

<b>ADVERTÊNCIAS</b>	<b>184</b>	Funções básicas	196
Advertências gerais de segurança	184	Utilização da placa	197
Instalação	188	Funções acessórias	200
Finalidade do aparelho	190	Funções especiais	202
Este manual de utilização	191	Menu do utilizador	203
Responsabilidade do fabricante	191	Funcionalidades de segurança	204
Chapa de identificação	191	Avisos de erro	205
Eliminação	191	<b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b>	<b>205</b>
Dados técnicos de eficiência energética	191	Limpeza da placa de cozinha	205
Para poupar energia	191	Limpeza da placa vitrocerâmica	205
Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby	192	Que fazer se...	206
Como ler o manual de uso	192	<b>INSTALAÇÃO</b>	<b>207</b>
<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>193</b>	Ligação do gás	207
Descrição geral	193	Tipos de gás e país a que pertencem	210
Painel de comandos	194	Tabelas de características dos queimadores e dos injetores	210
Acessórios	195	Ligação elétrica	211
<b>UTILIZAÇÃO</b>	<b>195</b>	Procedimento de limitação de potência	212
Precauções	195	Entalhe do plano de trabalho	212
Operações preliminares	196	Encastre	213
Utilização dos acessórios	196	Fixação ao móvel de encastre	214
		Para o instalador	214

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](http://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.
- Para não danificar as grelhas, não arraste as panelas; levante-as e coloque-as novamente no lugar.

### **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:

- 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.

## 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 semivazia 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.

## 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](http://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:



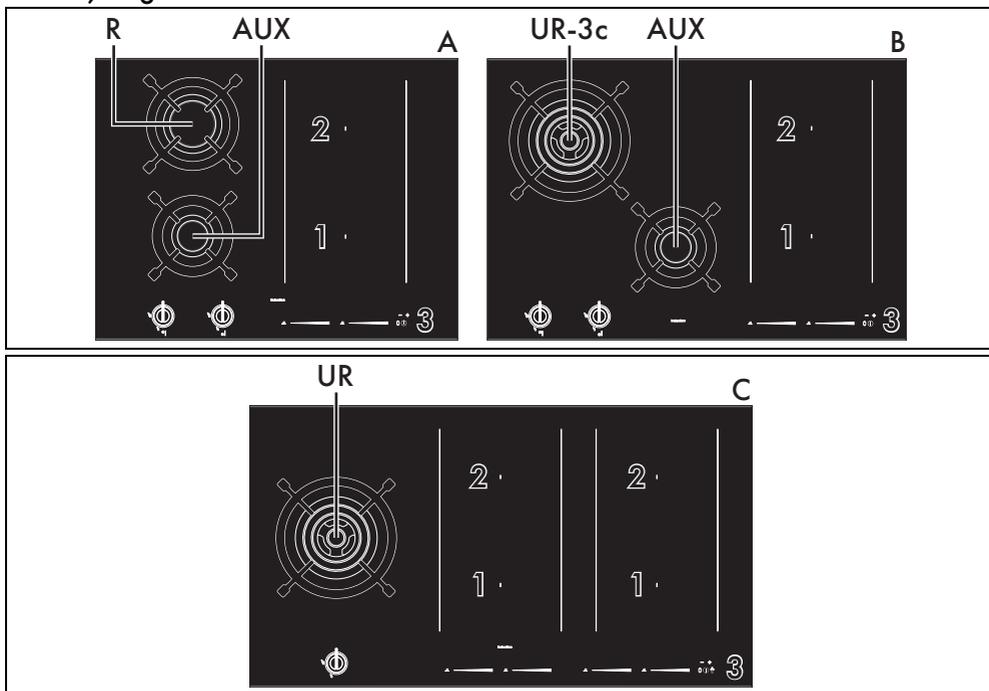
Advertência/Atenção



Informação/Sugestão

# DESCRIÇÃO

## Descrição geral



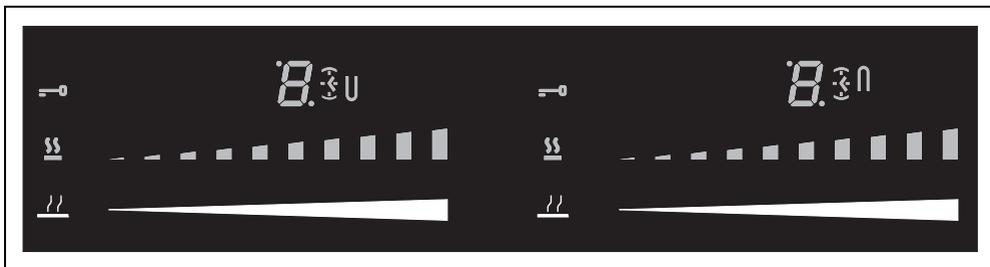
- 1, 2: Zonas de cozedura por indução
- 3: Paineis de comandos
- AUX: Queimador Auxiliar
- R: Queimador Rápido
- UR-3c: Queimador ultrarrápido com coroa tripla
- UR: Queimador ultrarrápido
- A: Modelos de 65 cm.
- B: Modelos de 75 cm.
- C: Modelos de 90 cm.

Zona	Dimensões H x L (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Potência absorvida na função Booster (W)*	Potência absorvida na função Double Booster (W)*
1 - 2 Zona individual	182 x 218	2100	2500	3000
1 + 2 Função Bridge	365 x 218	3000	3700	-

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

## Painel de comandos

### Área das zonas de cozedura



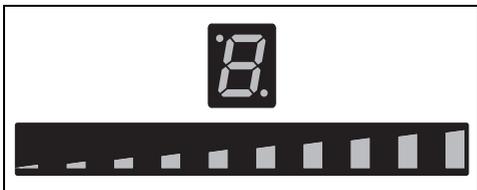
#### Lista das teclas



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

 Tecla da função Warming: ativa a manutenção do calor.

