

ADVERTÊNCIAS	153	Operações preliminares	162
Advertências gerais de segurança	153	Utilização da placa	164
Instalação	157	Funções acessórias	167
Finalidade do aparelho	158	Funções especiais	169
Este manual de utilização	158	Menu do utilizador	171
Responsabilidade do fabricante	158	Avisos de erro	173
Chapa de identificação	158	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	173
Eliminação	159	Limpeza da placa vitrocerâmica	173
Para poupar energia	159	Que fazer se...	174
Como ler o manual de uso	159	INSTALAÇÃO	174
DESCRIÇÃO	160	Ligação elétrica	174
Descrição geral	160	Entalhe do plano de trabalho	175
Painel de comandos	161	Encastre	176
UTILIZAÇÃO	162	Ventilação	177
Funções básicas	162	Fixação ao móvel de encastre	177
		Para o instalador	178

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

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.

- 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.
- 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).

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.
- Apoie os recipientes diretamente sobre a superfície em vitrocerâmica.
- Não coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de cozedura ligadas.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- 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.

- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância

Instalação

• ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.

- Este aparelho não deve ser instalado por cima de uma máquina de lavar louça.
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.
- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- A ligação elétrica deverá ser realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes a uma temperatura de, pelo menos,

90 °C.

- 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 1,2-1,5 Nm.
- Não fixe o aparelho com demasiada firmeza ao móvel, pois isto pode causar danos durante a utilização ou obstruir parcialmente as ranhuras de dissipação de calor.
- 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.
- Se o acesso à alimentação elétrica for limitado, os meios de desligamento de todos os pólos devem estar acessíveis e incorporados na cablagem fixa, de acordo com as normas de ligação.
- Se o acesso à alimentação elétrica for limitado, os meios de desligamento de todos os pólos devem estar acessíveis e incorporados na cablagem fixa, de acordo com as normas de ligação.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima

do nível do mar.

Finalidade do aparelho

Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.

Também não pode ser utilizado:

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

Este manual de utilização

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

Responsabilidade do fabricante

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

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

Chapa de identificação

A chapa de identificação indica os dados

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

Eliminação



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

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



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

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

Para eliminar o aparelho:

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

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

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



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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

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.

Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:



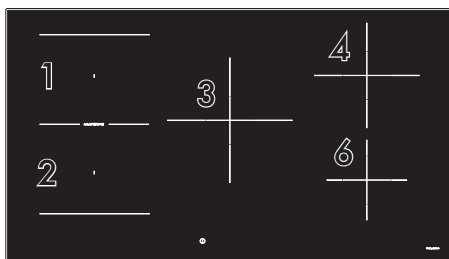
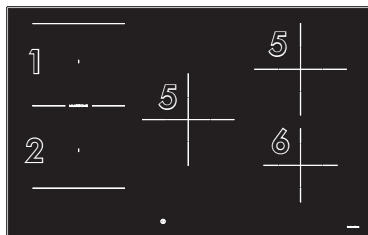
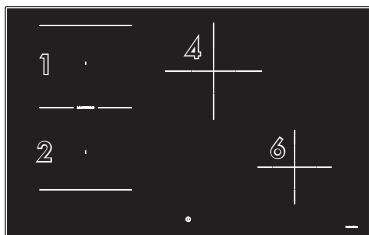
Advertência/Atenção



Informação/Sugestão

DESCRIÇÃO

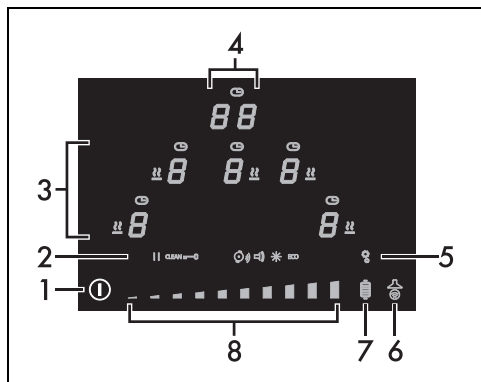
Descrição geral



Zona	Dimensões H x L (mm)	Potência absorvida em niv.9 (W)*	Potência absorvida na função Booster (W) *	Potência absorvida na função Double Booster (W) *
1 - 2 (individuais)	180 x 218	2100	2500	3000
1+ 2 (multizone)	360 x 218	3000	3700	-
3	250 x 250	2300	3000	-
4	210 x 210	2300	3000	-
5	200 x 200	2300	3000	-
6	160 x 160	1400	2100	-

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

Painel de comandos



1. Tecla ON/OFF
2. Ícones das definições
3. Display das zonas de cozedura
4. Display do temporizador
5. Tecla do menu de definições
6. Tecla função Auto-Vent 2.0
7. Tecla da função Grill
8. Barra de deslocação

Lista dos ícones

- Função Warming.
- Temporizador.
- Função Pausa.
- Função Clean.
- Função de bloqueio dos comandos.
- Função de Deteção automática das painelas.
- Volume das teclas.
- Luminosidade do display.
- Função ECO.

