

<b>1 Advertências</b>	<b>304</b>
1.1 Advertências gerais de segurança	304
1.2 Finalidade do aparelho	308
1.3 Responsabilidade do fabricante	308
1.4 Este manual de utilização	308
1.5 Chapa de identificação	308
1.6 Eliminação	309
1.7 Como ler o manual de utilização	310
<b>2 Descrição</b>	<b>311</b>
2.1 Descrição geral	311
2.2 Símbolos	313
2.3 Acessórios disponíveis	314
<b>3 Utilização</b>	<b>315</b>
3.1 Advertências	315
3.2 Precauções	316
3.3 Primeira utilização	316
3.4 Utilização dos queimadores a gás	317
3.5 Utilização das placas por indução	319
3.6 Conselhos práticos	331
<b>4 Limpeza e manutenção</b>	<b>332</b>
4.1 Advertências	332
4.2 Limpeza do aparelho	332
4.3 Que fazer se...	334
<b>5 Instalação</b>	<b>335</b>
5.1 Indicações de segurança	335
5.2 Entalhe do plano de trabalho	335
5.3 Encastre	337
5.4 Ligação do gás	339
5.5 Adaptação aos vários tipos de gás	342
5.6 Ligação elétrica	349
5.7 Para o instalador	351

## TRADUÇÃO DO MANUAL ORIGINAL

Estas instruções são válidas para os países de destino indicados na placa de características colocada no aparelho.

Esta placa de cozedura de encastrar é da classe 3.

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)



# Advertências

## 1 Advertências

### 1.1 Advertências gerais de segurança

#### Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento durante a utilização.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- 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 capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- 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.
- As gorduras e os óleos podem pegar fogo se sobreaquecerem. Não se afaste durante a preparação de alimentos que contêm óleos ou gorduras. Em caso dos óleos ou das gorduras pegarem fogo, nunca apague com água. Coloque a tampa sobre a panela e desligue a zona de cozedura interessada.



- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Durante a utilização não coloque objetos metálicos, como talheres ou loiças, sobre a superfície da placa de cozinha porque podem sobreaquecer.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não utilize sprays perto deste aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Não modifique o aparelho.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.

## Danos ao aparelho

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão entrar em ignição. Preste a máxima atenção.
- Não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não utilize, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Os recipientes e os grelhadores devem ser posicionados dentro do perímetro da placa de cozinha.



## Advertências

- 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 coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de cozedura ligadas.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- 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).
- Não lave em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.

## Instalação

- Este aparelho **não deve ser instalado** em barcos o rulotes.
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Faça realizar a ligação ao gás a pessoal 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 não devem estar em contacto com as partes móveis e não devem 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.
- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O torque de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 -2 Nm.
- A eventual substituição do cabo de ligação à eletricidade deve ser realizado exclusivamente por pessoal técnico qualificado.

## Para este aparelho

- Após a utilização, desligue as placas. Nunca confie apenas no detetor de painelas.
- Preste a máxima atenção às crianças porque é difícil que possam ver a indicação de calor residual. Após a utilização, as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo, mesmo se desligadas. Evite que as crianças toquem na placa.
- A superfície em vitrocerâmica é muito resistente aos choques, contudo evite que objetos sólidos e duros caiam na superfície de cozedura, porque podem provocar quebras se afiados.
- A superfície em vitrocerâmica não deve ser usada como superfície de apoio.



## Advertências

- Em caso de rachaduras, 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).

### 1.2 Finalidade do aparelho

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

### 1.3 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objetos, provocados por:

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

### 1.4 Este manual de utilização

Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve conservá-lo íntegro e tê-lo sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida do aparelho.

Antes de utilizar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.

### 1.5 Chapa de identificação

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



## 1.6 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (diretivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

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



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

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

- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolva o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

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

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



**Embalagens de plástico**  
**Perigo de asfixia**

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



# Advertências

## 1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:

### Advertências



Informações gerais sobre este manual de utilização, de segurança e para a eliminação final.

### Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

### Utilização



Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios, conselhos de cozedura.

### Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

### Instalação



Informações para o técnico qualificado: instalação, colocação em funcionamento e teste.



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

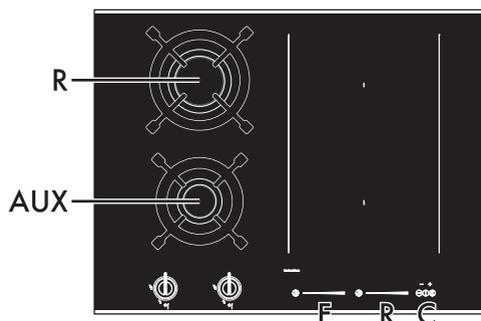
1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



## 2 Descrição

### 2.1 Descrição geral



65 cm

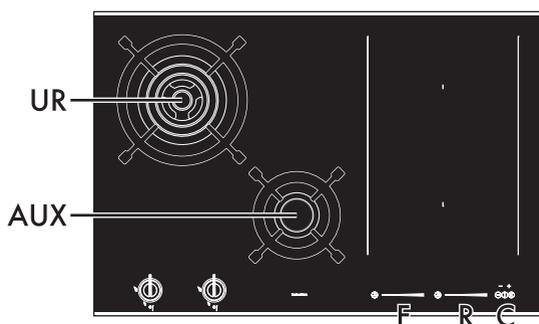
**AUX** = Auxiliar

**R** = Rápido

**F** = Comandos da placa anterior

**R** = Comandos da placa posterior

**C** = Zona dos comandos gerais



75 cm

**AUX** = Auxiliar

**UR** = Ultrarrápido

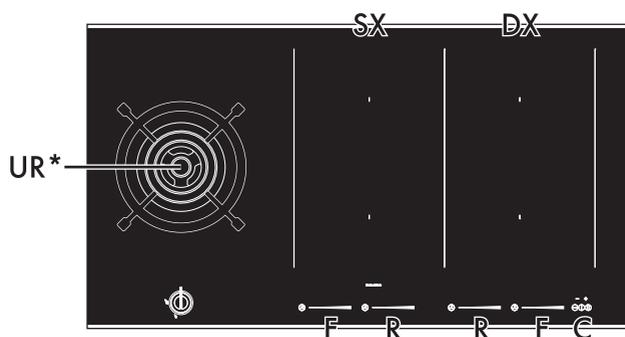
**F** = Comandos da placa anterior

**R** = Comandos da placa posterior

**C** = Zona dos comandos gerais



## Descrição



90 cm

**UR\*** = Ultrarrápido

**SX** = Zona de cozedura por indução esquerda

**SX** = Zona de cozedura por indução direita

**F** = Comandos da placa anterior

**R** = Comandos da placa posterior

**C** = Zona dos comandos gerais

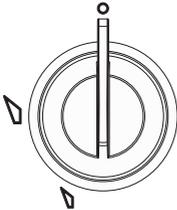


## 2.2 Símbolos

### 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.

### Zonas de cozedura por indução

-  Tecla On/Off: liga ou desliga a placa de cozinha.
-  Tecla de pausa: suspende a cozedura.
-  Tecla bloqueio dos comandos: impede o toque acidental dos comandos.
-  Tecla de aumento: aumenta o tempo de cozedura ou do temporizador.
-  Tecla de diminuição: diminui o tempo de cozedura ou do temporizador.



Barra de deslocação: aumenta o diminui o nível de potência.

-  Tecla de funções especiais: ativa as funções especiais do aparelho.

### Tabela das potências absorvidas

Placa	Dimensões da Placa (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Potência máxima absorvida na função Power (W)*
<b>F - R</b>	230 x 180	2100	3700

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



## Descrição

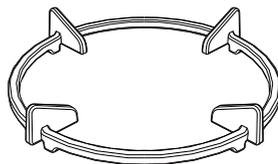
### Vantagens da cozedura por indução

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

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

### 2.3 Acessórios disponíveis

#### Grelha de redução de Wok



Útil para utilização de recipientes Wok.

