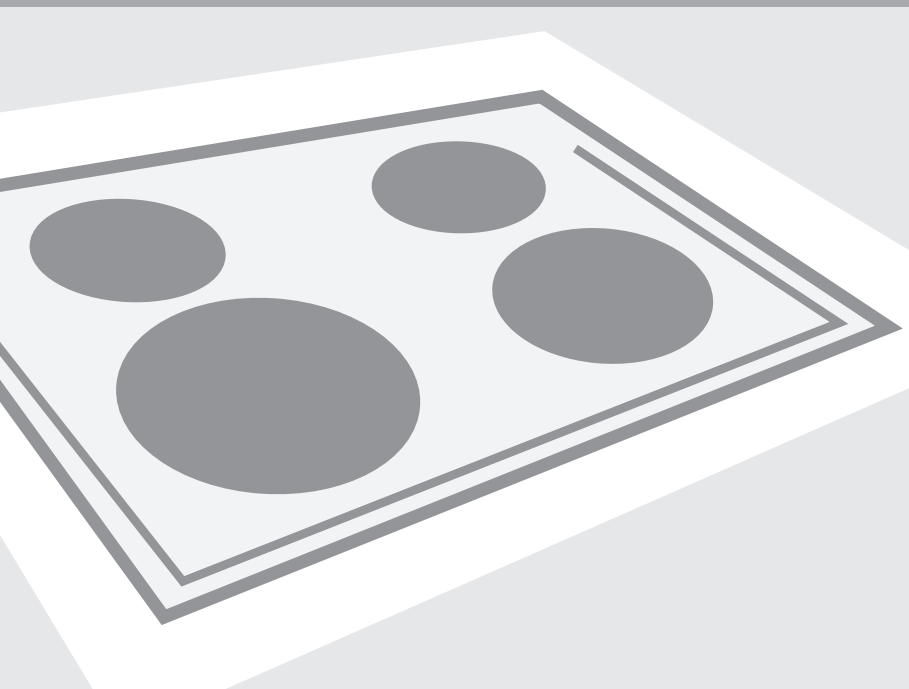


**PT**

# Manual de utilização, de instalação e de ligação



Placa de cozedura vitrocerâmica embutível

# Placa de cozedura vitrocerâmica embutível

## **Estimado(a) Cliente,**



Esta placa de cozedura vitrocerâmica embutível é exclusivamente prevista para um uso doméstico.

Os nossos produtos são embalados em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues a um centro de reciclagem ou destruídos sem prejudicar o meio ambiente.

## **Manual de utilização**

Este manual de utilização é destinado ao utilizador. Descreve o aparelho e a maneira de o usar correctamente. Este manual é redigido para diferentes modelos da mesma família, é portanto possível que este descreva funções que o seu aparelho não possui.

## **Instruções de ligação**

A ligação deve ser efectuada segundo as instruções do capítulo "Ligação à rede eléctrica" e em conformidade com as regras e normas em vigor. Esta ligação deve ser exclusivamente realizada por um profissional qualificado.

## **Placa de identificação**

A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.

## **Protecção contra o incêndio**

A placa de cozedura pode ser embutida ao lado de um móvel colocado no chão, mais alto de que o plano de trabalho, sob a condição que o elemento de cozedura instalado no outro lado do aparelho não fique mais alto que o plano de trabalho.

<b>Instruções de segurança .....</b>	<b>3</b>
<b>Descrição do aparelho .....</b>	<b>4</b>
<b>Conselhos para a utilização dos elementos .....</b>	<b>5</b>
<b>aquecedores vitrocerâmicos.....</b>	<b>5</b>
<b>Funcionamento da placa de cozedura .....</b>	<b>7</b>
<b>Limpeza e manutenção .....</b>	<b>15</b>
<b>Embutimento.....</b>	<b>16</b>
<b>Ligação à rede eléctrica.....</b>	<b>19</b>
<b>Características técnicas .....</b>	<b>21</b>

