescente.
 4. Quando o tempo expirar, serão emitidos avisos sonoros; prima qualquer botão para os desativar.



É possível programar até um máximo de 9 horas e 59 minutos.



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

Alteração e desativação do temporizador

Para alterar ou desativar o conta-minutos durante a contagem decrescente:

1. Prima o botão On/Off para ativar a placa (caso esteja em standby).
 - A área de programação do temporizador exibirá os minutos que foram definidos no início.
2. Use os botões e para modificar o tempo do conta-minutos ou para o repor a zeros.
3. Após uma espera de 10 segundos o temporizador iniciará a nova contagem decrescente ou será desativado.

Cozedura temporizada

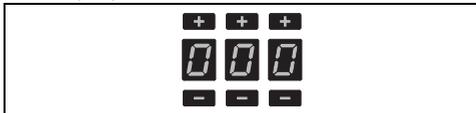
Para ativar a função Cozedura temporizada, após ter ativado pelo menos uma zona de cozedura:

1. Selecione o nível de potência.

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



- No display da zona de cozedura aparecerá o símbolo
3. Através dos botões e selecione o tempo pretendido.



4. A cozedura temporizada iniciará alguns segundos após a última seleção. No fim do tempo programado, um alarme sonoro avisa o utilizador.
5. Para desativar o alarme sonoro, prima qualquer botão.



É possível programar até um máximo de 9 horas e 59 minutos.



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

Alteração ou desativação da cozedura temporizada

Para alterar a cozedura temporizada durante a contagem decrescente:

1. Prima o botão On/Off para ativar a placa (caso esteja em standby).
2. Prima o botão do display da zona de cozedura temporizada.
 - A área de programação do temporizador exibirá os minutos que foram definidos no início.
3. Use os botões e para modificar o tempo do conta-minutos ou para o repor a zeros.
4. Após uma espera de 10 segundos, o temporizador iniciará a nova contagem decrescente ou será desativado.

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.
 - O botão  começa a piscar.
2. Logo depois, prima o botão de pausa  para restabelecer as funções anteriormente ativas.



Esta função restabelece a atividade da zona de cozedura, as funções do temporizador e o aquecimento rápido; todas as outras funções não são recuperadas.

Blocco comandi



Questa funzionalità è pensata per bloccare tutti i tasti del piano. E' sempre attiva all'accensione del piano. Blocca ogni altro tasto a eccezione di se stessa e del tasto ON/OFF .

Questa funzione si rende utile durante le operazioni di pulizia e per prevenire interazioni accidentali.

Per attivare il Blocco comandi, con almeno una zona cottura attiva:

1. Premere il tasto  per almeno un secondo.
2. Si accende per 2 secondi il led del display a segnalare l'avenuta attivazione della funzione.

Per disattivare il Blocco comandi premere il tasto  per almeno un secondo.



A funzione attiva, se premo un qualsiasi tasto, verrà visualizzato il simbolo  ad indicare che è attiva la funzione blocco comandi.

Menu do utilizador

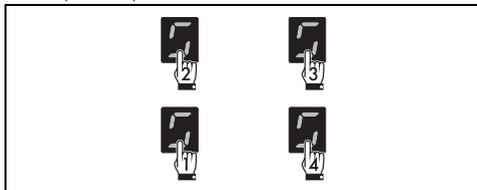
O menu do utilizador permite alterar as características funcionais do aparelho. Estão disponíveis 7 opções e cada opção está marcada, no display do temporizador, com a letra "U" juntamente com um número

progressivo.

Item	Característica
U0	Potência máxima total (kW)
U1	Opção não seleccionável
U2	Volume dos botões
U3	Volume dos avisos sonoros
U4	Luminosidade do display
U5	Animação do temporizador
U6	Deteção automática das panelas
U7	Duração da campanha do temporizador

Acesso ao menu do utilizador

1. Com a placa desligada, ligue-o através do botão .
2. Em 3 segundos, prima novamente  para o desligar; o ícone  começa a piscar. Prima e mantenha premido o botão .
3. O display das zonas de cozedura mostra (apenas para os modelos de 90 cm):

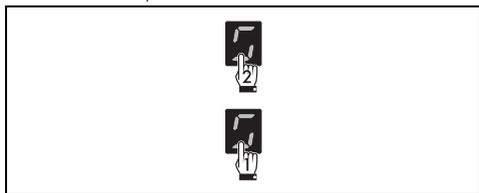


4. Prima em sequência todos os botões das zonas de cozedura, a partir da dianteira esquerda no sentido horário; cada toque correto será confirmado por um aviso sonoro.

Modelos de 65 a 75 cm:

Prima primeiro o botão da zona de cozedura

dianteira e depois a traseira.



Se a sequência de botões estiver incorreta, a placa será desativada e o procedimento para aceder ao menu precisará de ser repetido.

5. Solte o botão

O menu do utilizador está ativo e o display das zonas de cozedura exibirá, em cima, o

símbolo alternado com o número (opção U0 - Função Eco-Logic Advance).

