

ADVERTÊNCIAS	87	UTILIZAÇÃO	94
Advertências gerais de segurança	87	Operações preliminares	94
Instalação	91	Funções básicas	94
Finalidade do aparelho	92	Placa do barbecue	95
Este manual de utilização	92	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	95
Responsabilidade do fabricante	92	Limpeza da placa vitrocerâmica	95
Chapa de identificação	92	Que fazer se...	97
Eliminação	92	INSTALAÇÃO	97
Dados técnicos de eficiência energética	93	Ligação elétrica	97
Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby	93	Entalhe do plano de trabalho	98
Como ler o manual de uso	93	Para o instalador	99
DESCRIÇÃO	93		
Descrição geral	93		

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.
 - O aparelho aquece muito durante a utilização. Preste atenção para não tocar nas resistências quentes.
 - Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação das painéis quentes.
 - Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água:
- desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e os eventuais perigos relacionados com o mesmo.
 - As crianças não devem brincar com o aparelho.

- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Preste a máxima atenção ao aquecimento rápido das zonas de cozedura. Evite que as panelas cozinhem vazias. Perigo de sobreaquecimento.
- 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.
- O processo de cozedura deve ser sempre mantido sob controlo. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- **ATENÇÃO:** A cozedura não supervisionada de alimentos que contenham gorduras e/ou óleos pode ser perigosa 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 as funções Booster e/ou Double Booster (se presentes) para aquecer alimentos gordurosos e oleosos, pois há risco de incêndio.
- Durante a cozedura não coloque objetos metálicos, como talheres ou recipientes, sobre a superfície da placa de cozinha porque podem sobreaquecer.
- Não utilize latas de conservas, recipientes fechados ou recipientes de plástico para a cozedura.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas do aparelho.
- Não utilize ou conserve materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha (se presente).
- **NÃO UTILIZE OU GUARDE MATERIAIS INFLAMÁVEIS NA ESTUFA (SE DISPONÍVEL) OU EM PROXIMIDADE DO APARELHO.**
- **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.
- 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.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- 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 para evitar o risco de choques elétricos. Desligue a alimentação elétrica e contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Não toque ou limpe a superfície da placa de cozinha durante o funcionamento ou quando os indicadores de calor residual estiverem ativos.
- Ative o bloqueio dos comandos na presença de crianças ou animais domésticos que consigam ter acesso à placa de cozinha.
- 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 aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou sistemas de controlo à distância.
- **ATENÇÃO:** Utilize apenas um resguardo de proteção projetado pelo fabricante do aparelho de cozedura. A utilização de resguardos de proteção não adequados pode provocar acidentes.

Danos ao aparelho

- Não utilize detergentes

abrasivos agressivos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro do forno, porque poderiam riscar a superfície e causar a sua quebra.

- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize o aparelho como superfície de apoio.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante cozeduras que possam gerar um sobreaquecimento e o incêndio de gorduras e óleos. Preste a máxima atenção
- Perigo de incêndio: Não deixe/guarde objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do aparelho.
- **NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.**
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura.
- 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.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- 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.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou

corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).

- 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.
- Tenha-as sempre limpas e não coloque objetos de qualquer tipo sobre as teclas sensoras.
- Para evitar riscar a superfície de vidro, não arraste as painéis na placa, mas levante-as e coloque-as onde desejar.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.

Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.**
- Este aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.
- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de

assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.

- A ligação elétrica deverá ser realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes a uma temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.
- Tenha cuidado se ligar aparelhos elétricos adicionais. Os cabos de ligação não devem entrar em contacto com as zonas de cozedura quentes.
- A instalação e a eventual substituição do cabo de ligação à eletricidade devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.
- Possibilite que o aparelho seja desligado após a instalação, por meio de uma ficha acessível ou interruptor, no caso de uma ligação fixa.
- Providencie, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação

unipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento completo nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

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

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:

- 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 asfixia

- 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.

- Este aparelho pode ser

utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.

Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

Os dados técnicos relativos ao consumo do aparelho no modo desligado/standby podem ser consultados no site www.smeg.com na página dedicada ao produto em questão.

Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:



Advertência/Atenção

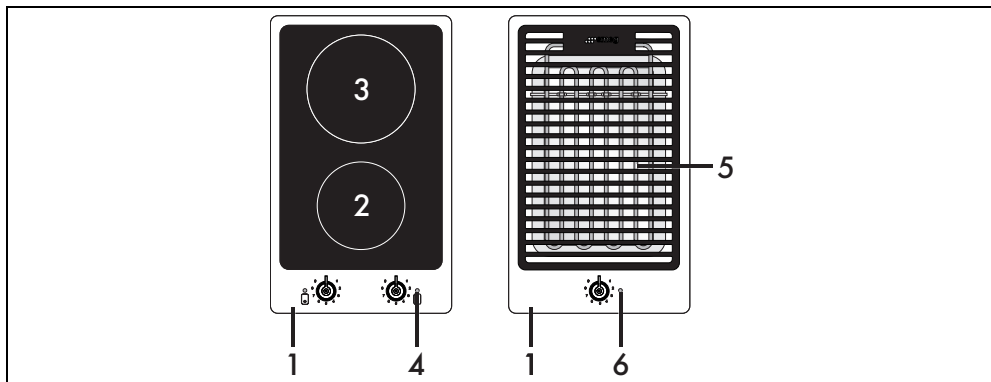


Informação/Sugestão

PT

DESCRIÇÃO

Descrição geral



- 1: Painel de comandos
- 2: Zona de cozedura frontal
- 3: Zona de cozedura traseira
- 4: Luz indicadora de calor residual
- 5: Resistência do barbecue
- 6: Luz indicadora da resistência do barbecue



Zona traseira

Botões da placa

Úteis para ligar e regular os queimadores da placa. Prima e rode os botões em sentido anti-horário para o valor desejado. As luzes indicadoras ao lado do botão indicam o calor residual, acendem-se quando as zonas de cozedura excedem os 50 °C.

A luz indicadora da resistência do barbecue indica que a placa está em fase de aquecimento. Quando esta luz indicadora se

Símbolos das zonas de cozedura



Zona frontal

apaga, é sinal de que o nível de potência predefinido foi atingido. A sinalização intermitente regular indica que a potência da

placa é constantemente mantida no nível definido.

UTILIZAÇÃO

Operações preliminares



Veja Advertências gerais de segurança.

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

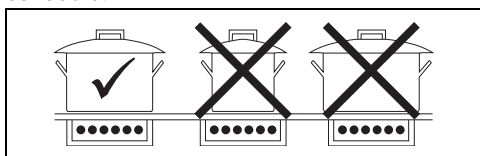
Funções básicas

Primeira ligação elétrica

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.

Conselhos para poupar energia

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



- Ao comprar uma panela, verifique se o diâmetro indicado se refere ao fundo ou à parte superior do recipiente, visto que este último é quase sempre maior que o do fundo.
- O fundo dos recipientes deve ser muito espesso e perfeitamente plano. Também deve estar limpo e enxuto, assim como a placa de cozinha.
- Quando se preparam pratos com tempos de cozedura longos, pode poupar-se tempo e energia: utilize uma panela de pressão que permite 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 semi-vazia implica um dispêndio de energia.
- Não utilize recipientes em ferro ou com o fundo áspero.



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.

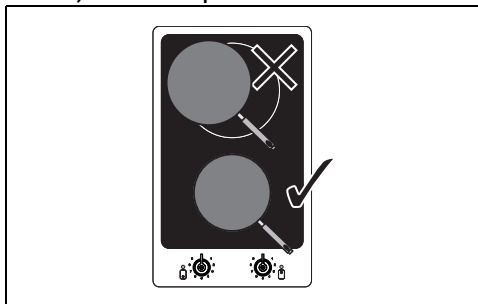
Diâmetro dos recipientes utilizáveis

Zona	Diâmetro do recipiente	Potência absorvida
2	140 mm	1400 W
3	210 mm	1850 W



Ao utilizar pela primeira vez a placa, convém aquecê-la à máxima temperatura o tempo suficiente para queimar eventuais resíduos oleosos de fabrico, que podem libertar odores desagradáveis para os alimentos.

Utilização dos recipientes



Durante a cozedura, para evitar queimaduras, danos na placa ou na bancada, todos os recipientes ou grelhas devem ser colocados

dentro do perímetro da placa.

Tabela indicadora das cozeduras

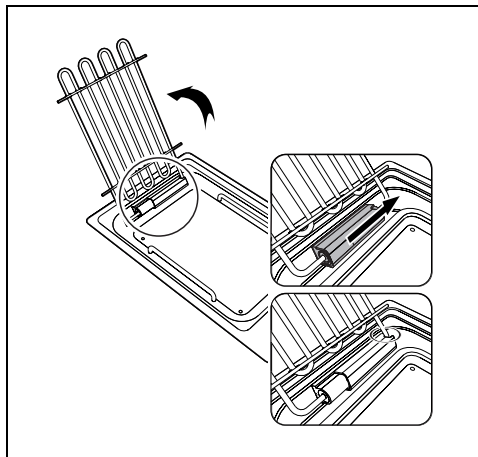


No fim de cada utilização, certifique-se sempre de que os botões estão na posição neutra.