**i** Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das normas em vigor.

**i** Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilize apenas acessórios originais do fabricante.



## 3 Utilização

### 3.1 Advertências



#### Utilização não correta Perigo de queimaduras

- Assegure-se de que os espalhadores estejam colocados corretamente nas suas bases, com as respetivas tampas.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras ou óleos.
- As gorduras e os óleos quando aquecem excessivamente podem incendiar-se. Preste a máxima atenção.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a utilização.
- Não toque ou limpe a superfície da placa de cozinha durante o funcionamento ou quando as lâmpadas indicadoras de calor residual estiverem acesas.
- Não coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de cozedura ligadas.
- Não toque nos elementos quentes do aparelho quando estão em funcionamento. Deixe-os arrefecer antes de realizar uma eventual limpeza.
- Ative o bloqueio de teclas na presença de crianças ou animais domésticos que consigam ter acesso à placa de cozinha.
- Após a utilização, as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo após o desligamento. Não toque nas superfícies da placa de cozinha.



#### Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Não aplique folhas de papel de alumínio para cobrir os queimadores ou a placa.
- 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 é aconselhada a utilização de panelas de barro ou de pedra-sabão (esteatita) para a cozedura ou para o aquecimento dos alimentos.
- Não utilize a placa de cozinha se um eventual forno instalado sob a mesma estiver em processo de pirólise.
- Evite que objetos sólidos e pesados caiam desastrosamente sobre a superfície de cozedura.
- Não utilize a placa como superfície de apoio.



## Temperatura elevada Perigo de incêndio ou explosão

- Não utilize ou deixe materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho ou diretamente sob a placa de cozinha.
- Não utilize latas de conservas, recipientes fechados, loiças e recipientes de plástico para a cozedura.
- Se se formarem rachaduras, fissuras ou na impossibilidade de desligamento do aparelho, retire a ficha da tomada e contacte a Assistência técnica.

### 3.2 Precauções

#### A fuga de gás pode causar uma explosão.

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

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

#### Funcionamento anómalo

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

- Danificação dos utensílios da cozinha.
- 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.

No caso de o aparelho não funcionar corretamente, contacte o Centro de Assistência Autorizado da sua zona.

### 3.3 Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (veja 4 Limpeza e manutenção).



## 3.4 Utilização dos queimadores a gás

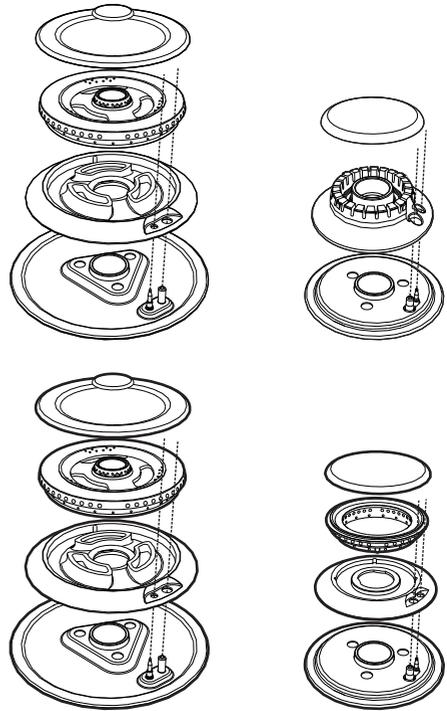
Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. Junto de cada botão está indicada a posição do queimador correspondente. O aparelho está equipado com um dispositivo de acendimento eletrónico. Basta premir e rodar o botão no sentido anti-horário para o símbolo de chama máxima, até que a chama acenda. Se o queimador não acender nos primeiros 15 segundos, rode o botão para  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 acidental, um dispositivo de segurança atua para bloquear a saída de gás, mesmo com a torneira aberta. Posicione o botão em  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. Tenha em atenção que os orifícios dos queimadores correspondam às velas e aos termopares. Verifique também se os encaixes dos espalhadores estão corretamente inseridos nos orifícios do queimador.

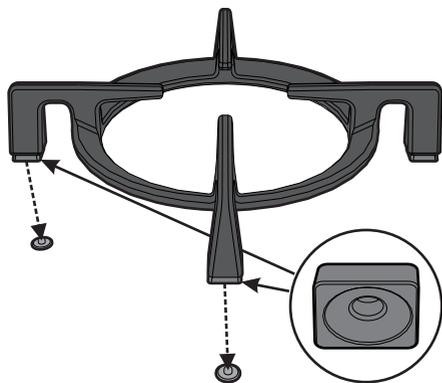




## Utilização

### 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.

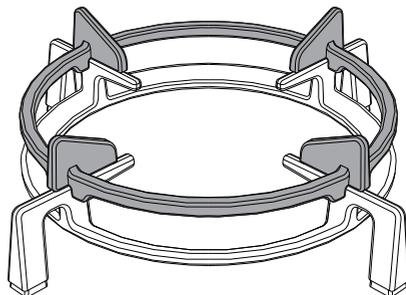
### Diâmetros dos recipientes



- **AUX:** de 8 a 18 cm.
- **R:** de 20 a 26 cm.
- **UR:** de 20 a 30 cm.

### Grelhas de redução

A grelha de redução é colocada sobre a grelha da placa. Assegure-se de que esteja colocada corretamente.



### Utilização de um grelhador

Se pretender utilizar um grelhador, deve observar algumas precauções:

- é possível pré-aquecer o grelhador à potência máxima do queimador durante não mais do que 10 minutos.
- aconselha-se programar a cozedura dos alimentos a uma potência reduzida;
- preste atenção para que as chamas do queimador não ultrapassem a borda do grelhador;
- mantenha uma distância mínima de 150 mm entre a parede lateral e a borda do grelhador;
- não coloque o grelhador sobre mais queimadores ao mesmo tempo.



## 3.5 Utilização das placas por indução

**i** Durante a primeira ligação à rede elétrica, é executado um controlo automático que acende todas as lâmpadas indicadoras por alguns segundos.

Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. O uso da placa de cozinha por indução ocorre por meio de teclas sensoras Touch-Control. Toque levemente num símbolo da superfície em vitrocerâmica. Cada toque correto é confirmado por um sinal acústico.

### 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.

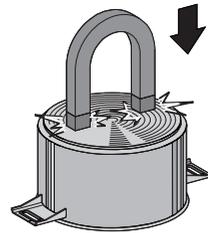
#### Recipientes não adequados:

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

Para verificar se a panela é adequada basta aproximar um ímã ao fundo: se este for atraído a panela é adequada para a cozedura por indução.

Se não dispuser de um ímã pode-se colocar no recipiente uma pequena quantidade de água, poisá-lo sobre uma zona de cozedura e pôr a placa em funcionamento. Se no display for mostrado

o símbolo , significa que a panela não é adequada.



Utilize exclusivamente recipientes com o fundo perfeitamente plano adequados para as placas por indução. A utilização de panelas com fundo irregular pode comprometer a eficiência do sistema de aquecimento até a impedir a deteção da panela sobre a placa.

### Diâmetro mínimo da panela

Placa	Ø mínimo (cm)	Ø recomendado (cm)
<b>F - R</b>	9	11,5
<b>Multizone</b>	2 x 11 1 x 22	2 x 13,5 1 x 24,5



# Utilização

## Limitação da duração da cozedura

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

Se não alterar as definições da zona de cozedura, a duração do funcionamento máximo de cada zona individual depende do nível de potência selecionado.

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

símbolo  no display.