#### Lista dos ícones



Barra gráfica e display da zona de cozedura: representam o nível de potência selecionado para uma zona de cozedura.

 Ícone função Warming: mostra a ativação da manutenção do calor.

 Ícone chave: mostra a ativação do bloqueio de comandos.

 Ícone relógio: indica a temporização de uma zona de cozedura.

 Ícone função Bridge: mostra a ativação da função Bridge.

### Área dos comandos principais



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

 Tecla de função Auto-Vent 2.0: ativa a comunicação entre a placa de cozinha e o exaustor (apenas nalguns modelos).

 Tecla da função Grill: ativa a função Grill.

 Teclas de aumento e diminuição do valor.

 Ícone do temporizador contador de minutos: indica a ativação do temporizador contador de minutos autónomo.

 Display do temporizador.



A ausência do símbolo  indica que o aparelho não está preparado para a comunicação wireless com o exaustor.

### Zonas de cozedura a gás

 Zona posterior

 Zona anterior

### 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. Coloque os botões na posição  para apagar 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.

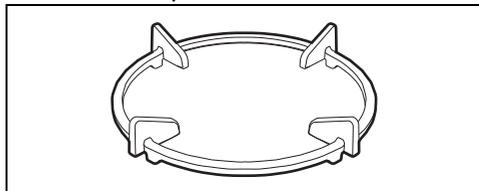


O módulo de gestão de potência não influencia o consumo elétrico total do aparelho.

### 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 anômalo 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.

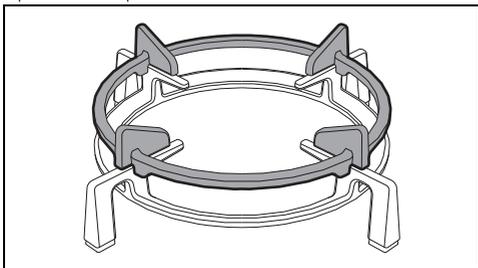
- Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios (se presentes).
- Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos).

## 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 recomendado (mm)
1 - 2 (individual)	90 - 110	170 - 190
1 - 2 (Bridge)	190 - 230	240

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.
- Uma eventual placa de grelhar deve ter um tamanho máximo de 36 x 20 cm para as zonas 1 - 2.

### Conselhos práticos para a utilização da placa

Para obter o melhor desempenho dos queimadores e um consumo mínimo de gás e evitar danificar a placa de cozinha, 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
AUX	8 - 18 cm
R	20 - 26 cm
UR	20 - 30 cm
UR-3c	20 - 30 cm

## 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.

### Ligação e desligação

Para ligar o aparelho, mantenha premida a tecla **I** durante, pelo menos, um segundo.

Para desligar o aparelho, prima a tecla **I** até ser emitido um sinal acústico. Após ligar, o aparelho será automaticamente desligado depois de cerca de 10 segundos de inatividade.

### Utilização da placa

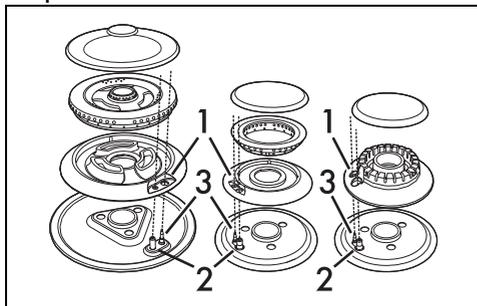
Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. Junto de cada botão está indicada a posição do queimador correspondente. O aparelho está equipado com um dispositivo de acendimento eletrónico. Basta premir e rodar o botão no sentido anti-horário para o símbolo de chama máxima, até que a chama acenda. Se o queimador não acender nos primeiros 15 segundos, rode o botão para **O** e não tente voltar a acender durante 60 segundos. Quando tiver acendido, mantenha o botão premido durante alguns segundos para deixar o termopar aquecer. Pode acontecer que o queimador se apague quando soltar o botão: significa que o termopar não aqueceu o suficiente.

Aguarde alguns instantes e repita a operação. Mantenha premido o botão durante mais tempo.



Em caso de desligamento accidental, um dispositivo de segurança atua para bloquear a saída de gás, mesmo com a torneira aberta. Posicione o botão em **O** e não tente voltar a acender durante 60 segundos.

### Posição correta dos espalhadores e das tampas

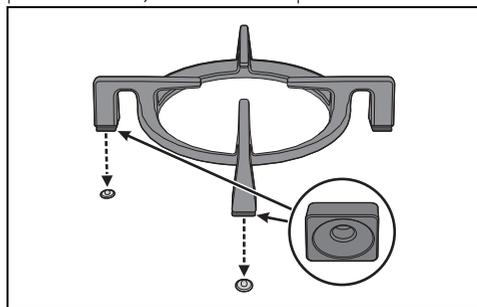


Antes de acender os queimadores da placa,

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. Verifique também se os encaixes dos espalhadores estão corretamente inseridos nos orifícios do queimador.

### 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.

### Ligação das zonas de cozedura



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

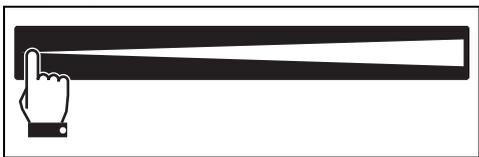
Após ter ligado o aparelho:

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

### Regulação das zonas de cozedura

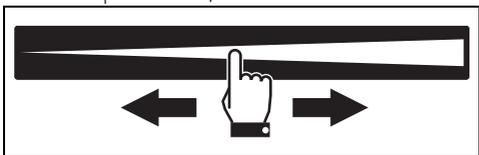
Depois de colocar um recipiente e verificar se a zona foi ativada:

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 seu dedo para a direita ou esquerda para selecionar uma potência de 1 a 9, ou ative as funções Booster ou Double Booster (veja os capítulos correspondentes).



