ADVERTÊNCIAS 144
Advertências gerais de segurança 144
Instalação 148
Finalidade do aparelho 149
Este manual de utilização 149
Responsabilidade do fabricante 149
Chapa de identificação 149
Eliminação 149
Para poupar energia 150
Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby 150
Como ler o manual de uso 150
DESCRIÇÃO 151
Descrição geral 151
Painel de comandos 152
UTILIZAÇÃO 153
Operações preliminares 153
Funções básicas 153
Utilização da placa 154
Funções especiais 157
Funções acessórias 157
Menu do utilizador 159
Avisos de erro 161
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 162
Limpeza da placa vitrocerâmica 162
Que fazer se... 162
INSTALAÇÃO 163
Ligação elétrica 163
Entalhe do plano de trabalho 164
Encastre 165
Ventilação 165
Fixação ao móvel de encastre 166
Posição do entalhe para as molas 166
Procedimento de limitação de potência 166
Teste 166
Para o instalador 166

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

PT

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.

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

PT

para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.
- Para evitar riscar a superfície de vidro, não arraste as panelas na placa, mas levante-as e coloque-as onde desejar.

Instalação

- ESTE APARELHO **NÃO DEVE SER INSTALADO** EM BARCOS OU RULOTES.
- 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 1,5-2 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.
- 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.

PT

- 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.

Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

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

Como ler o manual de uso

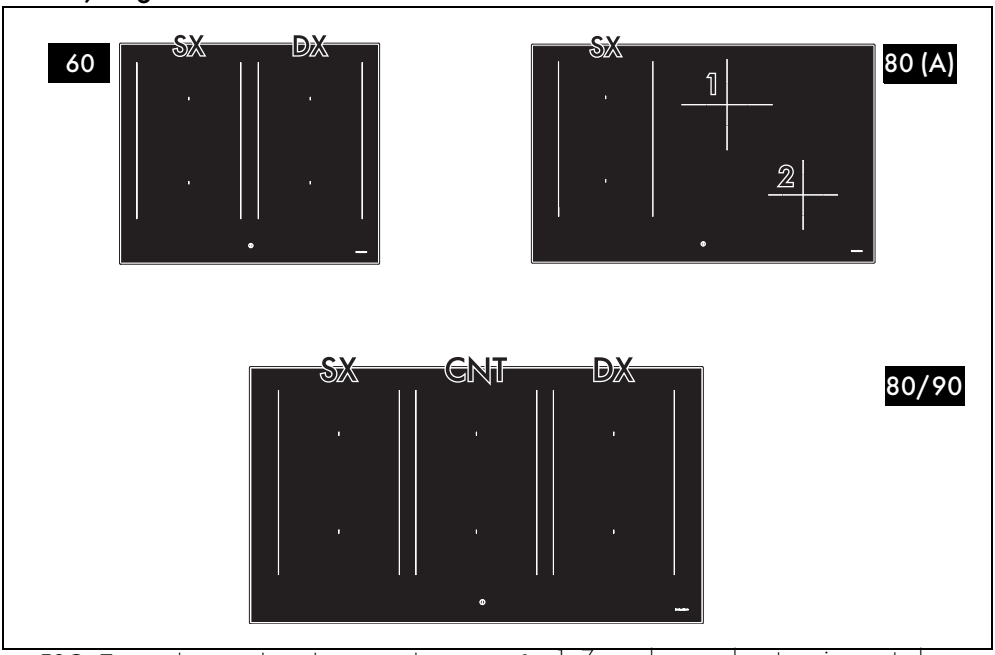
Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:

Advertência/Atenção

Informação/Sugestão

DESCRIÇÃO

Descrição geral



- ESQ: Zonas de cozedura da esquerda
- CNT: Zonas de cozedura centrais
- DIR: Zonas de cozedura da direita
- 1: Zona de cozedura traseira central
- 2: Zona de cozedura dianteira direita

PT

Modelo de 80 cm (A):