Nível de potência	Duração máxima da cozedura
1	8 horas e 30 minutos
2	6 horas e 30 minutos
3	5 horas e 30 minutos
4	4 horas e 30 minutos
5	3 horas e 30 minutos
6	2 horas e 30 minutos
7	2 horas e 30 minutos
8	2 horas
9	1 hora e 30 minutos

## 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.

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

## Níveis de potência

A potência da zona de cozedura pode ser regulada para vários níveis. No quadro, pode encontrar as indicações relativas aos diversos tipos de cozedura.

Nível de potência	Adequado para:
0	Posição OFF
1 - 2	Cozedura de quantidades reduzidas de alimento (potência mínima)
3 - 4	Cozedura
5 - 6	Cozedura de grandes quantidades de alimento, assar peças maiores
7 - 8	Assar, fritar com farinha
9	Assar
p *	Assar/ Dourar, cozer (potência máxima)

\* ver a função Power

## Ligação/desligamento da placa

Para ativar a placa é necessário manter premida a tecla On/Off  durante, pelo menos, 1 segundo, para a desativar mantenha premida a tecla On/Off  durante, pelo menos, 2 segundos.



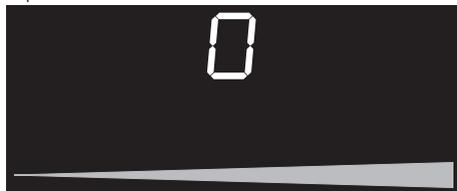
A placa desativar-se-á automaticamente dentro de alguns segundos se não for selecionado qualquer valor de potência.



## Ligação automática da zona de cozedura

Após ter ligado a placa:

- Coloque um recipiente (adequado para a cozedura por indução e não vazio) sobre a zona de cozedura que se pretende utilizar.



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

de .

## Regulação da zona de cozedura

Após ter ligado a placa:

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

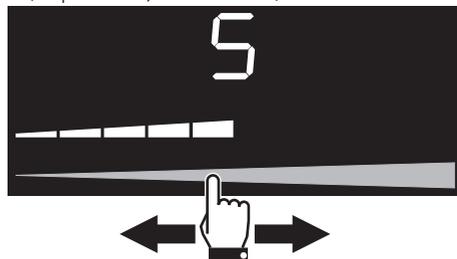


O display da zona de cozedura utilizada liga-se: o valor da potência indicado é

de .

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

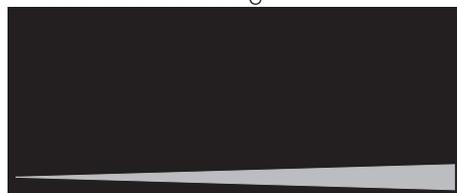
a ou habilitar a função Power (veja " Função Power").



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

## Desligamento da zona de cozedura

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



O display da zona de cozedura utilizada desliga-se.



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



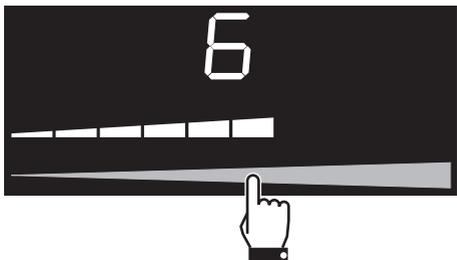
# Utilização

## Seleção rápida

**i** Através desta função é possível definir rapidamente a potência das placas desejada.

Após ter ligado a placa:

1. Coloque um dedo aproximadamente sobre a potência desejada da barra de deslocação da zona de cozedura a utilizar.



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

## Função Power

**i** Através desta função é possível utilizar a potência máxima distribuída da zona de cozedura.

Após ter ligado a placa:

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



O display da zona de cozedura utilizada liga-se: o valor da potência indicado é de **1**.

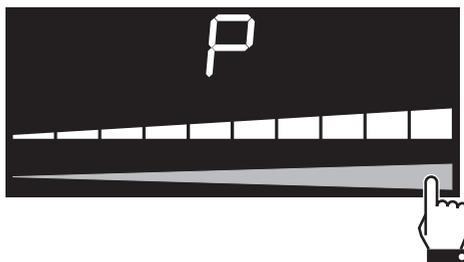
2. Desloque o dedo para a direita na barra de deslocação até selecionar a função Power.



O display da zona de cozedura utilizada indica o valor de **P**.

É possível ativar a função Power de forma rápida.

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



 A função Power permanece ativa no máximo durante 10 minutos, decorridos os quais, o nível de potência baixa automaticamente para o nível 9.

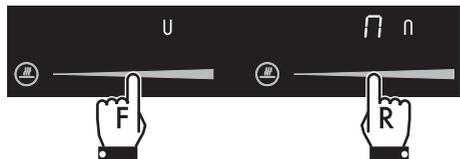


## Função Multizone

**i** Através desta função é possível regular ao mesmo tempo duas zonas de cozeduras (anterior e posterior) para a utilização das painéis como tachos para peixe ou recipientes com forma retangular.

Após ter ligado a placa:

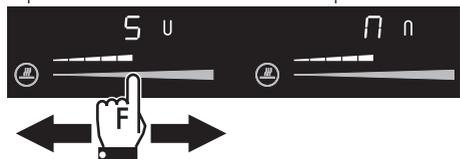
1. Coloque contemporaneamente um dedo sobre a barra de deslocação à esquerda e um dedo sobre a barra de deslocação à direita das zonas de cozedura a utilizar.



Os displays das zonas de cozedura ligam-se: o display à esquerda mostra o símbolo "master" **U** enquanto o display à direita

apresenta a indicação **n** seguida pelo símbolo "slave" **n**.

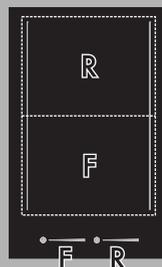
2. Desloque o dedo sobre a barra de deslocação à esquerda para definir a potência de cozedura desejada.



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



É possível ativar a função Multizone apenas entre zonas de cozeduras ligadas verticalmente (**F** e **R**).



Esta função gere automaticamente uma justa repartição da potência em ambas as placas interessadas.

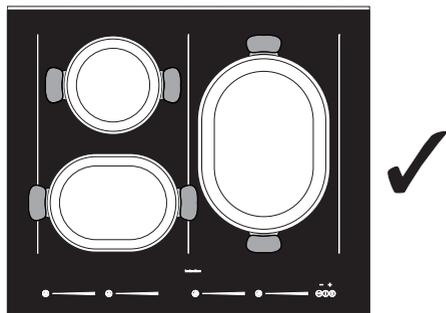


Quando está ativada a função Multizone, não é possível ativar a função Power nas zonas interessadas.

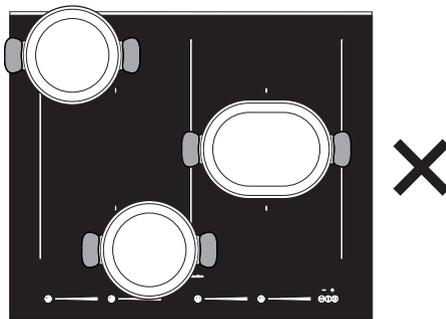


## Utilização

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



Exemplo de posicionamento das panelas correto



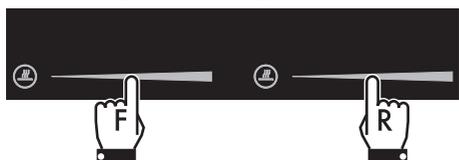
Exemplo de posicionamento das panelas NÃO correto

### Quadro guia para a cozedura

No quadro seguinte são indicados os valores de potência que podem ser definidos e em correspondência com todos está indicado o tipo de alimentos a preparar. Os valores podem variar conforme a qualidade do alimento e do gosto do consumidor.