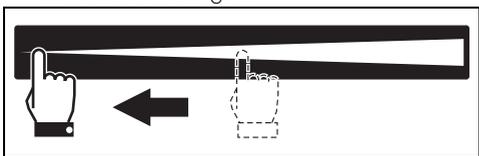
O display da zona utilizada indica o valor da potência definida.



O nível de potência também pode ser selecionado premindo diretamente a barra de deslocação, aproximadamente no ponto correspondente ao nível de potência pretendido.

### Desligação das zonas de cozedura

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



1. O display da zona seleccionada mostra o valor .



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



### 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")	

### Função Booster

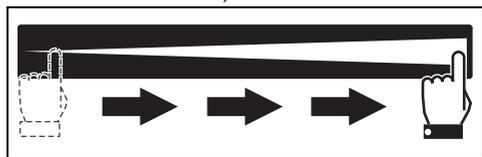


Veja Advertências gerais de segurança.

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

Depois de ter ligado a placa e selecionado uma zona:

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



A função Booster também pode ser ativada por uma única pressão na extremidade direita da barra de deslocação.

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



A função Booster permanece ativa no máximo durante 5 minutos, decorridos os quais o nível de potência da zona volta para 9.

Para desativar a função Booster, basta diminuir o nível de potência da zona de cozedura ou

desligar o aparelho.

## 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 Bridge (apenas em alguns modelos)



Esta função gere automaticamente uma distribuição uniforme da potência em ambas as zonas envolvidas.

Através desta função é possível controlar simultaneamente duas zonas de cozedura (dianteira e traseira) para a utilização de recipientes como frigideiras ou tachos alongados.

Após ter ligado a placa:

1. Posicione dois recipientes pequenos ou um de forma alongada sobre as zonas ligadas verticalmente.
2. Os display relativos às zonas de cozedura em questão mostram o símbolo .
3. Ao lado dos display aparecem os símbolos  e  a piscar. Estes símbolos indicam que a função Bridge pode ser ativada.



Após ter posicionado os recipientes (ao acender ou com a placa já acesa) se pretender utilizar as duas zonas separadamente, deverá aguardar 5 segundos até que os símbolos  e  não desapareçam.

Para ativar a função Bridge:

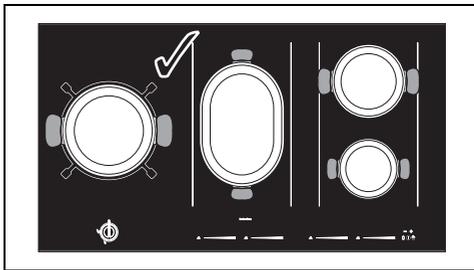
1. Toque nas barras de deslocação das zonas em questão ao mesmo tempo; os símbolos  e  voltam a ficar fixos.
2. Depois de ativada a função apenas o display da zona de cozedura da esquerda permanece ativo.

3. Utilize a barra de deslocação da zona da esquerda para definir o nível de potência pretendido para as duas zonas.

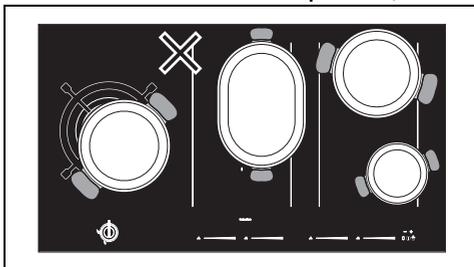


Quando está ativada a função Bridge, não é possível ativar a função Double Booster para as zonas em questão.

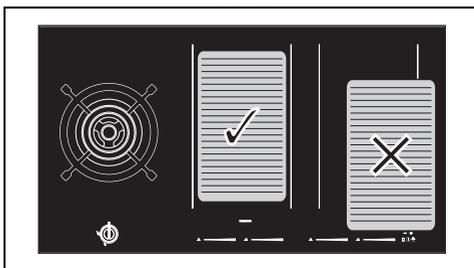
Se for utilizada uma panela de grandes dimensões, oval ou oblonga, certifique-se de que é colocada no centro da zona de cozedura.



Posicionamento correto das panelas/tachos



Posicionamento NÃO correto das panelas/tachos



Exemplos de posicionamento da placa de grelhar

## Funções acessórias

### Temporizador contador de minutos autônomo



É possível programar até um máximo de 1 hora e 59 minutos.

Com esta função é possível programar um temporizador que emite um sinal acústico no final do tempo definido. Não interrompe o funcionamento das zonas de cozedura, mas apenas avisa o utilizador quando são transcorridos os minutos definidos.

Depois de ter ligado a placa, sem ter selecionado qualquer zona de cozedura:

1. Pressione simultaneamente as teclas e e ; entre essas, aparecerá o ícone .
2. O display do temporizador exibe .
3. Aja sobre as teclas e para seleccionar o tempo pretendido; mantenha as teclas pressionadas para um avanço rápido.
4. Após alguns instantes, o temporizador iniciará a contagem decrescente e o ponto entre o primeiro e o segundo dígito pisca.
5. Quando o tempo expirar, serão emitidos avisos sonoros; prima a tecla ou para desativar a campainha.

### Alteração e desativação do temporizador contador de minutos

Para alterar ou desativar o temporizador durante a contagem decrescente:

1. Prima a tecla para ligar a placa (se estiver desligado ou em standby).
2. Pressione ao mesmo tempo as teclas e .
3. Utilize as teclas e para alterar a contagem decrescente ou para redefinir o temporizador. A colocação em zero do temporizador implica a sua desativação.