Zona	Dimensões H x L (mm)	Potência máx. absorvida Nív.9 (W)*	Potência absorvida na função Booster (W) *	Potência absorvida na função Double Booster (W) *
Zona individual	180 x 210	2100	2500	3000
Multizone	360 x 210	3000	3700	-
Zona 1	200 x 200	2300	3000	-
Zona 2	160 x 160	1400	1850	2100

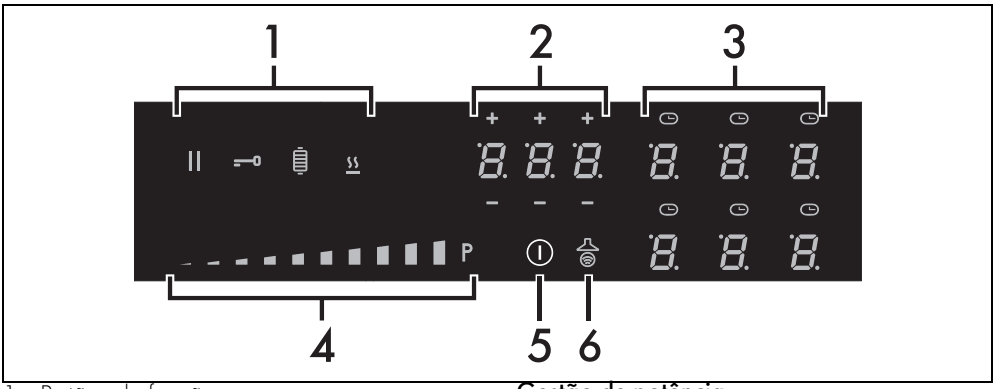
Modelos de 60 cm, 80 cm e 90 cm:

Zona	Dimensões H x L (mm)	Potência máx. absorvida Nív.9 (W)*	Potência absorvida na função Booster (W) *	Potência absorvida na função Double Booster (W) *
Zona individual	180 x 210	2100	2500	3000
Multizone	360 x 210	3000	3700	-

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

Painel de comandos

Área das zonas de cozedura



1. Botões de funções
2. Display do temporizador
3. Display das zonas de cozedura
4. Barra de deslocação
5. Tecla ON/OFF
6. Tecla função Auto-Vent 2.0

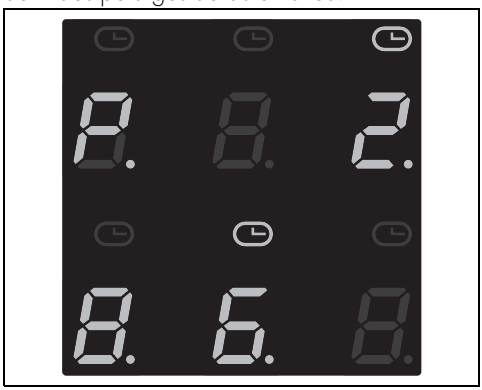
Vantagens da cozedura por indução

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

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).

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:

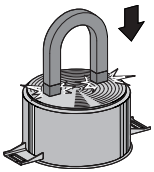
- Recipientes de aço esmaltado com fundo espesso.
- Recipientes em ferro fundido com fundo esmaltado.
- Recipientes em aço inoxidável multicamadas, aço ferrítico inoxidável e alumínio com fundo especial.

Recipientes não adequados:

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

Conselhos para poupar energia

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.



Diâmetros dos recipientes

Para garantir que o aparelho deteta corretamente os recipientes e para otimizar os resultados da cozedura, os recipientes devem ter as dimensões de acordo com as medidas da tabela seguinte.

Zonas de cozedura	Diâmetro mínimo (mm)	Diâmetro recomendado (mm)
ESQ - CNT - DIR (Individuais)	110	180
ESQ - CNT - DIR (Multizonas)	190	200 - 220
1	110	200
2	90	160

Tenha em consideração o seguinte:

- Os recipientes de cozedura não devem ultrapassar as linhas marcadas na superfície do aparelho.
- Não aproxime os recipientes das bordas da superfície vitrocerâmica nem do painel de comandos.
- Um eventual grelhador deve ter um tamanho máximo de 36 x 22 cm.
- Não utilize o grelhador nas zonas 1 e 2.