Nível de potência	Adequado para:
1 - 2	Aquecer refeições, manter em ebulição uma pequena quantidade de água, bater molhos, gemas de ovos ou manteiga.
3 - 4	A cozedura de refeições sólidas e líquidas, manter em ebulição água, descongelar congelados, omeletas de 2-3 ovos, comida, fruta e verdura, cozeduras várias.
5 - 7	A cozedura de carne, peixe e verduras a vapor, refeições com mais ou menos água, preparação de geleias, etc.
8-9	Assados de carne ou peixe, bifes, fígado, alourar carne e peixe, ovos, etc.
P	Fritar batatas, etc., em óleo, ferver a água rapidamente.

Para desativar a função Multizone: coloque contemporaneamente um dedo sobre a barra de deslocação à esquerda e um dedo sobre a barra de deslocação à direita das zonas de cozedura a desativar.





## Calor residual



### Utilização não correta Perigo de queimaduras

- Tenha muito cuidado com as crianças, porque dificilmente podem ver a indicação de calor residual. Após a utilização as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo, mesmo se desligadas. Evite que as crianças coloquem as mãos sobre as zonas de cozedura.

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

será exibido no display o símbolo .

Quando a temperatura descer abaixo dos 40°C, o símbolo não será mais visualizado.

## Função Melting



Com esta função é possível descongelar os alimentos.

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

1. Pressione uma vez a tecla de funções especiais  da zona de cozedura escolhida. O display mostra a indicação  seguida pelo símbolo .

Para desativar a função Melting:

- Pressione três vezes a tecla de funções especiais .

## Função Manter quente



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

Para ativar a função Manter quente, após ter ligado a placa:

1. Pressione duas vezes a tecla de funções especiais  da zona de cozedura escolhida. O display mostra a indicação  seguida pelo símbolo .

Para desativar a função Manter quente:

- Pressione duas vezes a tecla de funções especiais .

## Função Simmering



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

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

1. Pressione três vezes a tecla de funções especiais  da zona de cozedura escolhida. O display mostra a indicação  seguida pelo símbolo .

Para desativar a função Simmering:

- Pressione uma vez a tecla de funções especiais .



# Utilização

## Função Pausa

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

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

- Pressione a tecla de pausa . O display mostra um led por cima da tecla de pausa  e a indicação  nos displays de todas as zonas de cozedura.

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

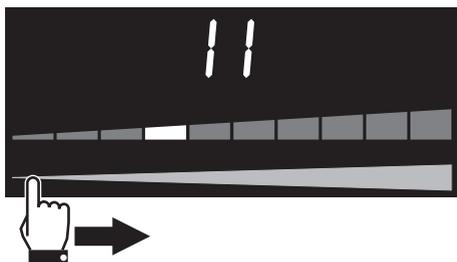
Todas as zonas de cozedura desligam-se.

Para desativar a função Pausa:

1. Pressione a tecla .

O display da zona de cozedura mais à direita mostra uma animação durante alguns segundos.

2. Coloque um dedo à esquerda da barra de deslocação e desloque-o para a direita.



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

## Bloqueio de comandos

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

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

- Pressione durante 3 segundos a tecla de bloqueio dos comandos . O display mostra um led por cima da tecla de bloqueio dos comandos .

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

Para desativar o Bloqueio de comandos:

- Pressione durante 3 segundos a tecla de bloqueio dos comandos . O led por cima da tecla de bloqueio dos comandos  desliga-se.



## Temporizador



Com esta função é possível programar um temporizador que emite um sinal acústico no final do tempo desejado.

Para ativar o temporizador, após ter ativado a placa de cozinha:

1. Pressione ao mesmo tempo as teclas do temporizador **+** e **-**.

O display exibe o indicador de tempo

**0.00**. O símbolo do temporizador  debaixo do indicador de tempo indica que a função foi ativada.

2. Pressione as teclas do temporizador **+** e **-** para programar o temporizador (mantenha premido para que avance rapidamente).

O display é definido em "minutos.segundos". Ao pressionar pela primeira vez a tecla do temporizador **+** é definido 1 minuto **1.00**. É possível definir um tempo inferior a um minuto:

- pressione a tecla do temporizador **-** de 1 a 5 vezes para selecionar um temporizador inferior a um minuto (de **0.50** a **0.10** segundos).

Cada vez que pressionar a tecla do temporizador **-** o tempo diminui de 10 segundos.

Se a definição excede os 9 minutos

**9.00** ativar-se-á indicação **min** por baixo do indicador de tempo e o display será definido em "horas.minutos"

**1.59** (até a um máximo de 1 hora e 59 minutos).

3. O temporizador iniciará alguns segundos após a última seleção.



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



O temporizador pode ser ativado tanto com a zona de cozedura ligada quanto desligada.

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

4. Para desativar o alarme sonoro pressione as teclas do temporizador **+** ou **-**.

## Desativação do temporizador

Para desativar o temporizador durante a contagem decrescente:

1. Pressione a tecla On/Off .

O led por cima da tecla On/Off  liga-se.

2. Pressione ao mesmo tempo as teclas do temporizador **+** e **-**.

A contagem decrescente é interrompida.

3. Mantenha premida a tecla do temporizador **-** até zerar a contagem decrescente.



## Cozedura temporizada



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

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

1. Pressione ao mesmo tempo as teclas do temporizador e .

O display exibe o indicador de tempo

. O símbolo temporizador junto ao valor da potência da placa indica que a função foi ativada.

2. Pressione as teclas do temporizador e para programar a cozedura temporizada (mantenha premido para que avance rapidamente).

O display é definido em "minutos.segundos". Se a definição excede os 9 minutos ativar-se-á

indicação por baixo do indicador de tempo e o display será definido em

"horas.minutos" (até a um máximo de 1 hora e 59 minutos).

3. A cozedura temporizada iniciará alguns segundos após a última seleção.

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

4. Para desativar o alarme sonoro pressione as teclas do temporizador ou .



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

## Alteração ou desativação da cozedura temporizada

Para alterar a cozedura temporizada durante a contagem decrescente:

1. Pressione a tecla On/Off .

O led por cima da tecla On/Off liga-se.

2. Pressione ao mesmo tempo as teclas do temporizador e .

A contagem decrescente é interrompida.

3. Pressione as teclas do temporizador e para alterar a programação da cozedura temporizada.

Para desativar a cozedura temporizada durante a contagem decrescente:

1. Pressione a tecla On/Off .

O led por cima da tecla On/Off liga-se.

2. Pressione ao mesmo tempo as teclas do temporizador e .

A contagem decrescente é interrompida.

3. Mantenha premida a tecla do temporizador até zerar a contagem decrescente.



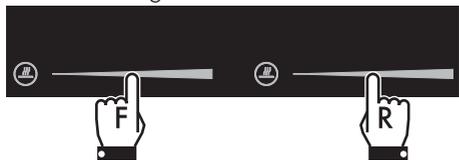
## Modo demonstração (apenas para expositores)



Este modo permite ao aparelho desativar os elementos de aquecimento, mas ao mesmo tempo manter ativo o painel de comandos.

### Para ativar o modo demonstração:

1. Certifique-se de que o aparelho esteja desligado da rede elétrica desde pelos menos 10-15 segundos.
2. Ligue o aparelho à rede elétrica.
3. Dentro de 2 minutos, prima ao mesmo tempo a tecla de bloqueio dos comandos  e a tecla de pausa  durante alguns segundos até ouvir um sinal acústico.
4. Coloque contemporaneamente um dedo sobre a barra de deslocação à esquerda e um dedo sobre a barra de deslocação à direita das zonas de cozedura mais próximas da zona de comandos gerais.



Ativar-se-á um sinal acústico e no display por cima da zona de comandos gerais aparecerá a indicação .