A função Eco-Logic Advance permite aumentar e diminuir a potência total do aparelho em passos de 0,1 kW. O display do temporizador mostra a potência definida de fábrica (consoante os modelos - ver "Tabela das potências absorvidas"):

Para modelos de 90 cm:



Para modelos de 65 cm e 75 cm:



Prima a área de configuração do temporizador para ativar a mudança de potência; em seguida, prima a metade esquerda da barra de deslocação para diminuir a potência e a metade direita para a aumentar.

Tabela das potências absorvidas

Modelo	Potência mínima (kW)	Potência máxima (kW)
90 cm	2,4	7,4
65 cm - 75 cm	2,4	3,7

- Prima o símbolo para voltar à seleção das opções.
- Pressione os segmentos da barra de

deslocação para selecionar uma opção.



A cada segmento da barra corresponde um item do menu do utilizador, com exceção do segundo segmento da esquerda (U1), que está desativado.

A opção U2 permite alterar o volume dos sons dos botões; estão disponíveis 4 graus de regulação selecionáveis através da barra de deslocação.



Dependendo do grau de ajuste de cada opção, a barra de deslocação exibirá apenas os segmentos correspondentes aos graus selecionáveis.

- Valor "0": volume mínimo.
- Valor "3": volume máximo.



O som associado à pressão do botão e os sons das mensagens de erro não podem ser desativados.

A opção U3 permite alterar o volume dos avisos sonoros (por exemplo, o toque do conta-minutos expirado) em 4 graus de regulação.

- Valor "0": volume mínimo.
- Valor "3": volume máximo.

A opção U4 permite alterar a luminosidade do display em 10 graus de regulação.

- Valor "0": luminosidade máxima.
- Valor "9": luminosidade mínima.

A opção U5 permite exibir a contagem decrescente dos segundos do temporizador conta-minutos e da cozedura temporizada, de 59 segundos a 0.



A contagem dos segundos é exibida quando o temporizador é programado para um tempo inferior a 10 minutos.

- Valor "0": animação desativada.
- Valor "1": animação ativada.

A opção U6 permite ativar ou desativar a deteção automática dos recipientes. (ver "Ligação automática da zona de cozedura").

- Valor "0": deteção automática desativada.

- Valor "1": deteção automática ativada.



Se a deteção automática dos recipientes estiver desativada, caso pouse um recipiente sobre a placa terá de ativar a zona manualmente.

A opção U7 permite estabelecer a duração do toque do conta-minutos expirado, através de 3 graus de regulação:

- Valor "0": duração do toque por 120 segundos.
- Valor "1": duração do toque por 10 segundos.
- Valor "2": toque desativado.

Saída do menu do utilizador

Pode-se sair do menu do utilizador de duas maneiras:

1. Prima o botão . Quaisquer alterações serão descartadas e a placa será desligada.

Ou

2. Mantenha premido o botão On/Off  durante pelo menos 2 segundos. As alterações serão guardadas e a placa será desligada.

Avisos de erro

Em caso de mau funcionamento ou comportamento anormal, o display mostra uma mensagem contendo o código associado ao erro.

Os códigos de erro começam sempre com as letras "E" ou "Er" seguidas de uma série de números (por ex: "Er47-30").

Os erros codificados como:

- "EO2"
- "E2"
- "Er21"

Indicam um sobreaquecimento do aparelho ou de uma das suas partes, pelo que é necessário desligar imediatamente o aparelho, retirar todos os recipientes e deixá-lo arrefecer.

Se estes erros persistirem ou se aparecerem erros diferentes, tome nota do código de erro e contacte a Assistência Técnica.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza da placa de cozinha

Grelhas da placa de cozinha

Extraia as grelhas e limpe-as em água morna e detergente não abrasivo. Retire com cuidado todas as incrustações. Enxague-as e volte a montá-las sobre a placa de cozinha.



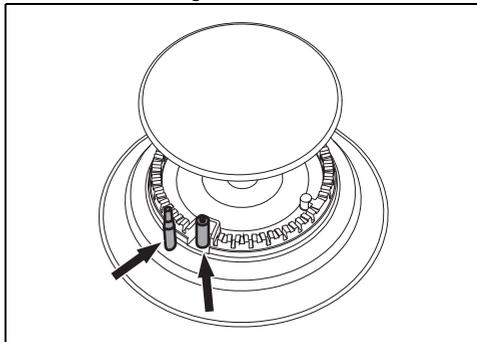
O contacto contínuo das grelhas com a chama pode provocar ao longo do tempo uma alteração do esmalte junto das áreas expostas ao calor. Trata-se de um fenómeno natural que não prejudica de forma alguma a funcionalidade deste componente.

Espalhador e tampas

Os espalhadores e as tampas são extraíveis para facilitar a limpeza. Lave-as em água quente e detergente não abrasivo. Retire com cuidado todas as incrustações e aguarde que fiquem totalmente enxutas. Volte a montar os espalhadores, assegurando-se de que sejam colocados nas cavidades apropriadas com as respetivas tampas.