Funções básicas

Primeira ligação elétrica

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

Ligação e desligação

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

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

Tabela de resumo dos níveis de potência

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

PT

cozedura.

Nível de potência	Adequado para:
0	Posição OFF
de 1 a 2	Cozedura de quantidades reduzidas de alimentos (potências mínimas)
de 3 a 4	Cozedura
de 5 a 6	Cozedura de grandes quantidades de alimento, assar peças maiores
de 7 a 8	Assar, fritar com farinha
9	Assar
P.n.11	Ferver grandes quantidades de água (potência máxima, ver "Função Booster")

Utilização da placa

Ligação automática das zonas de cozedura

A placa está equipada com um sistema de deteção de recipientes que seleciona automaticamente as zonas nas quais é colocada uma panela adequada; esta característica está ativa por defeito e pode ser desativada a partir do menu do utilizador.

Após ter ligado o aparelho:

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

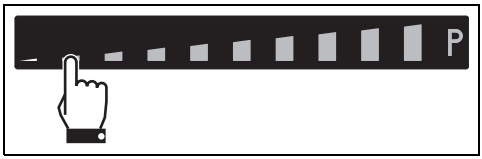
- O display que correspondente à zona com o seu recipiente acende-se automaticamente mostrando 0.

Se a deteção automática de recipientes for desativada, quando o aparelho é ligado todos os displays das zonas de cozedura mostram o símbolo 0 com o ponto no canto inferior direito a piscar; para ativar as zonas é necessário selecioná-las através dos respetivos displays e depois selecionar o nível de potência pretendido.

Regulação das zonas de cozedura

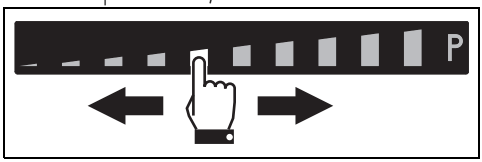
Depois de colocar um recipiente e verificar se a zona foi ativada:

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



Agora o valor da potência indicado é de 1.

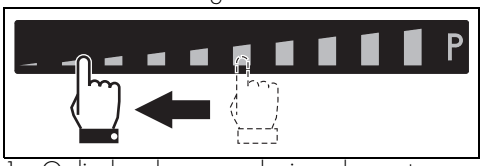
2. Deslize o seu dedo para a direita ou esquerda para selecionar uma potência de 1 a 9, ou ative as funções Booster ou Double Booster (veja os capítulos correspondentes).



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

Desligação das zonas de cozedura

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



1. O display da zona selecionada mostra o valor 0.

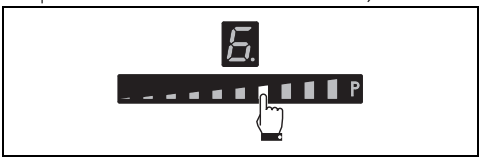
Para desligar mais do que uma zona de cozedura ao mesmo tempo, basta desligar o aparelho utilizando a tecla ⏻.

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.

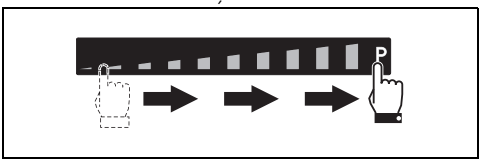
Função Booster

Veja Advertências gerais de segurança.

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

Depois de ter ligado a placa e selecionado uma zona:

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



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

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

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

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

É possível ativar a função Booster de forma rápida.

- Depois de ter ligado a placa e selecionado a zona, posicione um dedo no símbolo "P" situado na extremidade direita da barra de deslocação.

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 11, 11 e P, que indicam que a função Double Booster está ativa.

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

Função Multizone

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

Após ter ligado a placa:

1. Posicione simultaneamente um dedo sobre as teclas de duas zonas de cozedura dispostas na vertical.
- Aparecerá em correspondência na parte traseira o símbolo n para indicar que a função está ativa.
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 as zonas ligadas verticalmente (zonas marcadas pelas indicações "SX", "CNT" e "DX" - consulte "Descrição geral").