### Esquema de aumento e diminuição do temporizador contador de minutos (toque por toque)

	-	+
de 0 a 5 minutos	10 seg.	1 minuto
de 5 a 9 minutos	30 seg.	1 minuto
de 9 minutos em diante	1 minuto	1 minuto

### Esquema de aumento e diminuição do temporizador contador de minutos (avanço rápido)

	-	+
de 0 a 10 minutos	1 minuto	1 minuto
de 10 min a 1 hora	5 minutos	5 minutos
de 1 hora a 1 hora e 59 minutos	5 minutos	5 minutos



Com um tempo igual ou superior a 10 minutos, aparecerá o ícone sob o display do temporizador.

### Cozedura temporizada



É possível programar até um máximo de 1 hora e 59 minutos.

Com esta função é possível programar o desligamento automático de cada zona de cozedura no término de um período de tempo definido pelo utilizador.

1. Coloque um recipiente sobre uma zona de cozedura e seleccione um nível de potência.
2. Prima ao mesmo tempo as teclas e ; ao lado do display da zona de cozedura, aparecerá o ícone .
3. Aja sobre as teclas e para seleccionar o tempo pretendido; mantenha as teclas premidas para um avanço rápido.
4. A cozedura temporizada iniciará alguns segundos após a última seleção.

5. Quando o tempo expirar, serão emitidos avisos sonoros; prima a tecla  ou  para desativar a campainha.



- É possível ativar a função em mais zonas de cozedura ao mesmo tempo.
- Quando o temporizador é ativado numa outra zona de cozedura, o ícone  da zona definida anteriormente fica ligeiramente escurecido.

### Alteração ou desativação da cozedura temporizada

Para alterar ou redefinir uma cozedura temporizada, basta seguir as mesmas instruções indicadas para alterar ou redefinir o temporizador contador de minutos. Se tiverem sido programadas várias cozeduras temporizadas, é necessário premir

simultaneamente as teclas  e  para navegar entre os temporizadores de cada zona e alterá-los um a um.

Cada temporizador selecionado é exibido com o ícone  totalmente aceso, enquanto os outros ícones estão parcialmente obscurecidos.



Durante uma ou mais cozeduras temporizadas, é sempre possível programar um temporizador autónomo.

### Aquecimento rápido



Esta função não está disponível para as funções Warming, Booster e Double Booster.

Esta função aquece ao máximo uma zona de cozedura e permite que esta atinja mais rapidamente o calor correspondente ao nível de potência selecionado.

Depois de ter selecionado uma zona de cozedura:

1. Mantenha premida a barra de deslocação no nível de potência pretendido (1 a 9) durante pelo menos 3 segundos.
2. O display da zona mostra o símbolo  alternado com o nível de potência selecionado.

3. Decorrido o tempo de aquecimento, a zona de cozedura regressa ao nível de potência anteriormente selecionado.

Esta função pode ser desativada selecionando um nível de potência diferente ou desligando o aparelho.

### Função Pausa (apenas em alguns modelos)

Com esta função é possível suspender a atividade de todas as zonas de cozedura.

Para ativar a função Pausa:

1. Com pelo menos uma zona de cozedura ativa, prima conjuntamente as teclas  e .
2. Nos display de todas as zonas de cozedura aparecerá o símbolo .



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

Para desativar a função Pausa:

1. Pressione ao mesmo tempo as teclas  e . Aparece uma animação da barra gráfica da zona posterior direita.
2. Passe o dedo ao longo da barra de deslocação, da esquerda para a direita.
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 indicadores de calor residual e a função de Bloqueio de comandos.

### Função Recall (apenas em alguns modelos)



Esta função só pode ser utilizada se pelo menos uma zona de cozedura estava ativa no momento do desligamento involuntário.

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

Neste caso, execute as seguintes operações em 6 segundos:

1. Ligue o aparelho.
  - O led sobre as teclas  e  piscam.
2. Prima conjuntamente as teclas  e  para repor as funções anteriormente ativas.

A função Recall permite restabelecer apenas as seguintes funcionalidades:

- 1 Atividade e níveis de potência das zonas de cozedura.
- 2 Cozeduras temporizadas.
- 3 Função Bridge.
- 4 Aquecimento rápido.
- 5 Funções Booster e Double Booster.
- 6 Bloqueio de comandos.



Todas as funções não listadas não serão repostas.

## 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



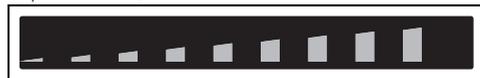
Esta função permite ativar automaticamente a função Bridge apenas para as zonas direitas; útil para grelhar com uma placa de grelhar ou cozinhar com recipientes alongados.

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.

## Menu do utilizador

O menu do utilizador permite alterar algumas características funcionais do aparelho. Estão disponíveis 4 opções e cada opção é marcada no display do temporizador com a letra «U» juntamente com um número sequencial.

Opção	Descrição
	Limitação de potência (kW) - Modificação reservado ao instalador
	Ativação e desativação da função Auto-Vent 2.0 (apenas para alguns modelos)
	Configuração da Auto-Vent 2.0 para modo automático (apenas para alguns modelos)
	Opção reservada

### Acesso ao menu do utilizador

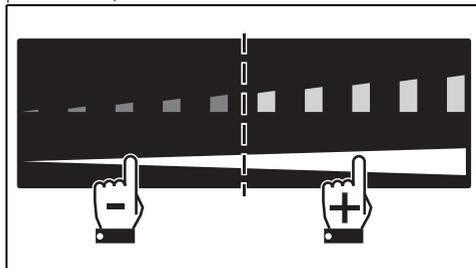
- Com a placa desligada, acenda-a com a tecla .
- Em 3 segundos, prima novamente  para a desligar; o ícone  começa a piscar.
- Prima conjuntamente as teclas  e  até que as barras gráficas apareçam acima das barras de deslocação das zonas da direita.
- Prima conjuntamente o centro de ambas as barras de deslocação para concluir o acesso.