Velas e termopares

Para um bom funcionamento as velas de acendimento e os termopares devem estar sempre bem limpos. Verifique-os frequentemente, e se necessário limpe-os com um pano húmido. Eventuais resíduos secos devem ser removidos com um palito de madeira ou uma agulha.



Limpeza da placa vitrocerâmica



Veja Advertências gerais de segurança.

Limpeza das superfícies

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

Limpeza diária normal

Utilize sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro. Verta o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxague cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.



No caso de sujidade persistente, efetuar a limpeza a frio com uma esponja para pratos humedecida com água e detergente neutro; posteriormente, secar com um pano em microfibra.

Limpeza semanal

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

Manchas de alimentos ou resíduos

Eventuais vestígios claros provocados pela utilização das panelas com fundo em alumínio podem ser removidos com um pano húmido embebido em vinagre. No caso em que, após a cozedura, permaneçam resíduos queimados, remova-os, enxágue com água e seque bem com um pano limpo. Os grãos de areia que podem cair sobre a placa de cozinha durante a limpeza de saladas ou batatas, poderão riscá-la quando se deslocam as panelas. Retire, portanto, imediatamente os possíveis grãos da superfície de cozedura. As alterações cromáticas não influenciam no funcionamento e na estabilidade do vidro. Não se trata, de facto, de alterações do material da placa de

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



Aconselha-se a utilização de produtos para limpeza distribuídos pelo fabricante.



Após as operações de limpeza, enxugue completamente o aparelho, já que pingos de detergente ou água poderão comprometer o funcionamento correto do aparelho e o seu aspeto estético.

Que fazer se...

A placa não funciona:

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

Os resultados da cozedura não são satisfatórios:

- Verifique se a temperatura de cozedura não está demasiado alta ou baixa.
- Certifique-se de que a parte superior tem ventilação adequada e que as entradas de ar estão completamente desobstruídas.
- Utilize panelas/tachos certificados e testados para a cozedura por indução.

A placa de cozinha produz fumo:

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

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

- Chame o Assistência técnica ou um eletricista.

Existem ruturas ou fissuras na placa de cozinha:

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

INSTALAÇÃO



O aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado e de acordo com as normas em vigor.

Ligação do gás

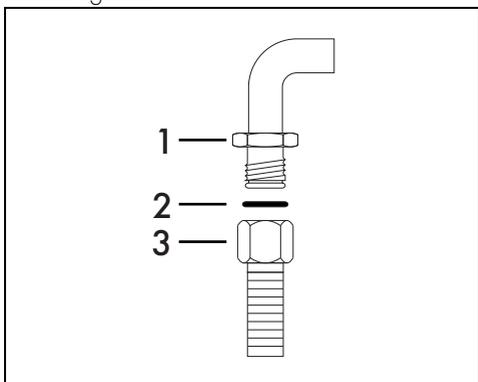


Veja Advertências gerais de segurança.

A ligação à rede do gás pode ser realizada com um tubo flexível em aço de parede contínua e respeitando as prescrições estabelecidas pela norma vigente. Para a alimentação com outros tipos de gás, veja o capítulo «Adaptação a vários tipos de gás». A conexão do gás do aparelho é com rosca de 1/2" gás externo (ISO 228-1).

Ligação com tubo flexível em aço

Efetue a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço de parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.

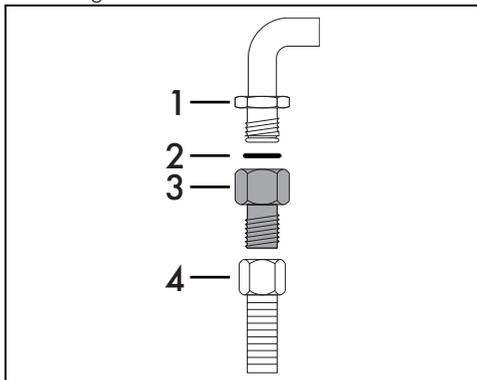


Enrosque de forma precisa a conexão 3 à conexão de gás 1 do aparelho, interpondo sempre o vedante 2 fornecido.

Ligação com tubo flexível em aço com conexão cônica

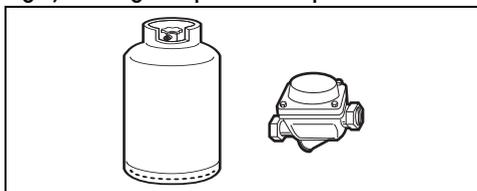
Efetue a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço de parede contínua conforme as características indicadas pela

norma vigente.



Enrosque de forma precisa a conexão 3 à conexão de gás 1 (rosca de 1/2" ISO 228-1) do aparelho interpondo sempre o vedante 2 fornecido. Aplique material isolante na rosca da conexão 3, depois enrosque o tubo flexível em aço 4 à conexão 3.