Nível de potência	Tipos de cozedura	Adequado para...
1	Prosseguimento da cozedura de quantidades reduzidas de alimentos (potência mínima)	Derreter manteiga, chocolate ou alimentos semelhantes
2 - 3	Prosseguimento da cozedura de quantidades reduzidas de alimentos	Manter em ebulição pequenas quantidades de água, bater molhos de gema de ovo ou manteiga
4 - 5	Prosseguimento da cozedura	Aquecer refeições sólidas e líquidas, manter água em ebulição, descongelar congelados, omeletes de 2-3 ovos, pratos de fruta e legumes, cozeduras várias
6	Cozedura de grandes quantidades de alimentos	Cozedura de carne, peixe e legumes em húmido, pratos com mais ou menos água, preparação de geleias, etc.
7 - 8	Cozedura de grandes quantidades de alimentos, assar	Assar carne, peixe, fígado, alourar carne e peixe, ovos, etc.
9	Assar, dourar, cozer (potência máxima)	Fritar batatas, etc., em óleo, ferver água rapidamente

PT

Placa do barbecue



Poderá usar a grelha para cozinhar na grelha, gratinar ou como barbecue. No recipiente colocado sob a resistência é possível colocar:

- Água para recolher as gorduras e as substâncias oleosas resultantes da cozedura (não ultrapasse o litro e meio de água no interior do recipiente), ou;
- um fragmento de rocha lávica que permite manter durante mais tempo o calor e, assim, melhorar os tempos e a qualidade da cozedura.



- A resistência basculante, se levantada, deve estar sempre bloqueada com o dispositivo correção adequado.
- Antes de levantar a resistência certifique-se de que ela está fria. Perigo de queimadura!
- Quando a resistência é levantada tenha cuidado para não ativar o dispositivo de comando. Perigo de queimadura!

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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 painelas 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 painelas. 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 painelas, 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 painelas, 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.

Limpeza da placa do barbecue

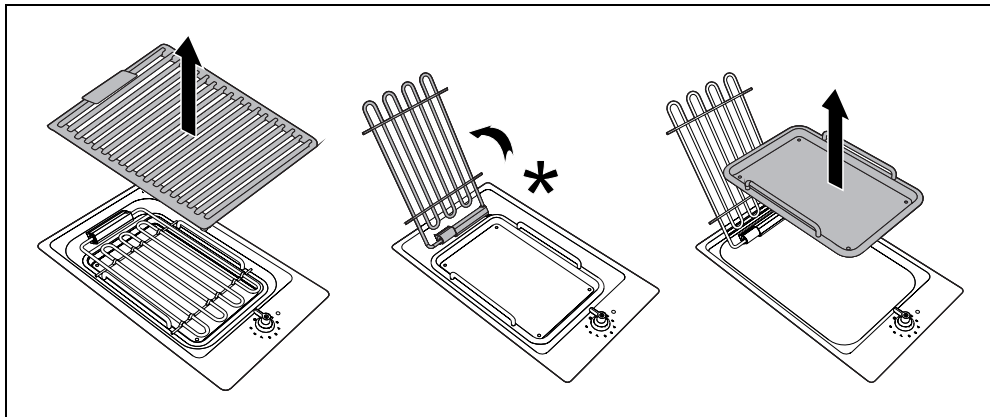


- Antes de levantar a resistência certifique-se de que ela está fria. Perigo de queimadura!
- Quando a resistência é levantada tenha cuidado para não ativar o dispositivo de comando. Perigo de queimadura!

Extraia a grelha do lugar só depois de a ter deixado arrefecer. Limpe-a utilizando um detergente comum e uma esponja não abrasiva. Para retirar o recipiente situado sob a resistência do barbecue:

1. Remova a grelha conforme descrito;
2. Levante a resistência e bloqueie-a correndo o fecho para a direita (como mostrado na figura); *ver o capítulo "Placa do barbecue"
3. Retire o recipiente utilizando as duas pegas e proceda à limpeza com detergentes

específicos para aço inoxidável e uma esponja não abrasiva.



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.

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.

INSTALAÇÃO

Ligação elétrica



Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

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

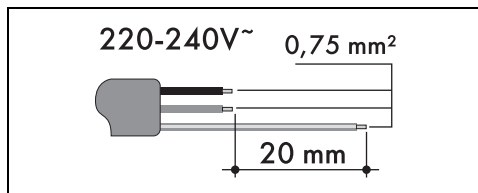
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

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:

- 220-240 V 1N~



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

Ligação fixa

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

Para o mercado Australiano/Neozelandês:

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

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.