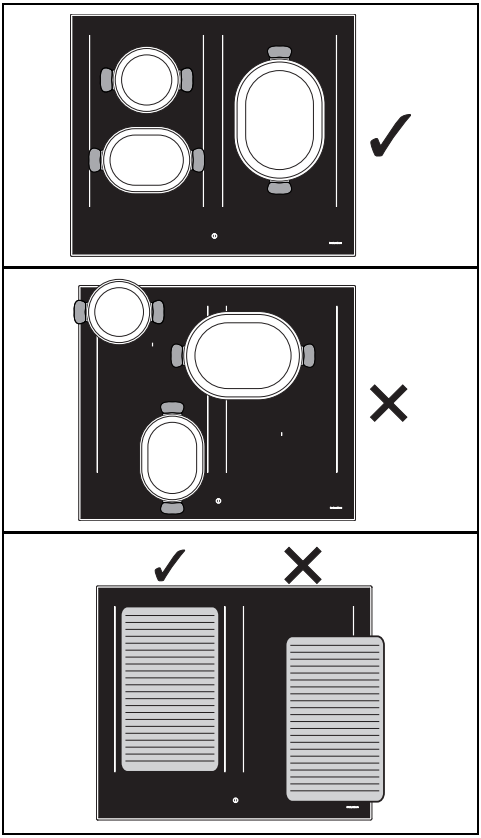
Esta função gere automaticamente uma justa repartição da potência em ambas as placas interessadas.

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

Se for utilizada uma panela de grandes dimensões, oval ou oblonga, certifique-se de

PT

que é colocada no centro da zona de cozedura.



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.

Calor residual

Após o desligamento da zona de cozedura, se a zona ainda estiver quente será exibido no display o símbolo H. Quando a temperatura descer abaixo dos 60°C, o símbolo não será mais visualizado.

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.

Bloqueio de comandos

Esta funcionalidade é concebida para bloquear todas as teclas da placa. Está sempre ativa ao ligar a placa. Bloqueia qualquer outra tecla exceto a si própria e a tecla ON/OFF.

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

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

1. Pressione a tecla por no mínimo um segundo.
2. Liga-se por 2 segundos o led do display para indicar que a função foi corretamente ativada.

Para desativar o Bloqueio de comandos, prima a tecla durante, pelo menos, um segundo.

Está sempre ligado ao ativar a placa.

Funções especiais

Função Warming

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

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

1. Posicione um recipiente sobre uma zona de cozedura.
2. Prima o botão para ativar a função; o display da zona de cozedura selecionada mostra o símbolo e o ícone aparecerá ao lado da barra gráfica.

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

Função Grill

Esta função permite ativar automaticamente a função Multizone apenas para as zonas esquerdas; útil para grelhar com um grelhador ou cozinhar com recipientes alongados.

Para ativar a função Grill:

1. Posicione um grelhador ou um recipiente alongado nas zonas da esquerda.
2. Prima o botão . O led acima dele pisca.

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

Após 3 minutos de funcionamento, a potência será baixada para o nível 7 e o LED acima do botão de função Grill ficará aceso de modo fixo.

Utilize a barra de deslocação para alterar o nível de potência a qualquer momento.

Para desativar a função Grill, prima o botão .

Função Auto-Vent 2.0 (apenas para alguns modelos)

- Esta função permite controlar a velocidade 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 unidirecional, da placa para o exaustor. Não é possível comandar a placa através do exaustor.

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

Esta função tem um modo automático e um modo manual:

- O modo automático regula a velocidade de aspiração do exaustor de acordo com a potência total do aparelho (consulte «Menu do utilizador» - opção U9).
- O modo manual permite regular a velocidade de aspiração premindo o botão .

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

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

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

Consulte sempre o manual do exaustor para indicações mais precisas.