Ligação ao gás liquefeito de petróleo



Utilize um regulador de pressão e faça a ligação na botija respeitando os requisitos estabelecidos pela norma vigente.

A pressão de alimentação deve respeitar os valores indicados nas "Tabelas de características dos queimadores e dos injetores".

Ventilação nos locais

O aparelho deve ser instalado em locais onde haja ventilação permanente, conforme estabelecido pelas normas em vigor. É necessário que as características do local de instalação do aparelho permitam a afluência de ar necessária para a combustão normal do gás e para a renovação de ar do próprio local. As tomadas de entrada de ar, protegidas por grelhas, devem ser dimensionadas

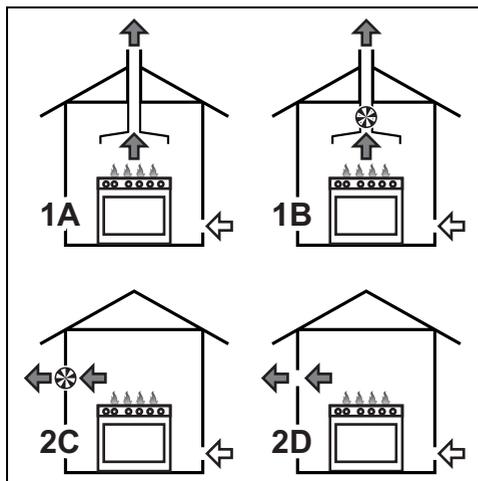
convenientemente e colocadas de modo a não serem obstruídas, nem mesmo em parte.

O local deve ser mantido com ventilação adequada para eliminar o calor e a humidade dos produtos das cozeduras: em especial, após um uso prolongado, é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

Descarga dos produtos de combustão

A descarga dos produtos de combustão deve ser feita através de exaustores ligados a uma chaminé com tiragem natural e de eficácia segura, ou mediante a utilização de sistemas de aspiração forçada. Um sistema eficiente de aspiração necessita de um projeto cuidadoso por parte de um especialista habilitado para o realizar, respeitando posições e distâncias indicadas pelas normas.

No fim da intervenção o instalador deverá emitir um certificado de conformidade.

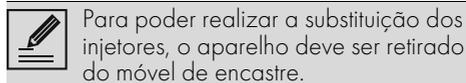


- 1 Evacuação por meio de um exaustor
- 2 Evacuação na ausência de um exaustor
- A Evacuação em chaminé individual para extração natural
- B Evacuação em chaminé individual com eletroventilador
- C Evacuação diretamente na atmosfera externa com eletroventilador de parede ou de janela
- D Evacuação diretamente na atmosfera externa de parede



Adaptação aos vários tipos de gás

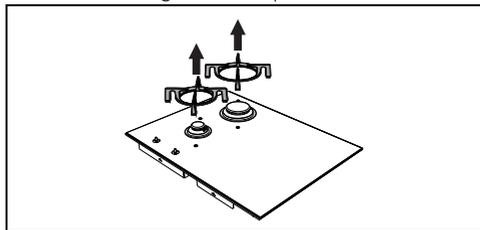
No caso de funcionamento com outros tipos de gás deve substituir os injetores e regular o ar primário. Para a substituição dos injetores e a regulação dos queimadores, deve proceder à remoção da placa.



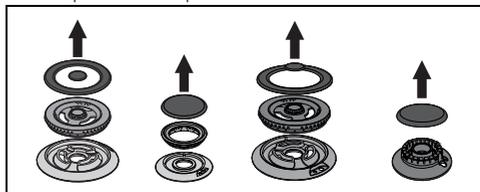
Para poder realizar a substituição dos injetores, o aparelho deve ser retirado do móvel de encastre.

Remoção da placa

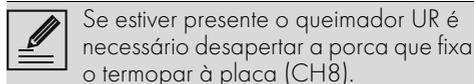
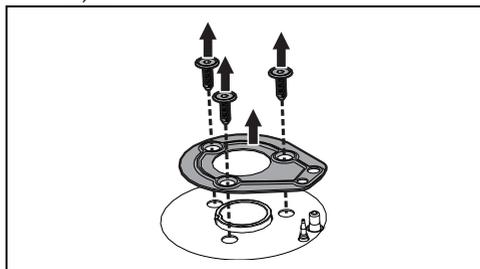
1. Puxe os botões e as rodela dos botões (se presentes) para cima para os remover.
2. Remova as grelhas da placa.