Lista das teclas

- On/Off: liga ou desliga a placa.
- Menu de definições: permite aceder às definições do aparelho.
- Função Grill: ativa a função Grill.
- Função Auto-Vent 2.0: ativa a comunicação entre a placa de cozinha e o

exaustor.

Barra de deslocação: aumenta o diminui a potência de uma zona de cozedura, permite alterar as definições e selecionar as opções do menu do utilizador.

Display das zonas de cozedura



Nesta área estão as teclas para selecionar as zonas de cozedura e os ícones do temporizador sobre cada uma e o ícone da função Warming.

Display do temporizador



Nesta área estão os comandos para programar o temporizador autónomo e o temporizador para as zonas de cozedura. Quando é possível definir um temporizador autónomo, é exibida a seguinte

indicação

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.



UTILIZAÇÃO


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.

Primeira ligação

Após ligar o aparelho à alimentação elétrica geral, aquando da primeira utilização o símbolo a piscar  acender-se-á no display. Serve para aceder ao menu técnico do aparelho e deve ser utilizado exclusivamente pelo pessoal da Assistência Técnica. Ao ligar o aparelho, no display do temporizador aparecem o ícone , a

tecla  ligeiramente iluminada e a tecla



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).

Diâmetros dos recipientes que podem ser utilizados

Queimador	Ø mínimo (cm)	Ø recomendado (cm)
Zonas 1 / 2: (individual)	9 - 11*	18
Zona 1 - 2 (Multizone)	19	22
Zona 3	13	25
Zona 4	9 - 11*	21
Zona 5	7 - 9*	20
Zona 6	11	16

*Se utilizar recipientes com um diâmetro inferior ao valor mínimo indicado na coluna acima, o aparelho poderá não os reconhecer.

Tenha em consideração o seguinte:

- Não ultrapasse os limites das zonas impressos na placa de cozinha.
- Não cubra o painel de comandos.
- Não se aproxime das bordas de vidro.
- Se desejar utilizar uma placa de grelhar ou uma frigideira alongada nas zonas 1 e 2 com o modo Multizone, recomenda-se escolher um recipiente com as dimensões máximas de 22 x 36 cm e mínimas de 19 x 19 cm.

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:

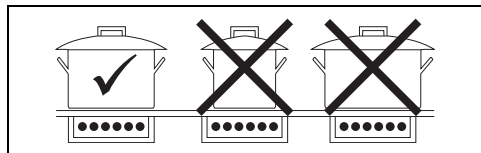
- Recipientes de aço esmaltado com fundo espesso.
- Recipientes em ferro fundido com fundo esmaltado.
- Recipientes em aço inoxidável multicamadas, aço ferrítico inoxidável e alumínio com fundo especial.

Recipientes não adequados:

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

Conselhos para poupar energia

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



- Ao comprar uma panela, verifique se o diâmetro indicado se refere ao fundo ou à parte superior do recipiente, visto que este último é quase sempre maior que o do fundo.
- O fundo dos recipientes deve ser muito espesso e perfeitamente plano. Também deve estar limpo e enxuto, assim como a placa de cozinha.
- Quando se preparam pratos com tempos de cozedura longos, pode poupar-se tempo e energia: utilize uma panela de pressão que permite conservar as vitaminas contidas nos alimentos.
- Assegure-se de que a panela de pressão contenha líquido suficiente, visto que o sobreaquecimento provocado pela sua ausência poderá danificar a panela e a zona de cozedura.
- Se possível, tape sempre as panelas com uma tampa adequada.
- Escolha a panela adequada à quantidade de alimento a cozinhar. Uma panela grande mas semi-vazia implica um


dispêndio de energia.

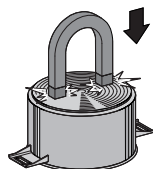
- Não utilize recipientes em ferro ou com o fundo áspero.




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


Conselhos para poupar energia

Para verificar se a panela é adequada basta aproximar um íman ao fundo: se este for atraído a panela é adequada para a cozedura por indução. Se não dispuser de um íman pode colocar-se no recipiente uma pequena quantidade de água, pousá-lo numa zona de cozedura e pôr a placa em funcionamento. Se no display for mostrado o símbolo , significa que o tacho não é adequado.



Indicação da deteção dos recipientes

Ao ativar/selecionar uma zona, a exibição do símbolo  no display indica que o recipiente não é adequado.

O símbolo  também é exibido se não existirem recipientes ou se os mesmos forem removidos.



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.



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

Tabela resumida dos níveis de potência

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

cozedura.

Nível de potência	Adequado para:
0	Posição OFF
de 1 a 2	Cozedura de quantidades reduzidas de alimento (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
P/	Assar/dourar (potência máxima, consulte a função Booster e Double Booster)

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
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
9	1 ½

Utilização da placa

Ligação e desligação

Para ligar a placa de cozinha, mantenha premida a tecla **ON/OFF** por 1 segundo.

Ao fim de 5 segundos do acendimento, se nenhuma placa for ativada, a placa de cozedura desligar-se-á automaticamente.

- No display do temporizador é exibida a

indicação durante alguns segundos, em que poderá definir um temporizador autónomo (consulte «Temporizador autónomo»).