## Opções do utilizador

Uma vez efetuado o acesso, a primeira opção proposta é aquela relativa à limitação de potência (opção U0), que apenas pode ser modificada pelo instalador (veja «Procedimento de limitação de potência»).

Utilize as teclas  e  para navegar entre as opções.

Para seleccionar valores para cada opção, prima a metade esquerda da barra de deslocação para retroceder e a metade direita para avançar.



A opção U1 (apenas nalguns modelos) permite ativar ou desativar a função Auto-Vent 2.0:

- Valor 0: função desativada.
- Valor 1: função ativada.

A opção U2 (apenas nalguns modelos) permite configurar a função Auto-Vent 2.0 para o modo automático. É possível seleccionar 8 valores. A tabela seguinte oferece um resumo das definições possíveis:

Valor	Iluminação do exaustor	Velocidade da ventoinha do exaustor		
		Cozeduras delicadas	Cozeduras médias	Cozeduras intensas
0	Off		Off	
1	On		Off	
2 - 4 - 6	On	Off	velocidade 1	velocidade 2
3 - 5 - 7	On	velocidade 1	Velocidade 2	Velocidade 3

Consulte a tabela apresentada a seguir para seleccionar o valor mais adequado com base na limitação da potência do aparelho:

Valor	Limitação da potência
2 - 3	até 4 kW
4 - 5	de 4 a 5 kW
6 - 7	de 5 kW em diante



Se o aparelho estiver regulado para um nível de potência inferior em relação ao indicado na tabela acima, poderá não ser possível escolher algumas das velocidades da ventoinha do exaustor.



Para modelos que não têm uma ligação wireless, as opções U1 e U2 no menu do utilizador estarão visíveis, mas não podem ser acedidas.

## Saída do menu do utilizador

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

1 Prima conjuntamente as teclas  e  por no mínimo dois segundos. Todas as alterações serão guardadas e a placa será desligada. Portanto, será necessário ligá-la novamente.

Ou

2 Prima a tecla  durante, no mínimo, dois segundos. Todas as alterações serão descartadas e a placa será reiniciada, mas continuará a estar ligada.

## Funcionalidades de segurança



Veja Advertências gerais de segurança.

### Limitação da duração da cozedura

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 o dispositivo de limitação da duração é ativado, o aquecimento do recipiente é desativado.

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

Nível de potência	Duração máxima da cozedura em horas
7	2 ½
8	2
9	1 ½
Booster/DBooster	10 minutos

### Indicadores do calor residual

Depois de desligar a zona de cozedura, em cada display é exibido um símbolo específico que indica se a zona ainda está quente e exibe a temperatura indicativa:

Símbolo	Temperatura
	> 60 °C
	> 80 °C
	> 100 °C

### Proteção contra sobreaquecimento

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

Quando certos limiares de segurança são atingidos, uma ou mais zonas de cozedura são desativadas. Eventualmente, se a temperatura interna for muito alta, o aparelho é desligado automaticamente.

### Bloqueio de comandos (apenas em alguns modelos)



Esta funcionalidade foi concebida para bloquear todas as teclas da placa durante o funcionamento, com exceção da tecla .

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

Para ativar o Bloqueio de comandos, com pelo menos uma zona de cozedura ativa:

- prima conjuntamente as teclas  e  por no mínimo um segundo.

O Bloqueio de comandos fica ativo e para cada zona de cozedura é exibido o símbolo



Para desativar o Bloqueio de comandos, prima conjuntamente as teclas  e  por no

mínimo um segundo; desaparecerão os símbolos .

## Bloqueio de segurança para as crianças



Esta funcionalidade foi concebida para evitar ativações acidentais do dispositivo, por exemplo, por crianças.

Para ativar o bloqueio de segurança para as crianças é necessário que o aparelho esteja ligado, as zonas de cozedura não ativas e nenhum temporizador acionado:

- Prima conjuntamente as teclas  e  por no mínimo 3 segundos.

O símbolo  aparecerá no display de todas as zonas de cozedura e no display do temporizador.

Para desativar o Bloqueio para crianças, prima conjuntamente as teclas  e  por no mínimo 3 segundos.

# 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

## 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:

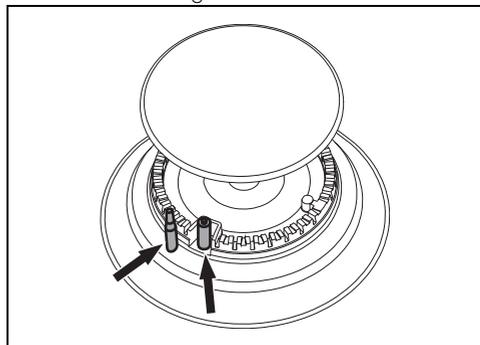
- "E02"
- "E2"
- "Er21"

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.

PT

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 painéis com fundo em alumínio podem ser removidos com um pano húmido embebido em vinagre. No caso em que, após a cozedura, permaneçam resíduos queimados, remova-os, 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 painéis. Retire, portanto, imediatamente os possíveis grãos da superfície de cozedura. As alterações cromáticas não influenciam no funcionamento e na estabilidade do vidro. Não se trata, de facto, de alterações do material da placa de cozinha, mas de simples resíduos não removidos que ficaram carbonizados. Podem formar-se superfícies brilhantes devido ao esfregar dos fundos das painéis, especialmente se forem de alumínio, e à utilização de detergentes não apropriados. É difícil removê-las através da utilização de produtos comuns para a limpeza. Pode tornar-se necessário repetir a limpeza várias vezes. A

utilização de detergentes agressivos, ou a fricção com o fundo das painéis, poderá desgastar com o passar do tempo as decorações da placa de cozinha e poderá contribuir para a formação de manchas.