3. Retire os espalhadores de chama e as respectivas tampas.



4. Desaperte os parafusos sob cada queimador para retirar a pequena placa de fixação.

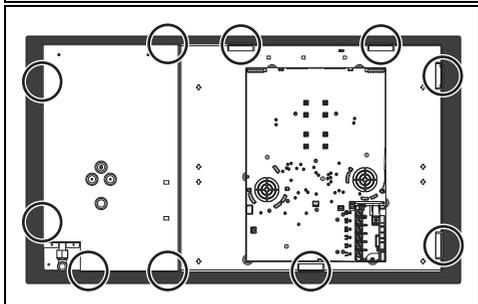
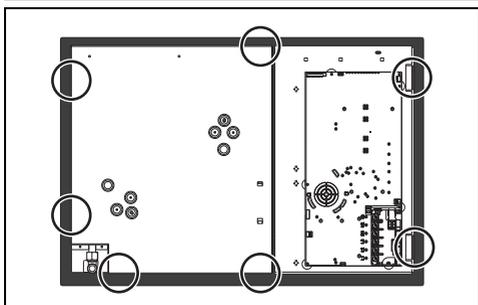
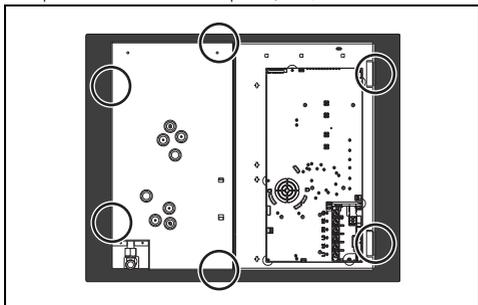


Se estiver presente o queimador UR é necessário desapertar a porca que fixa o termopar à placa (CH8).

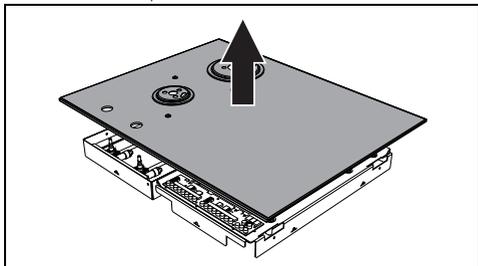


Sob as plaquetas poderão existir algumas juntas nos locais correspondentes à vela e ao termopar. Preste atenção.

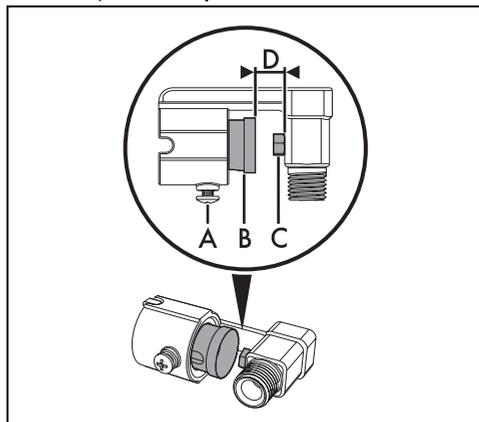
5. Desaperte os parafusos que fixam a placa de vidro ao cârter (ver as figuras abaixo para determinar a posição):



6. Remova a placa.



Substituição dos injetores



1. Afrouxe os parafusos A e empurre a fundo o regulador de ar B.
2. Com uma chave fixa, remova os injetores C e monte os adequados ao novo tipo de gás, seguindo as indicações indicadas nas respetivas tabelas (veja "Tipos de gás e país a que pertencem" ou "Tabelas de características dos queimadores e dos injetores").



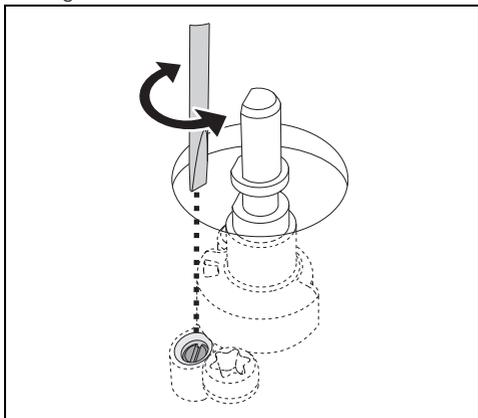
O binário de aperto do injetor não deve ultrapassar os 3 Nm.

3. Regule o afluxo de ar deslocando o regulador de ar B até obter a distância D indicada na respetiva tabela (veja "Tipos de gás e país a que pertencem" ou "Tabelas de características dos queimadores e dos injetores").
4. Após ter regulado cada um dos queimadores, volte a montar corretamente o aparelho.

Regulação do mínimo para gás metano ou de cidade

1. Acenda o queimador e coloque-o na posição de mínimo.
2. Extraia o botão da torneira de gás e rode o parafuso de ajuste que se encontra ao lado da haste da torneira (conforme os

modelos), até obter uma chama mínima regular.



3. Volte a montar o botão e verifique a estabilidade da chama do queimador.

4. Rode rapidamente o botão da posição de máximo para a de mínimo: a chama não deverá apagar-se.
5. Repita a operação em todas as torneiras de gás.

Regulação do mínimo para gás liquefeito de petróleo

Enrosque completamente em sentido horário o parafuso ao lado da haste da torneira.



Depois da adaptação a um gás diferente do regulado em fábrica, substitua a etiqueta de regulação de gás a ele aplicado pela correspondente ao novo tipo de gás. A etiqueta está dentro da saqueta dos injetores (se presente).