- Se foi definida a limitação da potência, em

vez de , será exibido durante alguns segundos o número associado à potência definida. Neste caso, ainda é possível definir um temporizador autónomo tocando no display do temporizador.

Ligação automática da zona de cozedura



A placa está equipada com um sistema de deteção automática dos recipientes, indicado pelo ícone . Esta funcionalidade está ativa por configuração predefinida, mas pode ser desativada através do menu do utilizador.

Após ter ligado a placa:

- Coloque um recipiente (adequado para a cozedura por indução e não vazio) sobre a zona de cozedura que se pretende utilizar.
- A tecla que corresponde à zona em que se encontra o recipiente liga-se automaticamente e é exibido . As outras zonas não podem ser ativadas.

Se o sistema de deteção automática dos recipientes não estiver ativo, quando o aparelho ligar o símbolo aparecerá no display de todas as zonas de cozedura. Para ativar as zonas, seleccione-as através do respetivo display e escolha o nível de potência desejado.

Regulação das zonas de cozedura



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

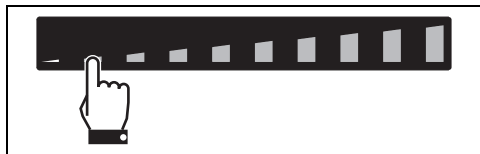
Após ter ligado o aparelho:

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

Regulação das zonas de cozedura

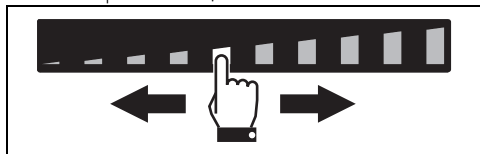
Depois de colocar um recipiente e verificar se a zona foi ativada:

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).



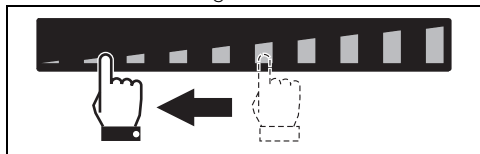
O display da zona utilizada indica o valor da potência definida.



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 selecionada mostra o valor



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



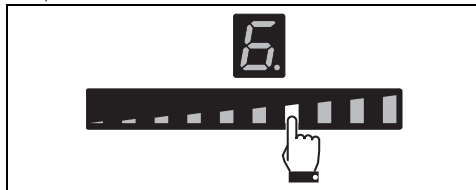
Seleção rápida



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

Depois de ter ligado o aparelho e selecionado uma zona de cozedura:

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

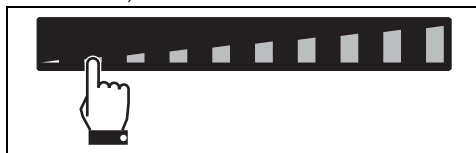


2. Desloque o dedo para a direita ou para a esquerda para selecionar a potência de cozedura desejada.

Função Booster

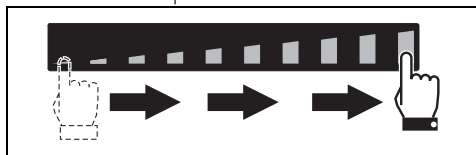
Depois de ter ligado a placa e selecionado uma zona de cozedura:

1. Coloque um dedo à esquerda da barra de deslocação.



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

2. Faça deslizar o dedo para a extremidade direita da barra de deslocação para selecionar a potência 9.



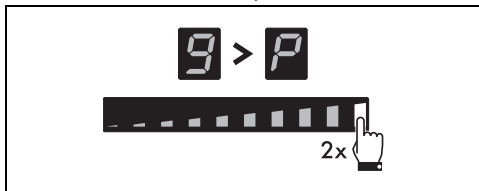
3. Prima o segmento na extremidade direita da barra de deslocação.

O display da zona de cozedura utilizada indica o valor de «P». Para desativar a função Booster, seleccione qualquer outro nível de potência.

É possível ativar a função Booster de forma rápida.

- Depois de ter ligado a placa e selecionado uma zona de cozedura, prima duas vezes o último segmento na extremidade direita

da barra de deslocação.






- A função Booster permanece ativa no máximo durante 5 minutos, decorridos os quais o nível de potência baixa automaticamente para 9.

Função Double Booster



Veja Advertências gerais de segurança.

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

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

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



A função Double Booster está disponível apenas para as zonas 1 e 2.

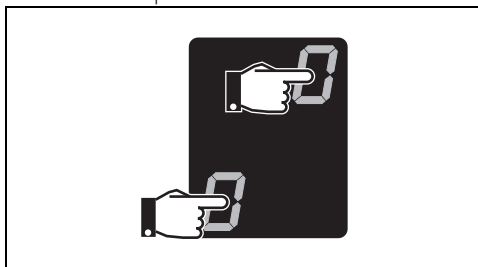
Função Multizone




Através desta função é possível controlar simultaneamente duas zonas de cozedura (dianteira e traseira) para a utilização de tachos como frigideiras ou recipientes com forma retangular. É possível ativar a função apenas entre as zonas 1 e 2.