Funções acessórias

Bloqueio para crianças

No caso de interrupção e posterior restabelecimento da corrente elétrica, o bloqueio para crianças permanece ativo.

Uma vez desativado, o bloqueio para crianças não pode ser reativado; para o fazer, o aparelho deve ser desligado e depois ligado novamente.

Esta função é útil para prevenir ativações

PT

acidentais (por exemplo, por crianças).

Para ativar o bloqueio para crianças, o aparelho deve ser ligado, mas com as zonas desativadas:

1. Mantenha premido um display qualquer de zona de cozedura, é apresentada uma animação na barra de deslocação.
2. Solte o display e deslize a barra da esquerda para a direita.

Os displays das zonas de cozedura e do temporizador mostram o símbolo L.

Para desativar o bloqueio dos comandos, com o aparelho ligado:

1. Mantenha premido um display qualquer de zona de cozedura, é apresentada uma animação na barra de deslocação.
2. Solte o display e deslize a barra da direita para a esquerda.

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 A.
- 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

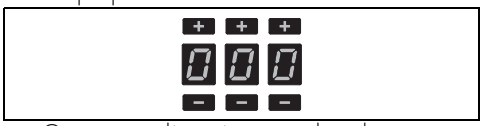
Nível de potência	Tempo de aquecimento automático (minutos/segundos)
1	48 s
2	2 m 24 s
3	3 m 50 s
4	5 m 12 s
5	6 m 48 s
6	2 m
7	2 m 48 s
8	3 m 36 s

Temporizador conta-minutos

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

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

2. Através dos botões + e − selecione o tempo pretendido.



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

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

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

Alteração e desativação do temporizador

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

1. Prima o botão On/Off para

ativar a placa (caso esteja em standby).

- A área de programação do temporizador exibirá os minutos que foram definidos no início.

2. Use os botões e para modificar o

tempo do conta-minutos ou para o repor a zeros.

3. Após uma espera de 10 segundos o temporizador

iniciará a nova contagem decrescente ou será desativado.

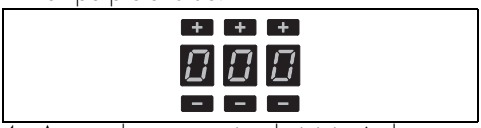
Cozedura temporizada

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

1. Selecione o nível de potência.
2. Pressione o interior da área de programação do temporizador.

- No display da zona de cozedura aparecerá o símbolo

3. Através dos botões . e selecione o tempo pretendido.



4. A cozedura temporizada iniciará alguns segundos após a ultima seleção.

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

5. Para desativar o alarme sonoro, prima qualquer botão.

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

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

Alteração ou desativação da cozedura temporizada

Para alterar a cozedura temporizada durante a contagem decrescente:

1. Prima o botão On/Off para

ativar a placa (caso esteja em standby).

2. Prima o botão do display da zona de cozedura temporizada.

- A área de programação do temporizador exibirá os minutos que foram definidos no início.

3. Use os botões e para modificar o

tempo do conta-minutos ou para o repor a zeros.

4. Após uma espera de 10 segundos, o temporizador iniciará a nova contagem decrescente ou será desativado.

Função Recall

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

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

1. Ligue o aparelho.

- O botão começa a piscar.

2. Logo depois, prima o botão de pausa para restabelecer as funções anteriormente ativas.

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

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 campainha do temporizador
U4	Luminosidade do display
U5	Animação do temporizador

PT

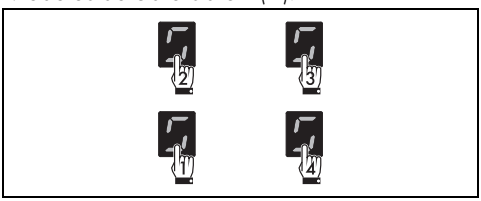
Opção	Descrição
U6	Deteção automática das panelas
U7	Duração da campainha do temporizador
U8	Configuração da ventoinha do exaustor
U9	Função Auto-Vent 2.0