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 painéis/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

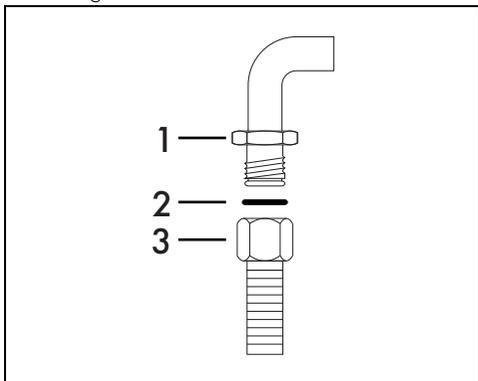


Veja Advertências gerais de segurança.

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.

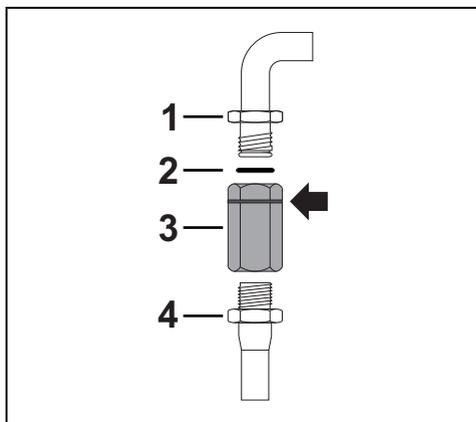


Enrosque de forma precisa a conexão 3 à conexão de gás 1 do aparelho, interpondo sempre o vedante 2 fornecido.

### Ligação com tubo flexível em aço com conexão em baioneta

Efetue a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço com conexão em baioneta

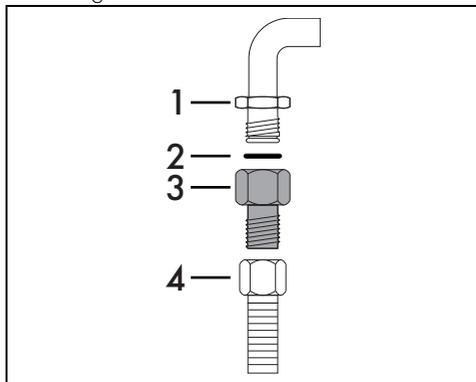
conforme a B.S. 669.



Aplique material isolante na rosca da conexão do tubo de gás 4 e enrosque o adaptador 3. Enrosque o bloco à conexão móvel 1 à do aparelho, interpondo sempre o vedante 2 fornecido.

### Ligação com tubo flexível em aço com conexão cônica

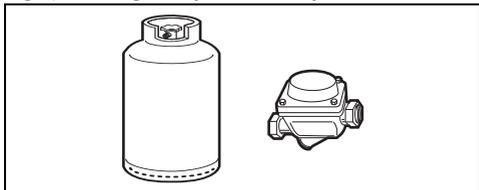
Efetue a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço de parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.



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.

PT

## 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.

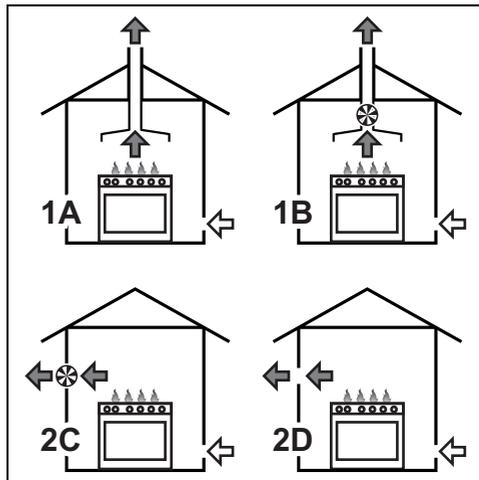
O local deve ser mantido com ventilação adequada para eliminar o calor e a humidade dos produtos das cozeduras: em especial, após um uso prolongado, é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

### 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



Ar



Produtos da combustão



Eletroventilador

### 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.

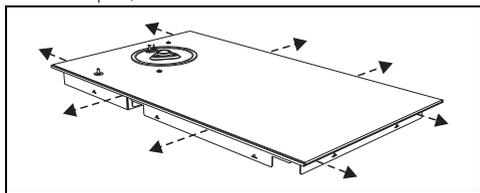
### Remoção da placa

1. Puxe os botões e as rodela dos botões (se presentes) para cima para as remover.

- Preste atenção na mola presente entre o botão e a rodela.
2. Remova as grelhas da placa.
  3. Retire os espalhadores de chama e as respectivas tampas.
  4. Remova os parafusos de fixação da placa e as respectivas plaquetas correspondentes a cada zona dos queimadores.
  5. Remova os vedantes das velas e dos termopares correspondentes, localizados sob as plaquetas removidas anteriormente.

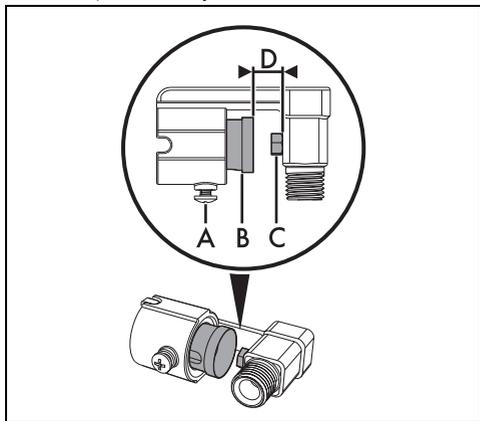
 Se estiver presente o queimador Ultrarrápido é necessário desapertar a porca que fixa o termopar à placa (CH8).