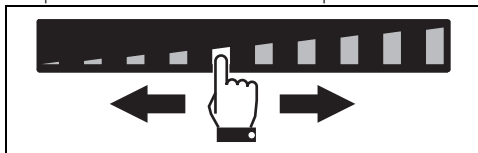
Após ter ligado a placa:

1. Posicione um dedo simultaneamente nas teclas da zona de cozedura dianteira e traseira esquerda.



Após um breve sinal acústico aparecerá, em correspondência com o botão da zona traseira, o símbolo ; agora a função Multizone está ativada.

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



Em ambas as zonas de cozedura é definida a mesma potência.



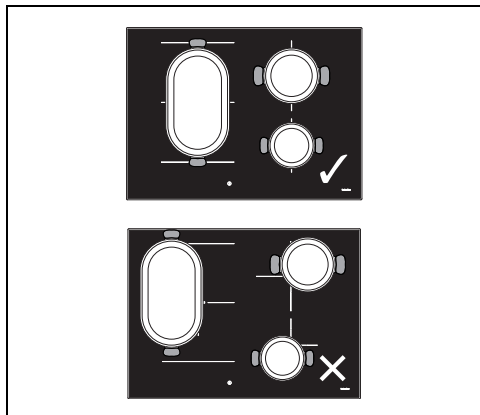
Quanto está ativada a função Multizone, não é possível ativar a função Double Booster para as zonas em questão.



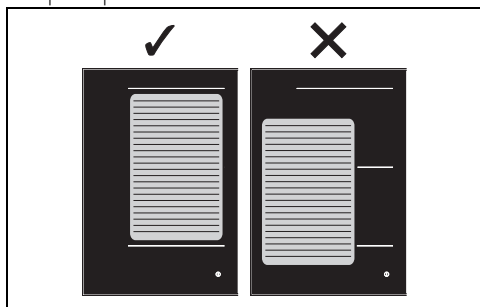
A função Multizone pode ser ativada automaticamente colocando um recipiente de forma alongada nas zonas 1 e 2.

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

cozedura.




Se utilizar uma placa de grelhar, certifique-se de que é posicionada corretamente.





Para desativar a função Multizone:


Prima simultaneamente as teclas das zonas de cozedura ativadas na Multizone; o símbolo

 desaparece e as duas zonas podem ser ajustadas separadamente.

Indicador 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:

1.  se a temperatura se situa entre 60 °C e 79 °C.
2.  se a temperatura se situa entre 80 °C e 99 °C.

3.  se a temperatura está a 100 °C ou superior.



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.

Funções acessórias

Função pré-aquecimento rápido



Esta função não está disponível para os níveis de potência 9, Booster e Double Booster

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

Depois de ter selecionado uma zona de cozedura:



- Mantenha premido um nível de potência (de 1 a 8) durante, pelo menos, 3 segundos.
- O display da zona de cozedura mostra o símbolo .
- Decorrido o tempo de aquecimento, a zona de cozedura regressa ao nível de potência anteriormente selecionado.
- Esta função pode ser desativada mantendo pressionado o nível de potência definido por 3 segundos, ou selecionando um outro inferior.


Tabela dos tempos de aquecimento rápido

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

Função warming

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

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

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






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




A função Warming após 2 horas de utilização desativa-se automaticamente e desliga a zona de cozedura utilizada.

Temporizador autónomo

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

3. Prima no interior da área de definição do temporizador onde é exibido «CL».
4. O display mostra  e o ícone  começa a piscar.
5. Com uma nova pressão, o dígito esquerdo pisca e agora é possível definir os primeiros minutos através da barra de deslocação (por ex: .
6. Quando o dígito da esquerda volta a ficar fixo, é possível selecionar, com o mesmo

procedimento, as dezenas de minutos (por exemplo, .

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



Com esta função é possível programar uma contagem decrescente que emite sinais acústicos no final do tempo pretendido.



É possível definir até um máximo de 99 minutos.

Cozedura temporizada



É possível programar até um máximo de 99 minutos.




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



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


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

1. Selecione um nível de potência.
2. Siga o mesmo procedimento utilizado para definir um temporizador autónomo.
 - Por cima do display da zona de cozedura é exibido o símbolo  que indica que a zona está temporizada.
3. A cozedura temporizada iniciará alguns segundos após a última seleção.
4. Quando o tempo expirar, serão emitidos avisos sonoros; pressione a área do temporizador para os desativar.

Alteração ou desativação da cozedura temporizada



Ao alterar um temporizador que já iniciou, será necessário que recomece de novo.

1. Ative a placa de cozinha com a tecla .
2. Para alterar ou desativar o temporizador e a cozedura temporizada, basta pressionar na área de programação do temporizador e seguir o mesmo procedimento utilizado



para o programar, alterando os minutos ou colocando-o totalmente a zero.

Função Recall



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

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

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






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

Funções especiais

Função Grill


Para ativar a função Grill:


1. Posicione uma placa de grelhar ou um recipiente alongado nas zonas da esquerda.
2. Prima a tecla , que começará a piscar.

No display da zona dianteira aparecerá o símbolo  enquanto no da zona traseira aparecerá o símbolo . A barra de deslocação será definida automaticamente no nível 9. (fase de pré-aquecimento).