Acesso ao menu do utilizador

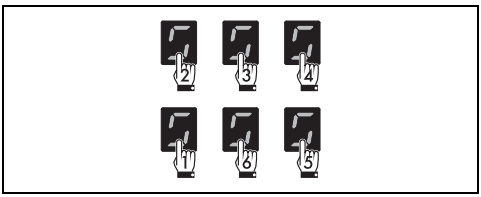
1. Com a placa desligada, acenda-a com a tecla ⏻.
2. Pressionar novamente ⏻ para a desligar; o ícone ▥ começa a piscar.
3. Pressione e mantenha pressionada ▥.
4. Mantenha premido ▥, no display das zonas de cozedura aparecerão os símbolos a premir em sequência para se aceder às opções do menu.

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 de 60 e 80 cm (A):



Modelos de 80 e 90 cm:



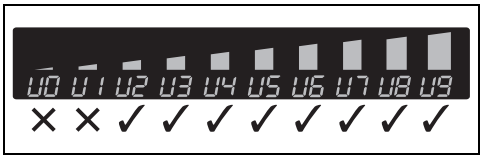
Se a sequência de teclas estiver incorreta, a placa será desligada e o procedimento para aceder ao menu precisará de ser repetido.

5. Solte a tecla ▥.

O menu do utilizador está ativo e o display da cozedura exibirá, em cima, o símbolo U alternado com o número 0.

Esta opção é reservada exclusivamente ao instalador (consultar "Procedimento de limitação de potência (apenas para o instalador)").

6. Pressione o símbolo U para voltar à seleção das opções. Aparece a barra de deslocação, onde para cada segmento está associada uma opção do menu.
7. Prima os segmentos da barra de deslocação (exceto os dois primeiros) para selecionar as opções disponíveis.



- 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.

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

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

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

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

- Valor 0: volume mínimo.
- Valor 3: volume 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 exibir a contagem decrescente dos segundos do temporizador contador de minutos e da cozedura

temporizada, de 59 segundos a 0.

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

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

A opção U6 permite ativar ou desativar a deteção automática dos recipientes. (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 campainha do contador de minutos expirado, através de 3 graus de ajuste:

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

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 E MANUTENÇÃO

Limpeza da placa vitrocerâmica

Veja Advertências gerais de segurança.

Limpeza das superfícies

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

Limpeza diária normal

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

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

Limpeza semanal

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

Manchas de alimentos ou resíduos

Eventuais vestígios claros provocados pela utilização das 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, 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 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

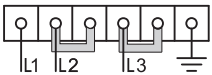
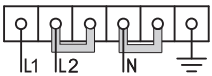
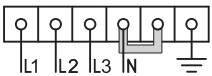
Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

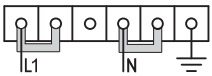
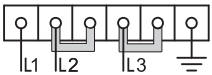
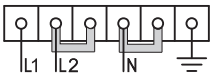
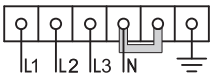
Verificar se as caraterísticas da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa.
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.
A chapa nunca deve ser removida.
Efetuar a ligação à terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, de 20 mm.

O aparelho pode ser ligado dos seguintes modos:

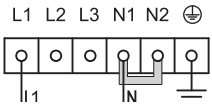
Modelos de 80 cm e 90 cm:

220-240V 3~ 4 x 6 mm ² cabo tetrapolar	
380-415V 2N~ 4 x 6 mm ² cabo tetrapolar	
380-415V 3N~ 5 x 2,5 mm ² cabo pentapolar	

Modelos de 60 cm e 80 cm (A):

220-240V ~ 3 x 6 mm ² cabo tripolar	
220-240V 3~ 4 x 4 mm ² cabo tetrapolar	
380-415V 2N~ 4 x 4 mm ² cabo tetrapolar	
380-415V 3N~ 5 x 1,5 mm ² cabo pentapolar	

Modelos de 38 cm:

220-240V ~ 3 x 2,5 mm ² cabo tripolar	

Para cada ligação, utilize sempre o conector fornecido.