5. Prima a tecla de pausa  até fazer aparecer a indicação  por cima da zona de comandos gerais. A barra de deslocação à esquerda exibirá a indicação .
6. Posicione um dedo na parte superior da barra de deslocação à esquerda até visualizar a indicação .



7. Prima ao mesmo tempo a tecla de bloqueio dos comandos  e a tecla de pausa  durante alguns segundos.
8. Mantenha pressionado a tecla On/Off  durante pelo menos 1 segundo para ligar o aparelho no modo demonstração.



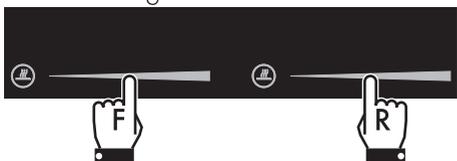
Quando o modo de demonstração está ativo, ao ligar o aparelho, por cima da zona de comandos gerais aparecerá durante alguns segundos a indicação  e nas barras de deslocação aparecerá a indicação .



## Utilização

### Para desativar o modo demonstração:

1. Certifique-se de que o aparelho esteja desligado da rede elétrica desde pelos menos 10-15 segundos.
2. Ligue o aparelho à rede elétrica.
3. Dentro de 2 minutos, prima ao mesmo tempo a tecla de bloqueio dos comandos  e a tecla de pausa  durante alguns segundos até ouvir um sinal acústico.
4. Coloque contemporaneamente um dedo sobre a barra de deslocação à esquerda e um dedo sobre a barra de deslocação à direita das zonas de cozedura mais próximas da zona de comandos gerais.



Ativar-se-á um sinal acústico e no display por cima da zona de comandos gerais aparecerá a indicação .

5. Prima a tecla de pausa  até fazer aparecer a indicação  por cima da zona de comandos gerais. A barra de deslocação à esquerda exibirá a indicação .
6. Posicione um dedo na parte inferior da barra de deslocação à esquerda até visualizar a indicação .



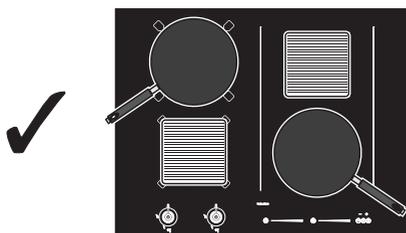
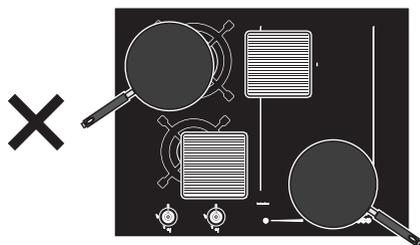
7. Prima ao mesmo tempo a tecla de bloqueio dos comandos  e a tecla de pausa  durante alguns segundos.

O modo demonstração será então desativado.



## 3.6 Conselhos práticos

- Para obter o melhor desempenho dos queimadores e um consumo mínimo de gás, é necessário utilizar recipientes com tampa e de diâmetro proporcional ao queimador para evitar que a chama incida sobre os lados. No momento de ebulição reduza a chama o suficiente para impedir que o líquido derrame.
- Durante a cozedura, para evitar queimaduras, danos na placa ou no topo, todos os recipientes ou os grelhadores (não fornecidos) devem estar colocados no interior do perímetro da placa de cozinha.



- O diâmetro da base da panela não deve sair da largura da zona de cozedura impressa com serigrafia.
- As panelas não devem ser posicionadas fora do perímetro da placa e por cima dos comandos frontais.
- Ao comprar uma panela verifique se o diâmetro indicado se refere ao fundo ou à parte superior do recipiente, visto que este último é quase sempre maior que o do fundo.
- Quando se preparam pratos com tempos de cozedura longos, pode-se poupar tempo e energia utilizando uma panela de pressão, a qual permite, além disso, conservar as vitaminas contidas nos alimentos.
- Assegure-se de que a panela de pressão contenha líquido suficiente, visto que o sobreaquecimento provocado pela sua ausência poderá danificar a panela e a zona de cozedura.
- Se possível, tape sempre as panelas com uma tampa adequada.
- Escolha a panela adequada à quantidade de alimento a cozinhar. Uma panela grande mas semivazia implica um dispêndio de energia.



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



## 4 Limpeza e manutenção

### 4.1 Advertências



#### Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, níquelagens, 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).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não lave em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não derrame açúcar ou misturas doces na placa durante a cozedura.
- Não coloque sobre a placa materiais ou substâncias que possam derreter (plástico ou folhas de alumínio) durante a cozedura.
- Tenha-as sempre limpas e não coloque objetos de qualquer tipo sobre as teclas sensoras.

### 4.2 Limpeza do aparelho

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 contêm abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.

Verta o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxagúe cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

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



## Manchas de alimentos ou resíduos

Evite absolutamente a utilização de esfregões de aço e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.

Utilize os produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxagúe muito bem e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

Evite deixar secar no interior do aparelho resíduos de alimentos à base de sacarina (por ex. compota), pois podem danificar o esmalte no interior do aparelho.

Eventuais vestígios claros provocados pela utilização das painéis com fundo em alumínio podem ser removidos com um pano húmido embebido em vinagre.

No caso em que, após a cozedura, permaneçam resíduos queimados, remova-os, enxagúe com água e seque bem com um pano limpo.

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

Retire, portanto, imediatamente os possíveis grãos da superfície de cozedura.

**As alterações cromáticas** não influenciam no funcionamento e na estabilidade do vidro. Não se trata, de facto, de alterações do material da placa de cozinha, mas de simples resíduos não removidos que ficaram carbonizados.

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

## Grelhas da placa de cozinha

Extraia as grelhas e limpe-as em água morna e detergente não abrasivo. Retire com cuidado todas as incrustações. Enxagúe-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.

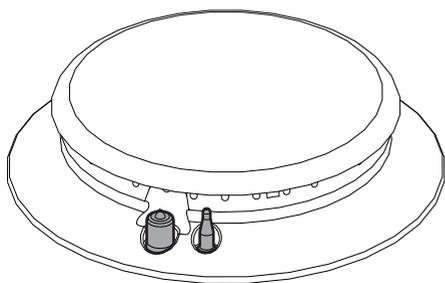


### Espalhadores e tampas

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

### Velas e termopares

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



### 4.3 Que fazer se...

A placa não funciona:

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

Os resultados da cozedura não são satisfatórios:

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

A placa de cozinha produz fumo:

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

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

- Chame o Assistência técnica ou um electricista.

Existem ruturas ou fissuras na placa de cozinha:

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



## 5 Instalação

### 5.1 Indicações de segurança



**Geração de calor durante o funcionamento do aparelho**  
**Risco de incêndio**

- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.

Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (>90°C), de outro modo, poderão deformar-se com o tempo.



A distância mínima a observar entre os exaustores e a superfície de cozedura deve corresponder, como mínimo, à indicada nas instruções de montagem do exaustor.

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

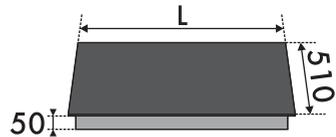
### 5.2 Entalhe do plano de trabalho



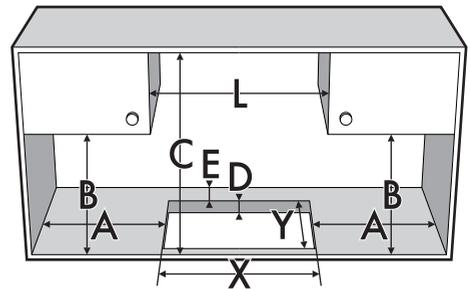
A seguinte intervenção requer um trabalho na parede e/ou de carpintaria e deve ser, portanto, realizada por um técnico competente.