Entalhe do plano de trabalho

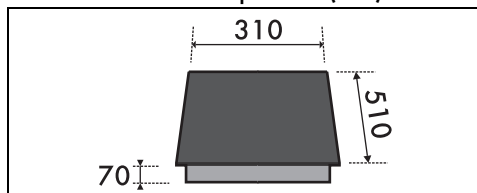
Instruções de segurança para o posicionamento e a instalação



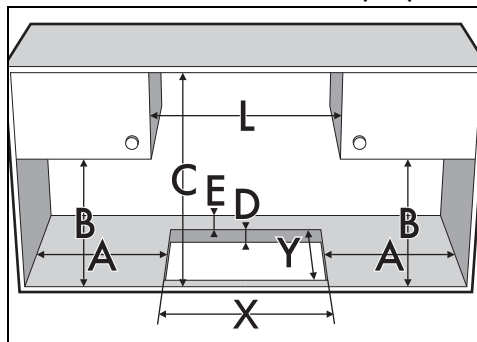
Veja Advertências gerais de segurança.

- 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 totais do aparelho (mm)



Dimensões do móvel de encaixe (mm)



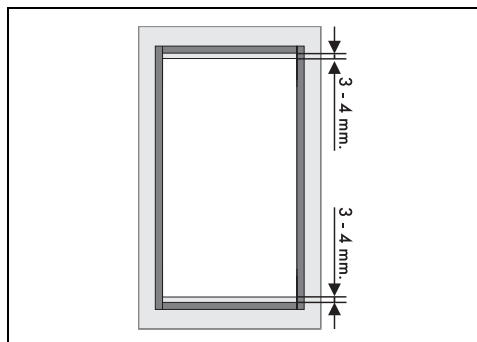
X (mm)		Y (mm)		
292		494		
A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min 110	min 460	min 750	20 ÷ 70	min 50

*Na presença de um móvel instalado sobre a placa. No caso de um exaustor, consulte os valores indicados no manual correspondente.

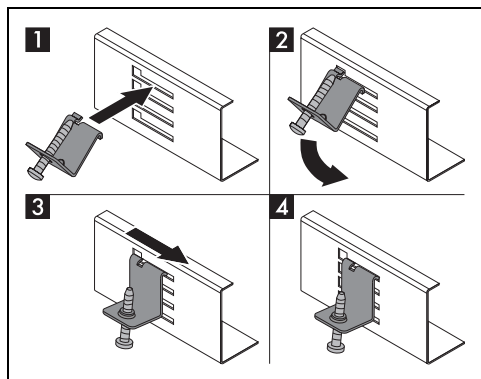
Fixação ao móvel de encastrar

Antes da montagem, para evitar infiltrações de líquidos entre o aro da placa e a superfície de trabalho, posicione a junta adesiva fornecida ao longo de todo o perímetro da placa.

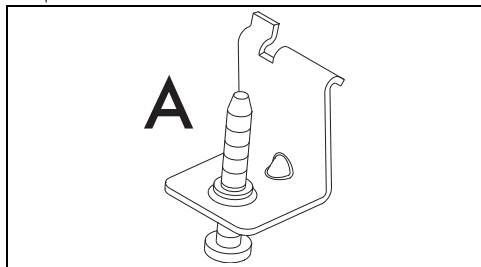
1. Consulte os valores indicados na figura, tendo em mente que os lados compridos frontal e traseiro devem ficar rentes ao orifício.



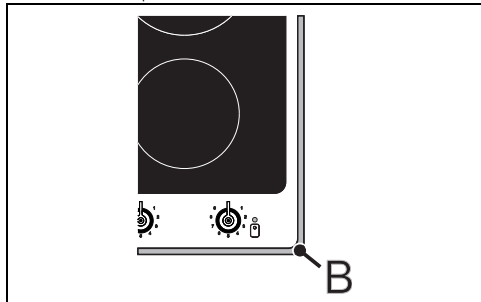
2. Faça-a aderir, com uma ligeira pressão, à superfície do perímetro externo do furo realizado na bancada; os lados frontal e traseiro da junta devem ficar rentes ao orifício.



3. Pouse a placa sobre a junta de isolamento e, com os parafusos e os suportes de fixação fornecidos (A), fixe a placa à estrutura de apoio até obter o nivelamento perfeito.



4. Corte com cuidado a extremidade que sobra da junta (B).

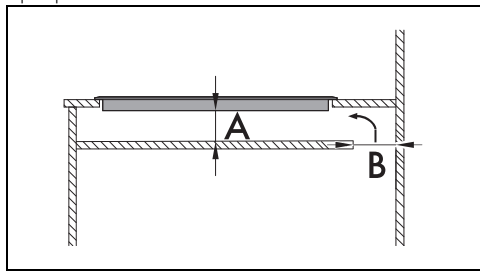


Os suportes devem ser posicionados só depois de ter pousado a placa na junta.

Em compartimento neutro

Caso se encontrem outros móveis sob a placa,

deve ser instalado um fundo duplo de madeira a uma distância mínima de 20 mm do lado inferior da placa para evitar contactos accidentais. O fundo duplo deve poder ser removido apenas utilizando ferramentas apropriadas.



A mín. 20 mm

B máx. 100 mm



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

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.