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

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

Ligação fixa

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

Para o mercado Australiano/Neozelandês:

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

PT

Entalhe do plano de trabalho

Instruções de segurança para o posicionamento e a instalação

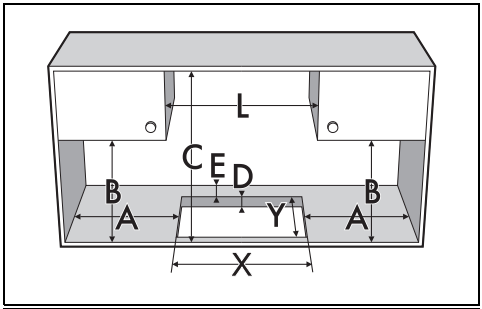
Veja Advertências gerais de segurança.

- 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
Modelos de 38 cm	380
Modelos de 60 cm	600
Modelos de 80 e 80 cm (A)	800
Modelos de 90 cm	900

Encastre normal e sem aresta (mm)

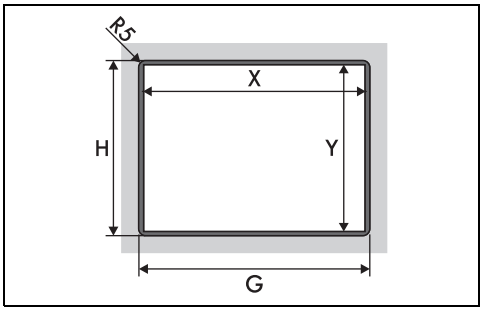


A	B	C	D	E
mín 150	mín 460	mín 750	20 ÷ 60	mín 50

L	X	Y	G	H
380	310	490	384	514
600	560	480	604	514
800 (A)	730 ÷ 750	480	804	514
800	750	490	804	514
900	860	490	904	514

Encastre sem aresta

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

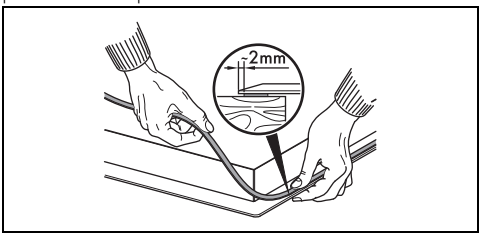


*Consulte as medidas da tabela acima.

Vedante da placa de cozinha

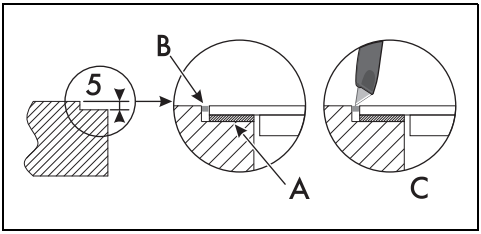
Antes da montagem, para evitar infiltrações de líquidos entre os cantos da placa de cozinha e o plano de trabalho, posicione o vedante adesivo fornecido ao longo de todo o

perímetro da placa.



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

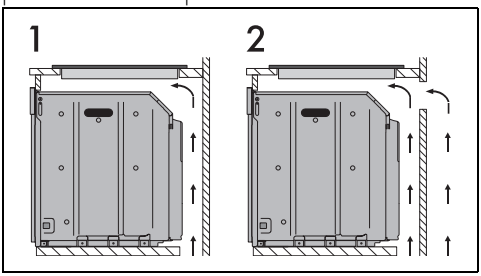
No caso de encastre sem aresta, depois de aplicado o vedante adesivo (A) na superfície de vidro e depois de ter colocado e fixado a placa de cozinha, preencha as fendas com silicone isolante (B) e limpe um eventual excesso. Se for necessário remover a placa de cozinha, corte o silicone com um cortador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