Após três minutos de funcionamento, a potência baixará para o nível 7.

A tecla  permanece fixa.

Pressione a tecla  e aja sobre a barra de deslocação para alterar o nível de potência a qualquer momento.

Para desativar a função Grill, pressione a tecla .




Esta função serve para ativar automaticamente a função Multizone apenas para as zonas à esquerda. Utiliza-se ao cozinhar com grelhadores ou frigideiras alongadas.


Função Auto-Vent 2.0




- Esta característica permite controlar a velocidade da ventoinha de aspiração de um exaustor através de uma ligação sem fios.
- O exaustor deve estar preparado para a função Auto-Vent 2.0.
- A ligação é sempre unidireccional desde a placa de cozinha até ao exaustor: não é possível comandar a placa através do exaustor.

A função Auto-Vent 2.0 está desativada por predefinição, mas pode ser ativada através do menu do utilizador. Ao ser ativada, a tecla  mantém-se sempre ligeiramente iluminada.

Esta função tem um modo automático e um modo manual:

- O modo automático (predefinido) regula a velocidade da ventoinha do exaustor de acordo com a potência total do aparelho (consulte o «Menu do utilizador» - opção U8).
- O modo manual permite ajustar a velocidade da ventoinha de aspiração pressionando a tecla .

Depois de ligar a placa de cozedura, para ativar o modo manual proceda do seguinte modo:

1. Prima a tecla , que se acenderá à luminosidade máxima.
2. Cada pressão subsequente da tecla aumenta a velocidade da ventoinha do exaustor de acordo com uma sequência cíclica com 5 níveis de regulação, de 0 (desligado) para 4 (velocidade máxima).



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



Consulte o manual do exaustor para mais detalhes.

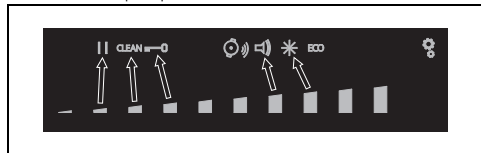
Menu de definições



Os ícones  e  referem-se a funções que podem ser alteradas exclusivamente através do menu do utilizador.

O menu de definições permite alterar algumas das características funcionais do aparelho, possibilitando as operações seguintes.

Com o aparelho desligado, prima a tecla para aceder ao menu de definições. Serão exibidas a barra de deslocação e os ícones das definições que podem ser alteradas:



As definições individuais podem ser selecionadas através do segmento da barra de deslocação que se encontra na zona imediatamente abaixo.



Prima novamente a tecla  para sair do menu.

Função Pausa




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

Para ativar a função Pausa:

1. Ative pelo menos uma zona de cozedura.
2. Mantenha premido o botão de pausa . Nos displays de todas as zonas de cozedura aparecerá o símbolo .

Para desativar a função Pausa:

1. Mantenha premido o botão . O símbolo da pausa que acabou de pressionar começa a piscar.
2. Prima qualquer um dos botões, menos o botão de Pausa.
3. Agora a função de pausa está desativada e as funcionalidades definidas anteriormente são restabelecidas.



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



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





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

Função Clean

Para ativar a função Clean, é necessário que pelo menos uma zona de cozedura esteja

ativa:

1. Acesso ao menu de definições.
2. Prima o segmento da barra de deslocação por baixo do ícone .
3. No display do temporizador é visualizada uma contagem decrescente de 15 segundos, no final da qual o aparelho retoma as atividades anteriores.



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





Esta função coloca em pausa o aparelho por um período de 15 segundos, em que é possível eliminar a sujidade ou as manchas. Preste atenção pois a superfície pode estar quente.

Bloqueio de comandos





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


Esta função é útil durante as operações de limpeza e para impedir interações acidentais. Para ativar o Bloqueio de comandos, execute as seguintes ações:

4. Acesso ao menu de definições.
5. Prima o segmento da barra de deslocação por baixo do ícone . No display de todas as zonas de cozedura aparecerá o símbolo .


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

1. Acesso ao menu de definições
2. Prima o segmento da barra de deslocação por baixo do ícone . Todos os símbolos  desaparecem.

Volume das teclas

1. Acesso ao menu de definições.
2. Prima o segmento da barra de deslocação por baixo do ícone .
3. Utilize a barra de deslocação para seleccionar o volume desejado.

Iluminação do display





1. Acesso ao menu de definições.
2. Prima o segmento da barra de deslocação por baixo do ícone .
3. Utilize a barra de deslocação para seleccionar o nível de luminosidade desejado.

Menu do utilizador

O menu do utilizador permite alterar algumas características funcionais do aparelho. Estão disponíveis 9 opções e cada opção é marcada no display do temporizador com a letra «U» juntamente com um número sequencial.