6. Desaperte os parafusos que fixam a placa ao caráter dos queimadores (no desenho é representado o modelo de 90 cm como exemplo).



7. 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 respectivas tabelas (veja "Tipos de gás e país a que pertencem" ou "Tabelas de

características dos queimadores e dos injetores").

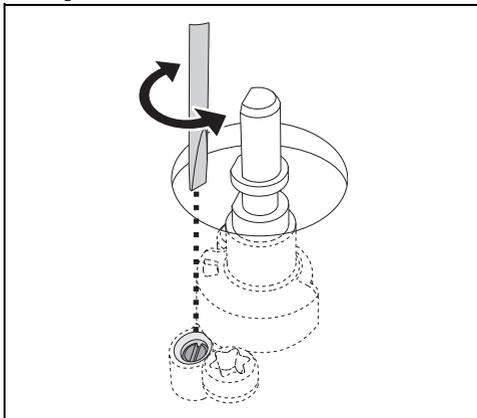


O binário de aperto do injetor não deve ultrapassar os 3 Nm.

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 aplicada pela correspondente ao novo tipo de gás. A etiqueta está dentro da saqueta dos injetores (se presente).

## 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.

## 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
<b>1 Gás Metano G20</b>										
G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•							
<b>2 Gás Metano G20</b>										
G20 25 mbar										•
<b>3 Gás Metano G25.1</b>										
G25.1 25 mbar										•
<b>4 Gás Metano G2.350</b>										
G2.350 13 mbar									•	
<b>5 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31</b>										
G30/31 28-30/37 mbar	•	•	•	•	•	•				
G30/31 30/30 mbar							•	•		•
<b>6 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31</b>										
G30/31 37 mbar									•	
<b>7 Gás de Cidade G110</b>										
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".

## Tabelas de características dos queimadores e dos injetores

<b>1 Gás Metano G20 - 20 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR-3c</b>	<b>UR</b>
Capacidade térmica nominal (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	76	126	130	175
Capacidade reduzida (W)	400	900	1600	1800
Ar primário (mm)	1	1	0,5	1
<b>2 Gás Metano G20 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR-3c</b>	<b>UR</b>
Capacidade térmica nominal (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	73	120	123	165
Capacidade reduzida (W)	400	900	1600	1800
Ar primário (mm)	1	1	1	0,5
<b>3 Gás Metano G25.1 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR-3c</b>	<b>UR</b>
Capacidade térmica nominal (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	76	135	140	190
Capacidade reduzida (W)	400	900	1600	1800
Ar primário (mm)	1	1	1	0,5

4 Gás Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Capacidade térmica nominal (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	100	175	180	280
Capacidade reduzida (W)	400	900	1600	1800
Ar primário (mm)	1	1	2	3
5 Gás liquefeito de petróleo G30/31 - 30/37	AUX	R	UR-3c	UR
Capacidade térmica nominal (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	48	85	87	115
Capacidade reduzida (W)	400	1100	1800	1800
Ar primário (mm)	1,5	8	1,5	12
Capacidade nominal G30 (g/h)	80	225	240	436
Capacidade nominal G31 (g/h)	79	221	236	429
6 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Capacidade térmica nominal (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	48	80	82	110
Capacidade reduzida (W)	450	1100	2000	1800
Ar primário (mm)	1,5	10	2	12
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-3c	UR
Capacidade térmica nominal (kW)	1,10	3,10	3,10	3,80
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	132	250	250	310
Capacidade reduzida (W)	400	900	1400	1400
Ar primário (mm)	1	1	1,5	1,5

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

## 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.

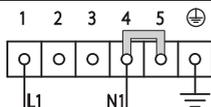
O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

### Modelos de 65 cm (A) e modelos de 75 cm

220-240 V 1N~

3 x 1,5 mm<sup>2</sup>

cabo tripolar

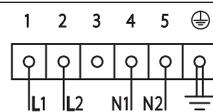


### Modelos de 90 cm (C)

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

6 x 1,5 mm<sup>2</sup>

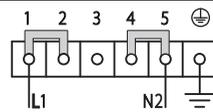
cabo de 6 polos



220-240 V

3 x 6 mm<sup>2</sup>

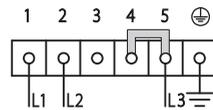
cabo tripolar



220-240 V 3~

4 x 6 mm<sup>2</sup>

cabo tetrapolar



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



Os cabos de alimentação são dimensionados tendo em conta o fator de contemporaneidade (em conformidade com a norma EN 60335-2-6).

(B)



Para cada ligação, se presente, utilize o conector fornecido

## 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.

## Procedimento de limitação de potência



- Este procedimento está reservado apenas ao instalador.
- O aparelho vem ajustado de fábrica na potência máxima.

Para poder alterar a potência máxima absorvida pelo aparelho, é necessário aceder ao menu do utilizador (veja «Menu do utilizador»). A opção relativa à limitação de potência é marcada com o código **44**, e é a primeira a ser proposta.

Os displays das zonas anterior e posterior direita mostram os números associados à potência definida de fábrica (valor expresso em kW):

**7,4** (7,4 kW). Utilize a barra deslizante mais à direita para alterar a potência: prima o lado esquerdo para a diminuir e o lado direito para a aumentar.

Graças à função Eco-Logic Advance, o valor da potência aumenta e diminui em passos de 0,1 kW a cada toque.

Para sair do menu do utilizador, veja o capítulo «Menu do utilizador».