Encastre

Sobre compartimento de encastre do forno

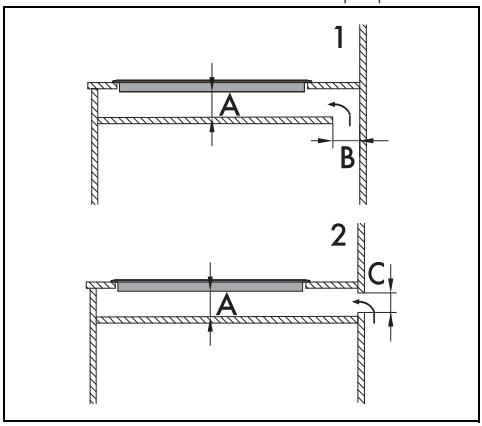
A distância entre a placa e os móveis da cozedura ou os aparelhos de encastrar deve ser tal que garanta uma ventilação suficiente e uma suficiente descarga de ar. Se instalada sobre um forno, é necessário deixar um espaço entre o fundo da placa de cozinha e a parte do produto instalado por baixo.



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

No compartimento neutro

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

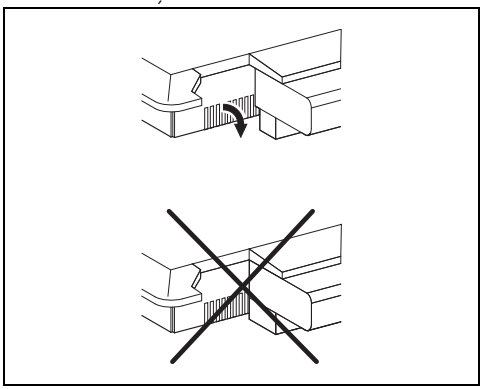


1	Com abertura no fundo
2	Com abertura atrás
A	mín. 20 mm - máx. 50 mm
B	máx. 50 mm
C	máx. 50 mm

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

Ventilação

Ilustramos de seguida um caso de instalação adequada para uma ventilação correta e um caso de instalação incorreta a evitar.

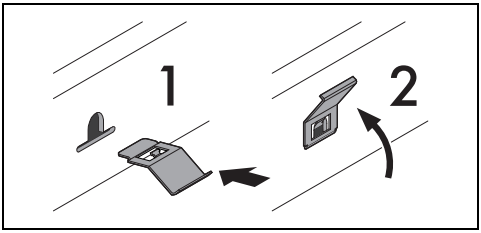


PT

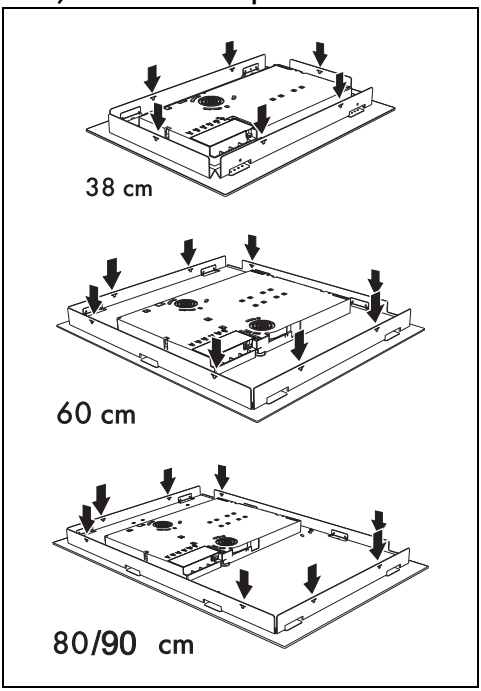
Fixação ao móvel de encastre

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

1. Insira as molas e encaixe-as horizontalmente com uma leve pressão no entalhe adequado.
2. Em seguida, rode-as para cima para as encaixar definitivamente.



Posição do entalhe para as molas



Procedimento de limitação de potência

O aparelho vem, consoante os modelos, regulado de fábrica para a potência máxima.

Tabela das potências absorvidas

Modelos	Potência (kW)
38 cm	3,7
60 cm e 80 cm (A)	7,4
80 cm e 90 cm	11,1

A potência máxima do aparelho é regulável através do menu do utilizador.

Teste

No final da instalação, realize um teste rápido. Se o aparelho não funcionar, depois de ter verificado que seguiu corretamente as instruções, contacte o Serviço de Assistência.

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.