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

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



L	X	Y
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486
750	719 ÷ 724	482 ÷ 486
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486



A	B	C	D	E
mín. 200	mín. 460	mín. 750	40 ÷ 60	mín. 50

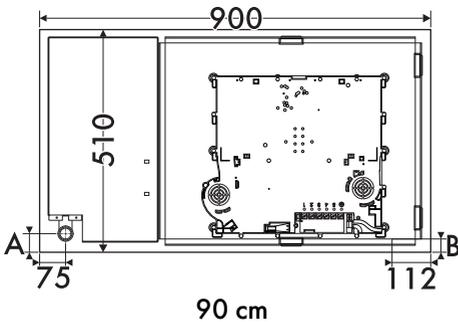
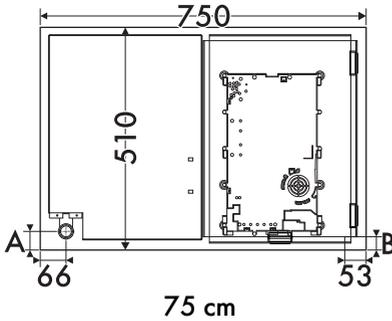
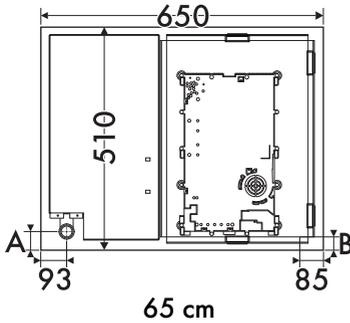


# Instalação

## Dimensões do aparelho (mm)

Posição das ligações do gás e da eletricidade.

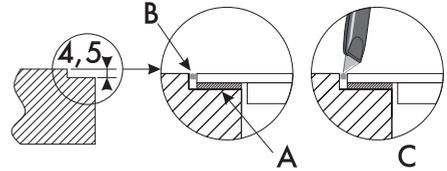
(vista por baixo)



## Instalação a nível (apenas versão sem listéis)

Depois de aplicado o vedante adesivo (A) na superfície de vidro e depois de ter colocado e fixado a placa de cozinha, preencher os bordos com silicone isolante (B) e limpar um eventual excesso.

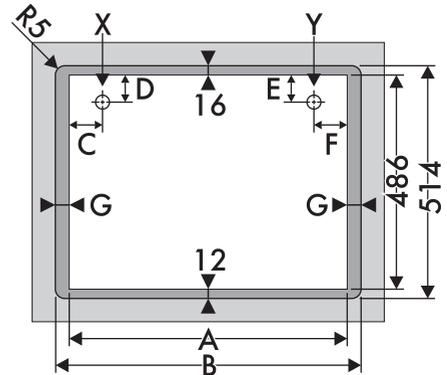
Se for necessário remover a placa de cozinha, corte o silicone com um cortador antes de tentar removê-la (C).



## Dimensões da placa a montar nivelada com o tampo (mm)

X = Ligação do Gás

Y = Ligação Elétrica



A	B	C	D	E	F	G
560	654	47,5	21	20	57,5	47
724	754	53	21	20	57	15
844	904	47	23	33,5	96,5	30

A	35
B	70

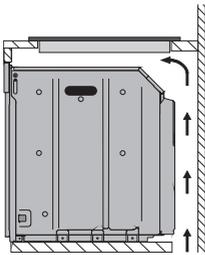


## 5.3 Encastre

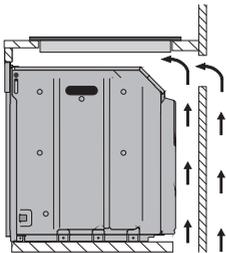
### Sobre compartimento de encastre do forno

A distância entre a placa de cozinha e os móveis da cozinha ou os aparelhos de encastrar deve ser tal que garanta uma ventilação suficiente e uma suficiente descarga de ar.

Se instalada sobre um forno, é necessário deixar um espaço entre o fundo da placa de cozinha e a parte do produto instalado por baixo.



com abertura no fundo



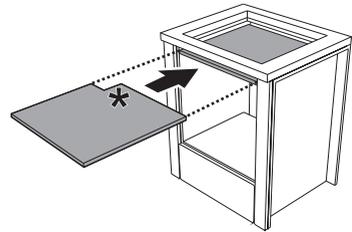
com abertura no fundo e atrás



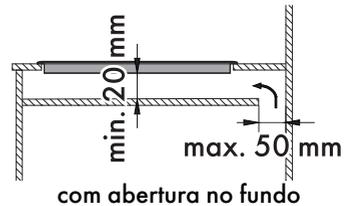
No caso de estar instalada sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.

### Sobre compartimento neutro ou gavetas

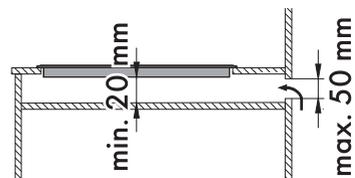
Em caso de se encontrarem outros móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), máquinas de lavar loiça ou frigoríficos, sob a placa de cozinha, deve ser instalado um fundo duplo de madeira a uma distância mínima de **20 mm** a partir do lado inferior da placa de cozinha, para evitar contactos accidentais.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



**\*(mm) 150 x 150**  
necessário para ligação do gás



com abertura no fundo



com abertura atrás



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

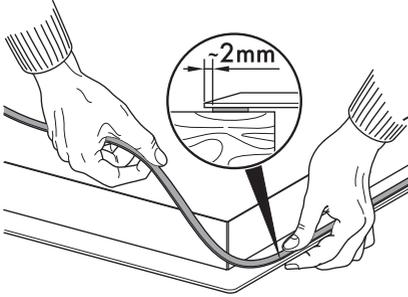


# Instalação

## Vedante da placa de cozinha

### Com placa em vidro

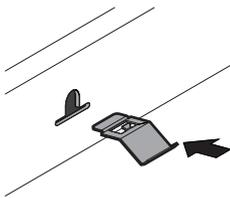
Antes da montagem, para evitar infiltrações de líquidos entre os cantos da placa de cozinha e o plano de trabalho, posicione o vedante adesivo fornecido ao longo de todo o perímetro da placa.



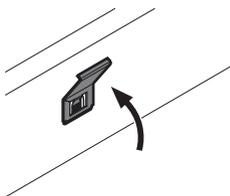
## Molas de fixação

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

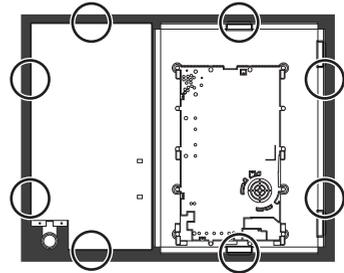
1. Insira as molas e encaixe-as horizontalmente com uma leve pressão no entalhe adequado.



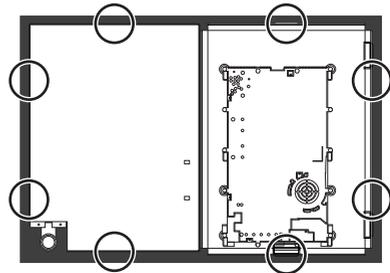
2. Em seguida, rode-as para cima para as encaixar definitivamente.