## Entalhe do plano de trabalho

### Instruções de segurança para o posicionamento e a instalação



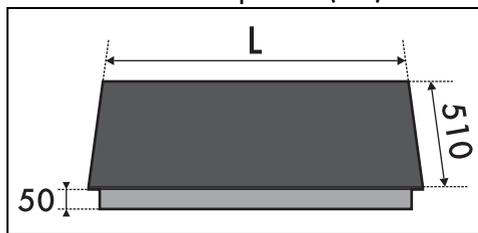
Veja Advertências gerais de segurança.

- A instalação é realizável com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira

maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, para que resistam ao calor (>90 °C).

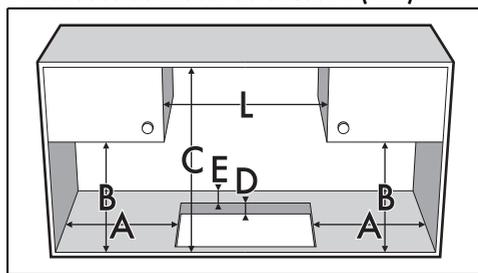
- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (>90 °C), ou poderão deformar-se com o tempo.
- Se o móvel não tiver a abertura de encaixe necessária, esta deve ser criada por trabalho de carpintaria e/ou alvenaria e deve ser executada por um técnico 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)



	L
Modelos A de 35 cm	350
Modelos B de 65 cm	650
Modelos C de 90 cm	900

### Dimensões do móvel de encaixe (mm)



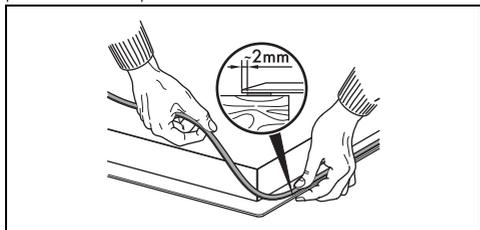
A mín. 200

B mín. 460

C	mín. 750
D	40 ÷ 60
E	mín. 50
	mín. 650 - modelos A de 65 cm
L	mín. 750 - modelos B de 75 cm
	mín. 900 - modelos C de 90 cm

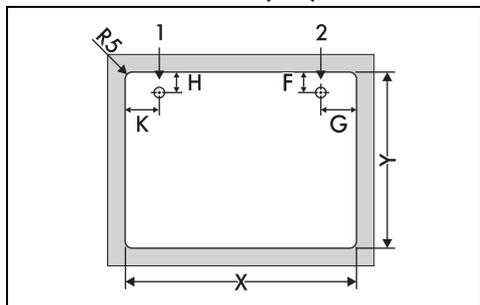
### Vedante da placa de cozinha

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



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

### Encastre em Semiaresta (mm)



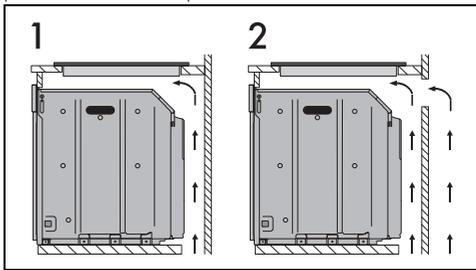
	X	Y	F	G	H	K
Mod. A de 65 cm	555 ÷ 560	482 ÷ 486	69	85	35	93
Mod. B de 75 cm	719 ÷ 724	482 ÷ 486	69	53	35	66
Mod. C de 90 cm	844 ÷ 848	482 ÷ 486	70	112	35	75
1	ligação do gás					

X	Y	F	G	H	K
2 Ligação elétrica					

### Encastre

#### Sobre compartimento de encastre do forno

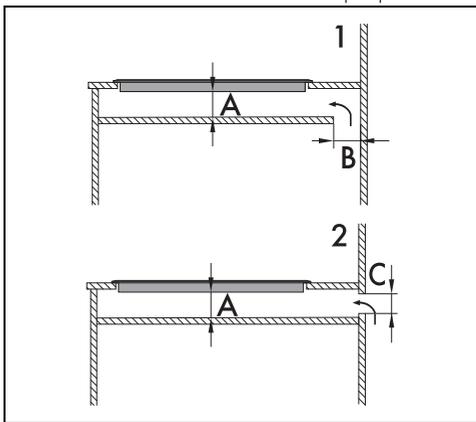
A distância entre a placa e os móveis da cozedura ou os aparelhos de encastrar deve ser tal que garanta uma ventilação suficiente e uma suficiente descarga de ar. Se instalada sobre um forno, é necessário deixar um espaço entre o fundo da placa de cozinha e a parte do produto instalado por baixo.



- 1 Com abertura no fundo
- 2 Com abertura no fundo e atrás

#### No compartimento neutro

Em caso de se encontrarem outros móveis sob a placa de cozinha, deve ser instalado um fundo duplo de madeira a uma distância mínima de 20 mm a partir do lado inferior da placa de cozinha para evitar contactos acidentais. O fundo duplo pode apenas ser removido utilizando ferramentas apropriadas.



- 1 Com abertura no fundo
- 2 Com abertura atrás

A mín. 20 mm - máx. 50 mm

B máx. 50 mm

C máx. 50 mm



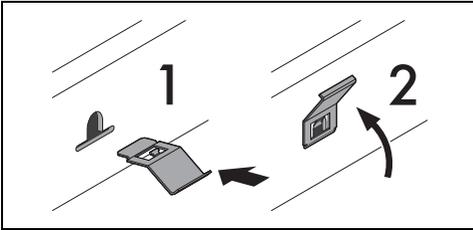
A falta da instalação do duplo fundo de madeira expõe o utilizador a um possível contacto acidental com partes cortantes ou quentes.

- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.

## Fixação ao móvel de encastre

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.



## 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.