Opção	Descrição
U0	Potência máxima total (Kw) - Modificação apenas pelo instalador
U1	Opção desativada
U2	Volume das teclas
U3	Volume da campanha do temporizador
U4	Luminosidade do display
U5	Animação do temporizador
U6	Deteção automática das painelas
U7	Duração da campanha do temporizador
U8	Configuração da ventoinha do exaustor
U9	Função Auto-Vent 2.0

Acesso ao menu do utilizador

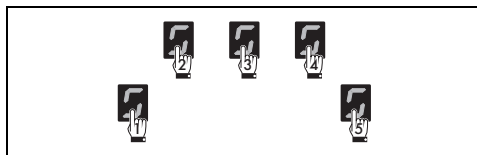
1. Com a placa desligada, acenda-a com a tecla .
2. Pressione novamente  para a desligar; a tecla  começa a piscar.
3. Pressione e mantenha pressionada .
4. Os displays das zonas de cozedura mostram os seguintes símbolos:

Pressione em sequência todas as teclas da zona de cozedura, a partir da frontal esquerda no sentido horário; cada toque correto será confirmado por um aviso sonoro.

Modelos com 4 zonas de cozedura:




Modelos com 5 zonas de cozedura:





Prima em sequência todas as teclas a partir da zona frontal esquerda (1), em sentido horário. Cada pressão correta é confirmado por um sinal acústico.



Se a sequência de teclas estiver incorreta, o procedimento para aceder ao menu precisará de ser repetido a partir do ponto 3.

5. Solte a tecla .

O acesso ao menu do utilizador foi efetuado e no display da zona traseira esquerda aparecem alternativamente o símbolo  e o número  (opção U0 - Limitação da potência).

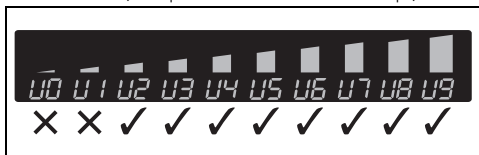
A potência total do aparelho pode ser alterada em intervalos de 0,1 kW (função Eco-Logic Advance).

O display do temporizador indica a definição da potência predefinida (em kW): 7,4.

Prima o display do temporizador para ativar as alterações das definições relacionadas com a potência. Em seguida, prima o lado esquerdo da barra de deslocação para diminuir a potência e o lado direito para a aumentar. Mantenha premida a tecla para alcançar mais rapidamente a definição desejada.

- Prima o símbolo  para voltar à seleção das opções (display da zona traseira esquerda).
- Pressione os segmentos da barra de

deslocação para selecionar uma opção.



- O primeiro segmento da esquerda (opção U0) está reservado para o procedimento de limitação de potência (apenas para o instalador).
- Por razões técnicas, o segundo segmento da esquerda (opção U1) está desativado. Interagir com esta opção não terá qualquer efeito.



- Após selecionar uma opção, prima o display dianteiro esquerdo para a alterar.



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

Opções do utilizador



Através do menu de definições também é possível alterar as opções U2 e U4 (que correspondem respetivamente aos ícones  e .

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

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

A opção U3 permite alterar o volume dos avisos sonoros do temporizador expirado em 4 graus de ajuste.

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

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

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

A opção U5 permite alterar o tipo de animação da contagem decrescente dos segundos do temporizador autónomo e da cozedura

temporizada de 59 a 0 segundos.



A contagem dos segundos é exibida quando o temporizador é programado para um tempo de 1 minuto.

- Valor 0: animação 1.
- Valor 1: animação 2.

A opção U6 permite ativar ou desativar a deteção automática dos recipientes. (consultar «Ligação automática da zona de cozedura».

- Valor 0: deteção automática desativada.
- Valor 1: deteção automática ativada.



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

A opção U7 permite estabelecer a duração da campanha do contador de minutos expirado, através de 3 graus de ajuste:

- Valor 0: duração da campanha de 120 segundos.
- Valor 1: duração da campanha de 10 segundos.
- Valor 2: campanha desativada.

A opção U8 permite ativar o modo automático da função Auto-Vent 2.0 com 8 graus de ajuste. A tabela seguinte esquematiza as configurações 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 selecionar 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.

A opção U9 permite ativar ou desativar a função Auto-Vent 2.0:

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

Saída do menu do utilizador

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

1 Pressione a tecla . Quaisquer alterações serão descartadas e a placa será desligada.

Ou

2 Prima a tecla  durante, no mínimo, dois segundos. As alterações serão guardadas e a placa será desligada.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza da placa vitrocerâmica



Veja Advertências gerais de segurança.

Limpeza das superfícies

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

Limpeza diária normal

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



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

Limpeza semanal

Limpe e cuide da placa de cozinha uma vez por semana com um produto comum para a

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

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

Manchas de alimentos ou resíduos

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

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



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



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

Que fazer se...

A placa não funciona:

- Verifique se a placa de cozinha está ligada e se o interruptor geral está inserido.

- Verifique se não há interrupções da corrente elétrica.
- Verifique se o fusível não disparou. Neste caso, substitua o fusível.
- Verifique se não disparou o interruptor magnetotérmico da instalação doméstica. Neste caso, volte a ligar o interruptor.

Os resultados da cozedura não são satisfatórios:

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

A placa de cozinha produz fumo:

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

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

- Chame o Assistência técnica ou um eletricista.

Existem ruturas ou fissuras na placa de cozinha:

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

INSTALAÇÃO

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.