Tipos de gás e país a que pertencem

Tipo de gás		IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
1 Gás Metano G20											
G20	20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•							
2 Gás Metano G20											
G20	25 mbar										•
3 Gás Metano G25.1											
G25.1	25 mbar										•
4 Gás Metano G2.350											
G2.350	13 mbar									•	
5 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31											
G30/31	28-30/37 mbar	•	•	•	•	•	•				
G30/31	30/30 mbar							•	•		•
6 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31											
G30/31	37 mbar									•	
7 Gás de Cidade G110											
G110	8 mbar	•						•			

Conforme o país da instalação, é possível identificar os tipos de gás disponíveis. Consulte o número do registo para identificar os valores corretos nas "Tabelas de características dos queimadores e dos injetores".

Lubrificação das torneiras de gás

Com o decorrer do tempo pode acontecer que as torneiras de gás apresentem dificuldade de rotação ficando bloqueadas. Proceda à sua

limpeza interna e substitua a massa lubrificante.



A lubrificação das torneiras de gás deve ser efetuada por um técnico especializado.

Tabelas de características dos queimadores e dos bicos

1 Gás Metano G20 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
Capacidade térmica nominal (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	73	126	130	175
Capacidade reduzida (W)	400	900	1600	1800
Ar primário (mm)	1	1,5	0,5	1,5
2 Gás Metano G20 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
Capacidade térmica nominal (kW)	1,1	3,1	3,3	5,7
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	73	120	123	160
Capacidade reduzida (W)	400	900	1400	1800
Ar primário (mm)	1	1	1	1
3 Gás Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
Capacidade térmica nominal (kW)	1,1	3,1	3,3	5,9
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	76	135	140	190
Capacidade reduzida (W)	400	900	1400	1800
Ar primário (mm)	0,5	1	1	0,5
4 Gás Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR	UR*
Capacidade térmica nominal (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	100	175	180	280
Capacidade reduzida (W)	400	900	1400	1800
Ar primário (mm)	1	1	1	3
5 Gás liquefeito de petróleo G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR	UR*
Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	3,1	3,3	6,0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	48	85	87	115
Capacidade reduzida (W)	400	1100	1800	1800
Ar primário (mm)	1,5	2	1,5	12
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	225	240	436
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	221	236	429
6 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR	UR*
Capacidade térmica nominal (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	48	80	85	110
Capacidade reduzida (W)	450	1100	1800	1800
Ar primário (mm)	1	1,1	1,5	6
Capacidade nominal G30 (g/h)	80	225	240	436
Capacidade nominal G31 (g/h)	79	221	236	429
7 Gás de Cidade G110 – 8 mbar	AUX	R	UR	UR*
Capacidade térmica nominal (kW)	1,1	3,0	3,1	3,8
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	132	250	250	310
Capacidade reduzida (W)	400	900	1400	1400
Ar primário (mm)	1	1	1	1

Os bicos não fornecidos encontram-se disponíveis nos centros de assistência autorizados.

Entalhe do plano de trabalho

Instruções de segurança para o posicionamento e a instalação

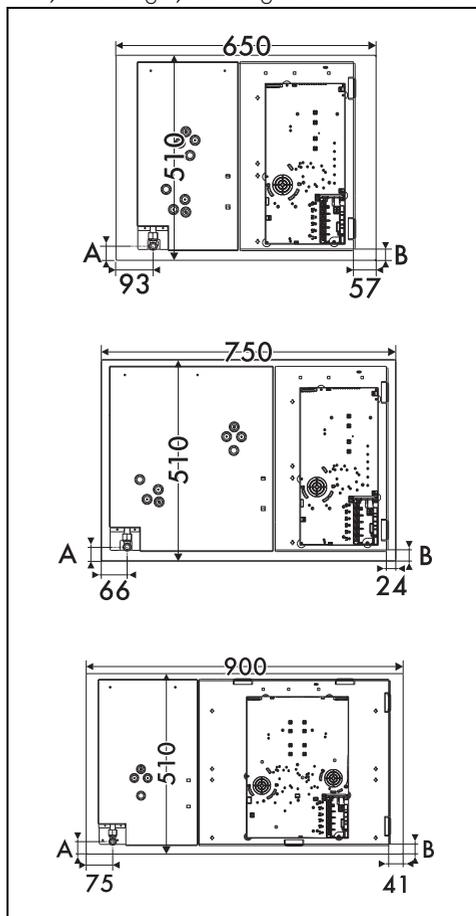


Veja Advertências gerais de segurança.

- A instalação é realizável com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, para que resistam ao calor ($>90^{\circ}\text{C}$).
- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes ($>90^{\circ}\text{C}$), ou poderão deformar-se com o tempo.
- Se o móvel não tiver a abertura de encaixe necessária, esta deve ser criada por trabalho de carpintaria e/ou alvenaria e deve ser executada por um técnico competente.
- A distância mínima a observar entre os exaustores e a superfície de cozedura deve corresponder, como mínimo, à indicada nas instruções de montagem do exaustor.
- Devem também ser respeitadas as distâncias mínimas dos contornos da banca no lado posterior como indicado nas instruções de montagem.
- No caso do aparelho ser instalado sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.