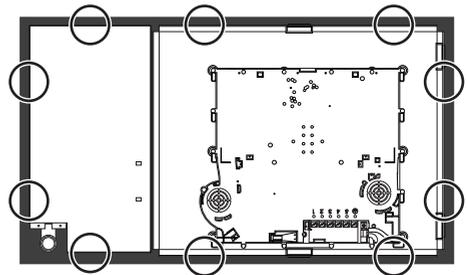
## Posição do entalhe para as molas (vista por baixo)



65 cm



75 cm

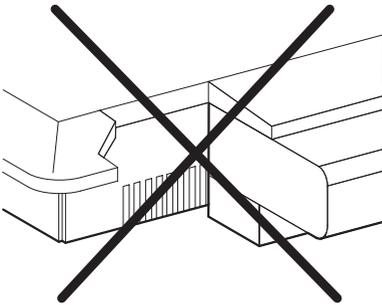
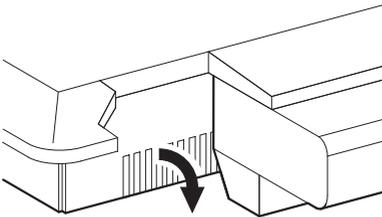
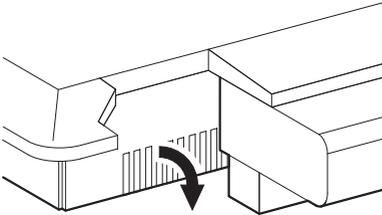


90 cm



## Ventilação

De seguida são ilustrados dois casos de instalação adequada a uma ventilação correta e um caso de instalação errada a evitar.



## 5.4 Ligação do gás



### Fuga de gás Perigo de explosão

- Após cada intervenção, verifique se o binário de aperto das ligações de gás está compreendido entre 10 Nm e 15 Nm.
- Quando necessário, utilize um regulador de pressão conforme a norma vigente.
- Concluída a instalação, verifique se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilize chamas.
- Os tubos não devem estar em contacto com as partes móveis e não devem ser esmagados.

### Informações gerais

A ligação à rede do gás pode ser realizada com um tubo rígido em cobre ou com um tubo flexível em aço à parede contínua, respeitando as prescrições estabelecidas pela norma vigente.

Para a alimentação com outros tipos de gás, veja o capítulo "5.5 Adaptação aos vários tipos de gás". A conexão de entrada do gás é com rosca de 1/2" gás externo (ISO 228-1).

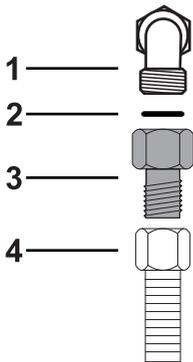


# Instalação

## Ligação com tubo flexível em aço com conexão cônica

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

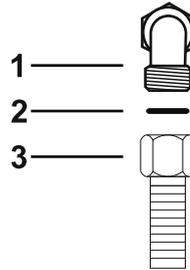
Enrosque de forma precisa a conexão **3** à conexão de gás **1** (rosca de 1/2" ISO 228-1) do aparelho interpondo sempre o vedante **2** fornecido. Aplique material isolante na rosca da conexão **3**, depois enrosque o tubo flexível em aço **4** à conexão **3**.



## Ligação com tubo flexível em aço

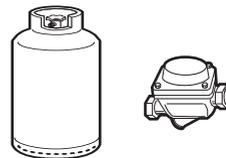
Efetue a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço de parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.

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



## Ligação 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 na tabela "Tipos de gás e país a que pertencem".



## Ventilação nos locais

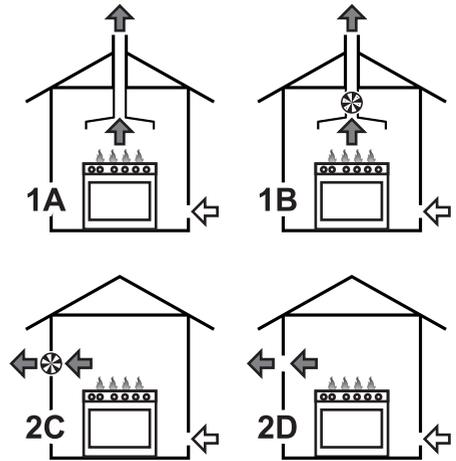
O aparelho deve ser instalado em locais onde haja ventilação permanente, conforme estabelecido pelas normas em vigor. É necessário que as características do local de instalação do aparelho permitam a afluência de ar necessária para a combustão normal do gás e para a renovação de ar do próprio local.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



# Instalação

## 5.5 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.

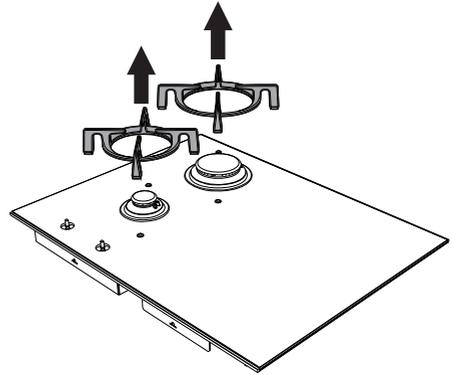
### Remoção da placa

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

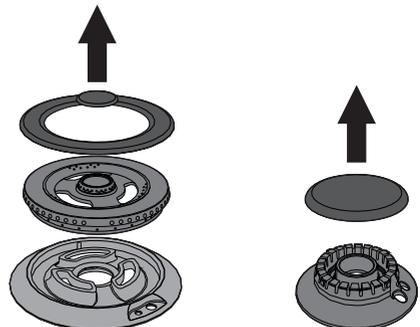
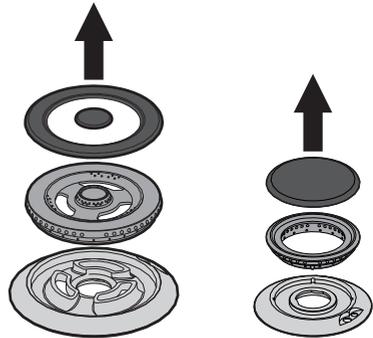


Entre o botão e a rodela (conforme o modelo) existe uma mola não representada no desenho.

2. Remova as grelhas da placa.

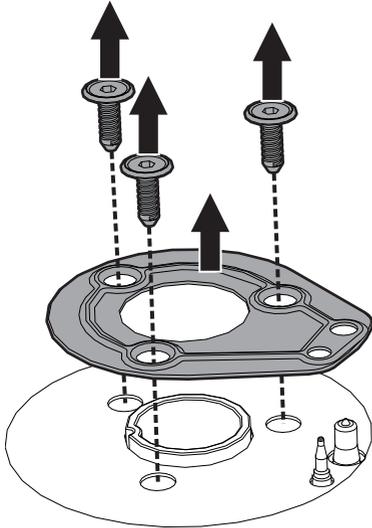


3. Retire os espalhadores de chama e as respectivas tampas.



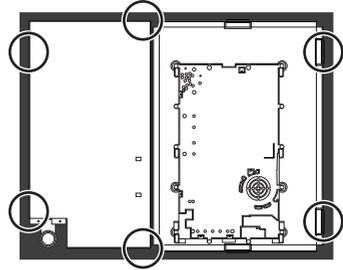


4. Retire os parafusos de fixação da placa e as plaquetas relativas a cada zona dos queimadores.

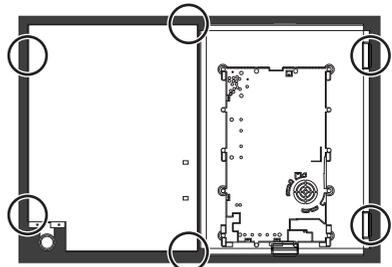


5. Desaperte os 6 parafusos que fixam a placa de vidro ao cárter (veja os desenhos por baixo para identificar a posição).

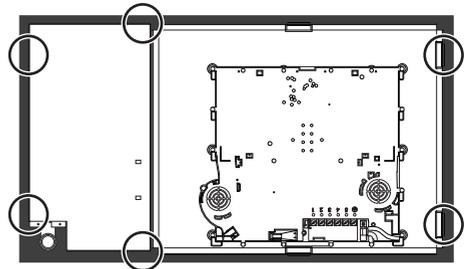
(vista por baixo)



65 cm



75 cm



90 cm



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

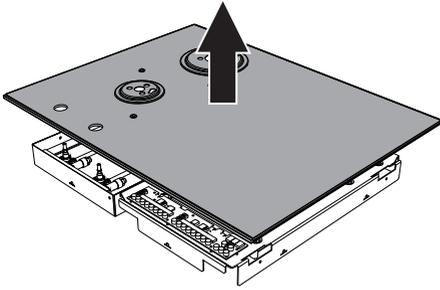


Por baixo das plaquetas podem estar presentes algumas vedantes em correspondência da vela e do termopar. Preste atenção.