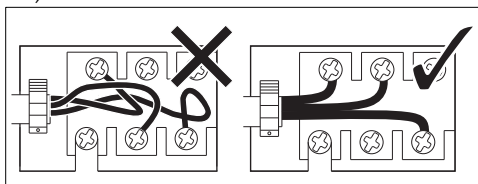
A chapa nunca deve ser removida.

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

Ligação do bloco de terminais

Disponha os cabos de forma ordenada para

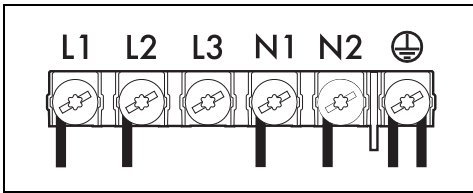
evitar sobreposições ou contactos com eventuais conectores. Os cabos devem ter o comprimento correto para evitar acumulações/torções no interior do bloco de terminais.



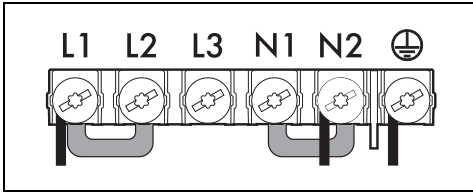
O aparelho pode ser ligado das seguintes formas:

Modelos de 80 cm com 4 zonas de cozedura

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



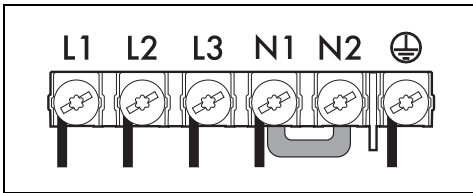
Cabo de seis polos 6 x 1,5 mm².



Cabo de três polos 3 x 6 mm².

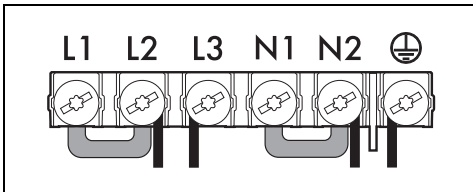
Modelos de 80 cm com 5 zonas de cozedura e modelos de 90 cm:

- 380-415 V 3N~



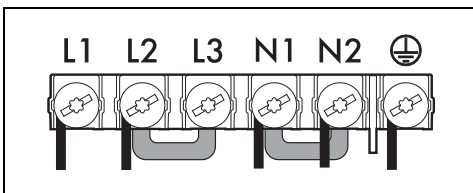
Cabo de cinco polos 5 x 1,5 mm².

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



cabo de quatro polos 4 x 4 mm².

- 220-240 V 1N~



Cabo de cinco polos 5 x 4 mm².



Para cada ligação, utilize o conector fornecido.

Ligação fixa

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

Para o mercado Australiano/Neozelandês:

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

Entalhe do plano de trabalho

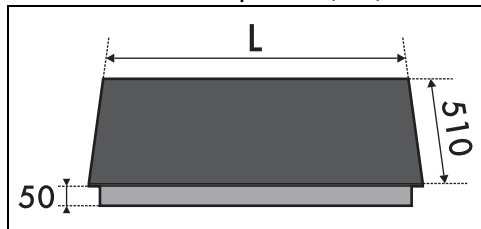
Instruções de segurança para o posicionamento e a instalação



Veja Advertências gerais de segurança.

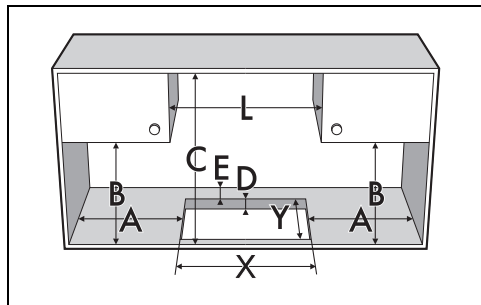
- A instalação é realizável com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, para que resistam ao calor (>90 °C).
- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (>90 °C), ou poderão deformar-se com o tempo.
- Se o móvel não tiver a abertura de encastre 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	X	Y	G	H
800	730÷750	480÷490	803	513
900	840	478÷482	903	513

Encastre normal (mm)

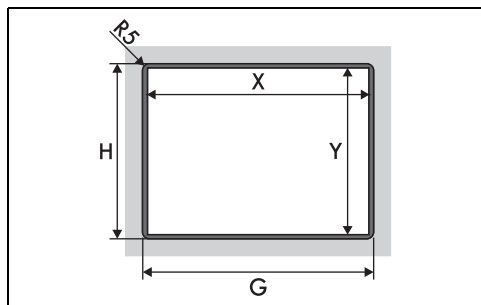


A	B	C	D	E
mín 50	mín 460	mín 750	20 ÷ 60	mín 50

L	X	Y
800	750÷780	480÷490
900	839÷844	478÷482

Encastre sem aresta (mm)

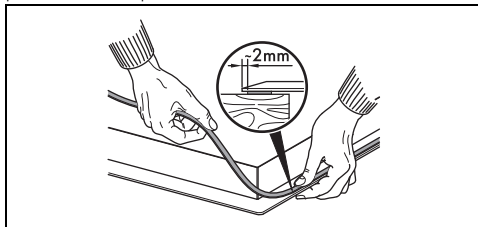
Para este tipo de encastre é necessário adicionar uma fresagem adicional a realizar nos rebordos do furo do móvel caso se deseje instalar a placa de cozinha rente ao plano de trabalho.