Dimensões do aparelho (mm)

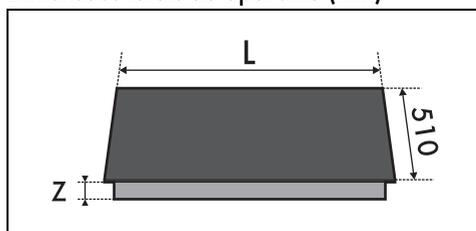
Posição das ligações do gás e da eletricidade.



A 35

B 28

Dimensões totais do aparelho (mm)



L
650

Z
50

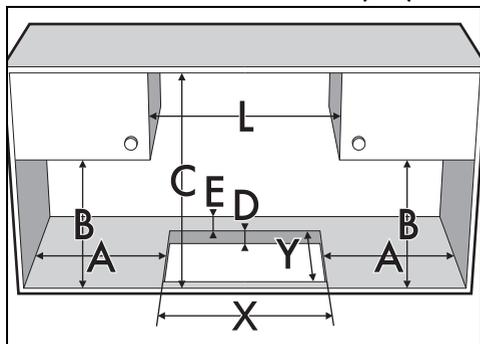
L	Z
750	50
900	46



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

Depois de aplicado o vedante adesivo (A) na superfície de vidro e depois de ter colocado e fixado a placa de cozinha, preencha as bordas com silicone isolante (B) e limpe o eventual excesso.

Dimensões do móvel de encastre (mm)



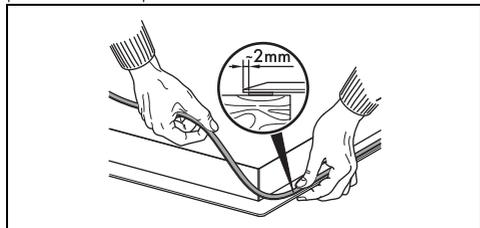
L (mm)	X (mm)	Y (mm)
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486
750	720 ÷ 724	482 ÷ 486
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486

A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
mín 200	mín 460	mín 750	40÷60	mín 65

*Na presença de um móvel instalado sobre a placa de cozinha. Em caso de exaustor, consulte as medidas indicadas no respetivo manual.

Vedante da placa de cozinha

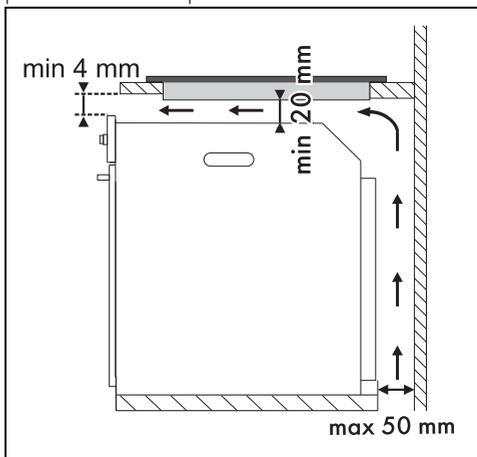
Antes da montagem, para evitar infiltrações de líquidos entre os cantos da placa de cozinha e o plano de trabalho, posicione o vedante adesivo fornecido ao longo de todo o perímetro da placa.



Encastre

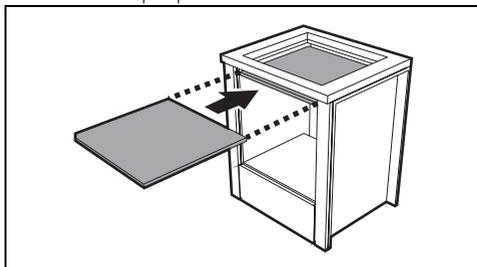
Sobre compartimento de encastre do forno

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

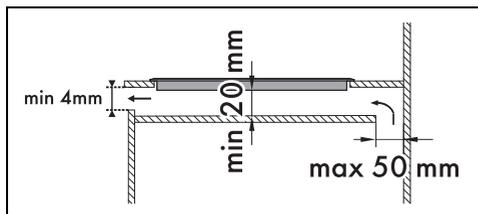


Sobre compartimento neutro ou gavetas

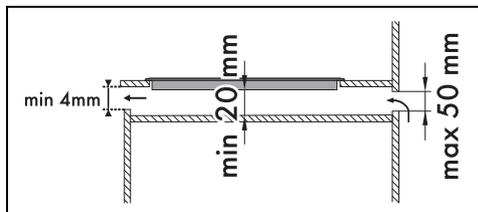
Em caso de se encontrarem outros móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), máquinas de lavar loiça ou frigoríficos, sob a placa de cozinha, recomenda-se instalar um fundo duplo de madeira a uma distância mínima de 20 mm a partir do lado inferior da placa de cozinha, para evitar contactos acidentais.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



Com abertura no fundo:



Com abertura atrás:



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

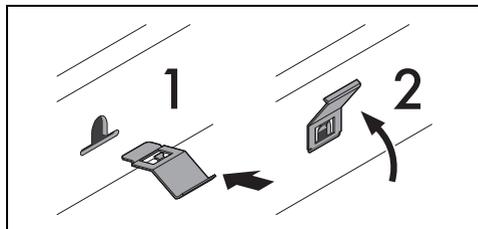


No caso de estar instalada sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.