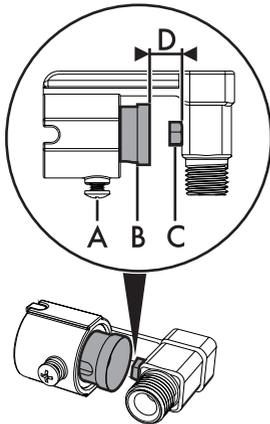


# Instalação

6. Retire a placa de vidro.



## Substituição dos injetores



1. Afrouxe os parafusos **A** e empurre a fundo o regulador de ar **B**.
2. Com uma chave fixa retire 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").

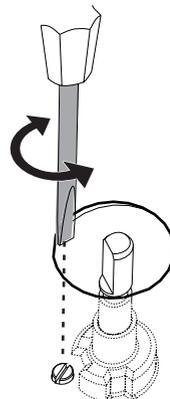


O binário de aperto do injetor não deve ultrapassar os 3 Nm.

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").
4. Após ter regulado cada um dos queimadores, volte a montar corretamente o aparelho.

## Regulação do mínimo para gás metano ou de cidade

1. Acenda o queimador e coloque-o na posição de mínimo.
2. Extraia o botão da torneira de gás e rode o parafuso de ajuste que se encontra ao lado da haste da torneira (conforme os modelos), até obter uma chama mínima regular.
3. Volte a montar o botão e verifique a estabilidade da chama do queimador.
4. Rode rapidamente o botão da posição de máximo para a de mínimo: a chama não deverá apagar-se.
5. Repita a operação em todas as torneiras de gás.





## Regulação do mínimo para gás liquefeito de petróleo

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



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

## 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.

## Remontagem da placa

No final destas operações de substituição dos injetores, volte a montar a placa seguindo as seguintes instruções:

1. Com referência nos queimadores a gás, volte a colocar a placa de vidro no cárter.
2. Para cada queimador, posicione os vedantes em correspondência da vela e do termopar.
3. Volte a posicionar as plaquetas nos queimadores correspondentes e fixe-as com os 3 parafusos (para cada queimador) anteriormente retirados.
4. Se presente, aparafuse a porca na vela do queimador UR.
5. Fixe a placa de vidro ao cárter mediante os 6 parafusos anteriormente retirados (veja no ponto 5 do parágrafo "Remoção da placa" para identificar a sua posição).
6. Encastre o aparelho no móvel.
7. Volte a posicionar os espalhadores de chama e as tampas nos relativos queimadores.
8. Volte a posicionar as grelhas na placa de vidro.
9. Volte a posicionar os botões e as rodela (se presentes) nas hastes das torneiras.



# Instalação

## Tipos de gás e país a que pertencem

Tipo de gás		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	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</b>														
G25	25 mbar							•						
G25.3	25 mbar							•						
<b>4 Gás Metano G25.1</b>														
G25.1	25 mbar													•
<b>5 Gás Metano G25</b>														
G25	20 mbar				•									
<b>6 Gás Metano G2.350</b>														
G2.350	13 mbar													•
<b>7 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31</b>														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
<b>8 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31</b>														
G30/31	37 mbar													•
<b>9 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31</b>														
G30/31	50 mbar				•	•								
<b>10 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 correctos nas "Tabelas de características dos queimadores e dos injectores".



## Tabelas de características dos queimadores e dos injetores

<b>1</b>	<b>Gás Metano G20 - 20 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	3.1	3.3	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</b>	<b>Gás Metano G20 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	3.1	3.3	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</b>	<b>Gás Metano G25/G25.3 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	3.0	3.3	6.0
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	76	126	135	185
	Capacidade reduzida (W)	400	900	1600	1800
	Ar primário (mm)	1	1	0,5	0.5
<b>4</b>	<b>Gás Metano G25.1 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	3.1	3.3	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
<b>5</b>	<b>Gás Metano G25 - 20 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	82	140	145	200
	Capacidade reduzida (W)	400	900	1600	1800
	Ar primário (mm)	1	1	0.5	0.5
<b>6</b>	<b>Gás Metano G2.350 - 13 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	100	175	180	280
	Capacidade reduzida (W)	400	900	1600	1800
	Ar primário (mm)	1	1	2	3



## Instalação

<b>7</b>	<b>Gás liquefeito de petróleo G30/31 - 30/37 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	48	85	87	115
	Capacidade reduzida (W)	400	1100	1800	1800
	Ar primário (mm)	1.5	8	1.5	12
	Capacidade nominal G30 (g/h)	73	225	240	436
	Capacidade nominal G31 (g/h)	71	221	236	429
<b>8</b>	<b>Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 37 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	3.1	3.3	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)	73	225	240	436
	Capacidade nominal G31 (g/h)	71	221	236	429
<b>9</b>	<b>Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 50 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	42	76	76	102
	Capacidade reduzida (W)	450	1100	1800	1800
	Ar primário (mm)	1	2	1	2.5
	Capacidade nominal G30 (g/h)	80	225	240	436
	Capacidade nominal G31 (g/h)	79	221	236	429
<b>10</b>	<b>Gás de Cidade G110 – 8 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>R</b>	<b>UR</b>	<b>UR*</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	3.0	3.1	3.8
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	132	250	250	310
	Capacidade reduzida (W)	400	900	1400	1400
	Ar primário (mm)	1	1	1.5	1.5

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



## 5.6 Ligação elétrica



**Tensão elétrica  
Perigo de eletrocussão**

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

## Informações gerais

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

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

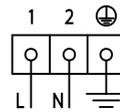
A chapa nunca deverá ser removida.

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

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

### Modelos com 65 - 75 cm:

- **220-240 V 1N~ (default)**



Cabo de 3 polos 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



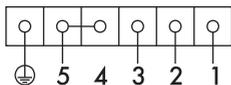
Os valores indicados referem-se à seção do condutor interno.



# Instalação

## Modelos de 90 cm:

- 380-415 V 3N~ (default)

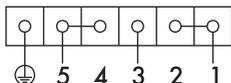


Cabo de 5 polos 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>.

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

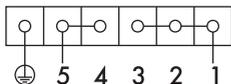
- \*\* utilize o conector fornecido

- 380-415 V 2N~ / 220-240 V 3~



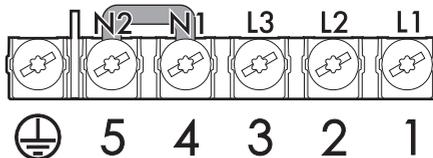
Cabo de 4 polos\* 4 x 4 mm<sup>2</sup>.

- 220-240 V 1N~



Cabo de 3 polos\* 3 x 6 mm<sup>2</sup>.

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



## Ligação fixa

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

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



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



## Ligação com ficha e tomada

Verifique se a ficha e a tomada são do mesmo tipo.

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



Passa o cabo de alimentação na parte posterior do móvel. Tenha em atenção que não entre em contacto com a parte inferior da placa de 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.

## Teste

No final da instalação, realize um teste rápido. Se o aparelho não funcionar, depois de ter verificado que seguiu corretamente as instruções, desligue o aparelho da rede elétrica e contacte a Assistência Técnica.

## 5.7 Para o instalador

- A ficha deve permanecer acessível após a instalação. Não dobre ou prenda o cabo de ligação à rede elétrica.
- 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 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.