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

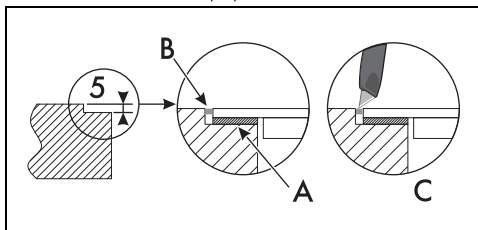
Vedante da placa de cozinha

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.

No caso de encastre sem aresta, depois de aplicado o vedante adesivo (A) na superfície de vidro e depois de ter colocado e fixado a placa de cozinha, preencha as fendas com silicone isolante (B) e limpe um eventual excesso. Se for necessário remover a placa de cozinha, corte o silicone com um cortador antes de tentar removê-la (C).

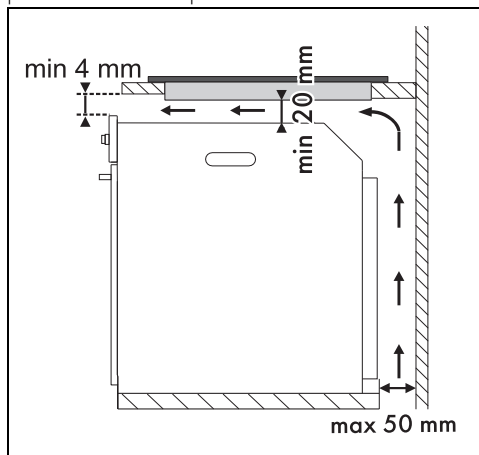


Encastre

Sobre compartimento de encastre do forno

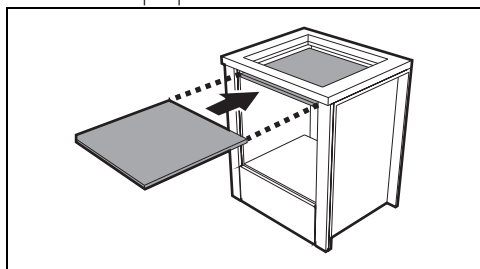
A distância entre a placa e os móveis da cozedura ou os aparelhos de encastrar deve ser tal que garanta uma ventilação suficiente e uma suficiente descarga de ar. Se instalada sobre um forno, é necessário deixar um espaço entre o fundo da placa de cozinha e a parte do

produto instalado por baixo.

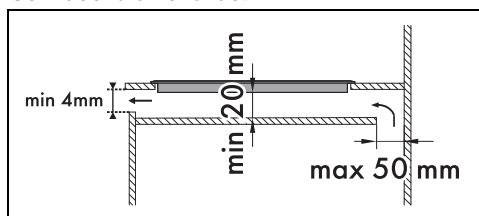


Sobre compartimento neutro ou gavetas

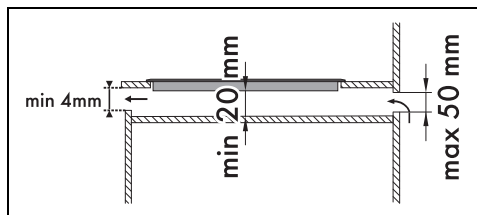
Em caso de se encontrarem outros móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), máquinas de lavar loiça ou frigoríficos, sob a placa de cozinha, recomenda-se instalar um fundo duplo de madeira a uma distância mínima de 20 mm a partir do lado inferior da placa de cozinha, para evitar contactos acidentais.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



Com abertura no fundo:



Com abertura atrás:



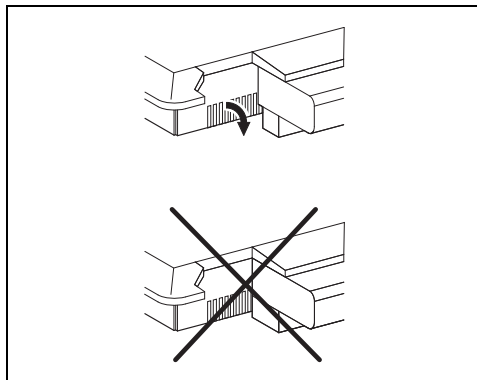
A falta da instalação do duplo fundo de madeira expõe o utilizador a um possível contacto acidental com partes cortantes ou quentes.



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

Ventilação

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



Fixação ao móvel de encastre

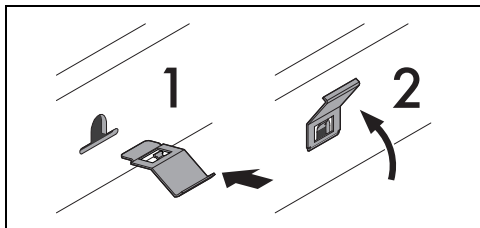


As molas não devem ser instaladas na parte da frente do aparelho.

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 (se presente), 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.
- No caso de o aparelho não funcionar corretamente após ter efetuado todos os controles, consulte o Centro de Assistência Autorizado na sua área.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.