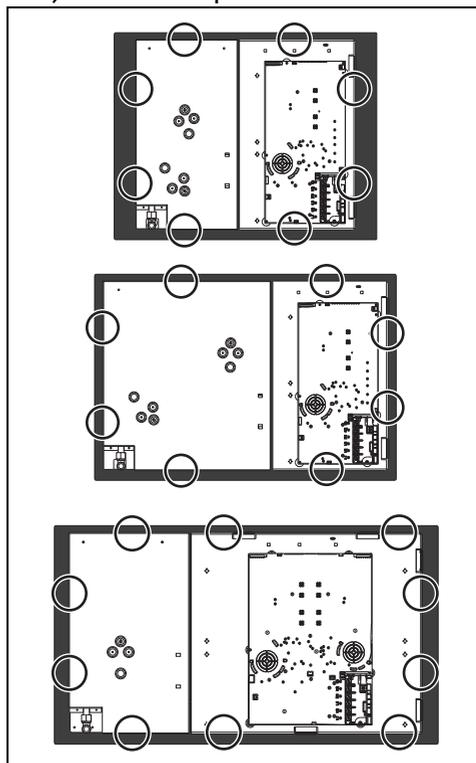
Fixação ao móvel de encastrar

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.



Posição do entalhe para as molas



Ligação elétrica



Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

Verificar 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.

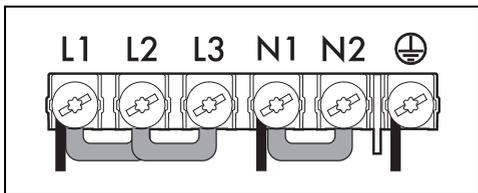
A chapa nunca deve ser removida.

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

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

Modelos de 65 - 75 cm:

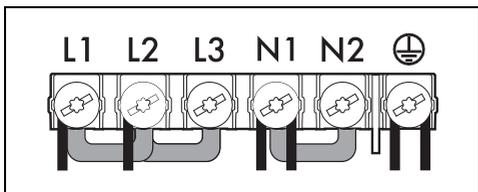
- 220 - 240 V 1N~



Cabo de três polos 3 x 1,5 mm².

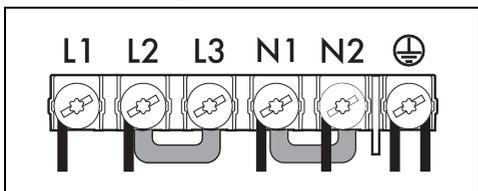
Modelos de 90 cm:

- 220 - 240 V 1N~



Cabo de seis polos 6 x 1,5 mm².

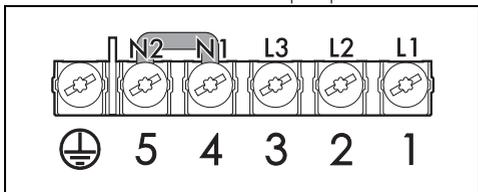
- 380 - 415 V 2N~



Cabo de seis polos 6 x 1,5 mm².

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

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.



Ligação fixa

Prever, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação da rede omipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desligação completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

Para o mercado Australiano/Neozelandês:

A desconexão incorporada na ligação fixa deve estar conforme as normativas AS/NZS 3000.

Ligação com ficha e tomada

Verificar que a ficha e a tomada sejam do mesmo tipo.

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

Para o instalador

- No caso de ligação com uma ficha, esta última deve permanecer sempre acessível após a instalação.
- Não dobrar ou prender o cabo de alimentação.
- O aparelho deve ser instalado segundo os esquemas de instalação.
- Não tente desaparafusar ou forçar o Joelho roscado da conexão. Corre-se o risco de danificar esta parte do aparelho, que pode invalidar a garantia do produtor.
- Em todas as ligações, utilize água e sabão para verificar as fugas de gás. NÃO use chamas abertas para detetar as eventuais fugas.
- Ligue todos os queimadores individualmente e ao mesmo tempo para garantir o funcionamento correto da válvula do gás, do queimador e da ligação.
- Rode os botões dos queimadores para a posição de chama mínima e observe a estabilidade da chama de cada queimador, individualmente e todos juntos.
- No caso de o aparelho não funcionar corretamente após ter efetuado todos os controlos, consulte o Centro de Assistência Autorizado na sua área.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.