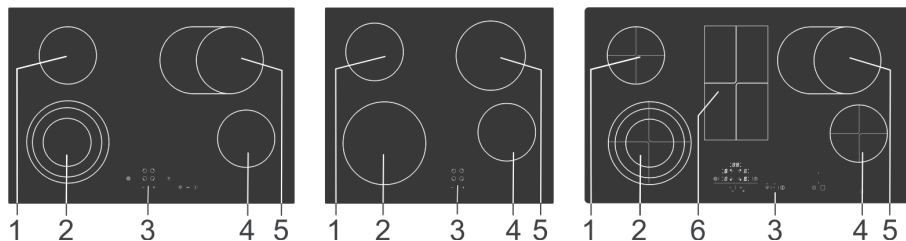
## Instruções de segurança

- O aparelho deve estar embutido no móvel e ligado à rede eléctrica exclusivamente por um profissional qualificado.
- Não deixar as jovens crianças sem vigilância quando o aparelho está em funcionamento. Risco de queimaduras!
- Durante a cozedura, o óleo muito quente pode inflamar-se facilmente, o que representa um risco de incêndio e de queimaduras. É portanto necessário vigiar permanentemente os fritos.
- Não utilizar o aparelho para aquecer a peça. Não pôr a funcionar as bocas no vácuo, sem panelas.
- Não utilizar a placa de cozedura como plano de trabalho. Os objectos afiados podem riscar a superfície.
- Não é possível preparar os alimentos em recipientes de alumínio ou de plástico. Não pousar nem objecto de plástico, nem folha de alumínio na superfície em vitrocerâmica.
- Se outro aparelho eléctrico estiver ligado em proximidade da placa de cozedura, é favor verificar se o cabo de alimentação não toca os elementos aquecedores quentes.
- Não guardar debaixo do aparelho produtos inflamáveis ou sensíveis ao calor (detergentes, aerossóis, etc.).
- Não utilizar a placa de cozedura se esta estiver rachada. Se aparecer uma fenda visível, cortar imediatamente a alimentação eléctrica do aparelho.
- Em caso de disfunção, desligar imediatamente o aparelho e contactar o serviço pós venda.
- Nunca limpar a placa de cozedura com um aparelho de vapor, pode provocar um curto-circuito.
- Este aparelho é fabricado segundo as normas de segurança em vigor. No entanto, recomenda-se veemente às pessoas com capacidades físicas, motoras ou mentais reduzidas ou às pessoas sem experiência ou sem conhecimentos suficientes, de ser auxiliadas por alguém com competência para utilizar o aparelho. A mesma recomendação aplica-se aos menores.



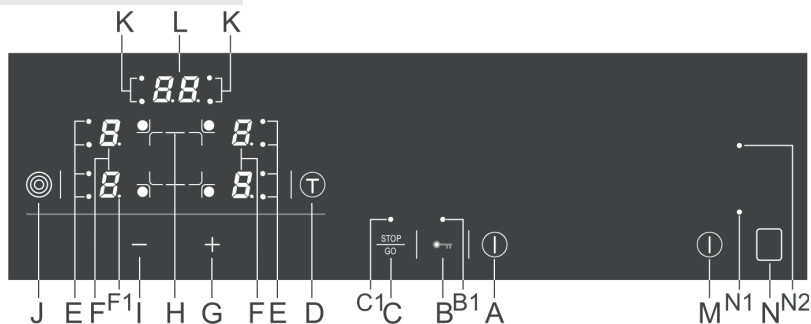
**O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.**

## Descrição do aparelho



1. Boca traseira esquerda
2. Boca dianteira esquerda
3. Painel de comandos
4. Boca dianteira direita
5. Boca traseira direita
6. Aquecedor de pratos

### Painel de comandos



#### Teclas sensíveis e indicadores

- A** Tecla Ligar/desligar geral
- B** Tecla segurança crianças
- B1** Indicador luminoso segurança crianças
- C** Tecla Stop & Go (suspensão temporária da cozedura)
- C1** Indicador luminoso Stop & Go
- D** Tecla Temporizador
- E** Indicadores luminosos das extensões das bocas
- F** Indicadores de potência / de calor residual
- F1** Ponto decimal da função active
- G** Tecla de ajuste dos valores crescentes
- H** Teclas de selecção das bocas
- I** Tecla de ajuste dos valores decrescentes
- J** Tecla Ligar/desligar das extensões das bocas
- K** Indicadores luminosos do temporizador corte-corrente
- L** Mostrador do temporizador
- M** Tecla Ligar/Desligar do aquecedor de pratos
- N** Tecla de activação do aquecedor de pratos
- N1** Indicador luminoso de funcionamento do aquecedor de pratos
- N2** Indicador luminoso "aquecedor de pratos muito quente"

# Conselhos para a utilização dos elementos aquecedores vitrocerâmicos

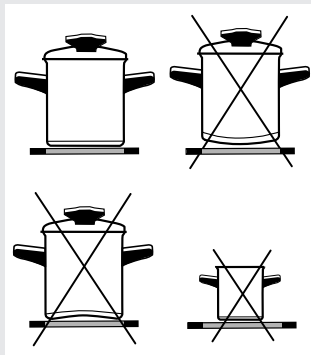
## ***Antes da primeira utilização***

Lavar a superfície em vitrocerâmica com uma esponja húmida e um detergente leve. Não utilizar produtos agressivos como os removedores de nódoas, os detergentes abrasivos ou as esponjas de esfregar que podem riscar a superfície.

## ***Recomendações importantes***

- Não pôr a funcionar as bocas no vácuo, sem panelas, e não utilizar o aparelho para aquecer a peça.
- Para garantir uma boa transmissão do calor entre as bocas e os recipientes, é favor verificar se as superfícies em contacto estão secas e limpas; caso contrário, as bocas podem deteriorar-se.
- As projecções de óleo ou de gordura que atingem as bocas quentes podem inflamar-se; ficar atento quando preparar fritos (batatas fritas por exemplo) e vigiá-las permanentemente.
- A humidade pode degradar as bocas; por conseguinte, não colocar nenhum recipiente molhado ou nenhuma tampa embaciada no plano de cozedura; não deixar arrefecer panelas quentes, porque pode provocar humidade entre o fundo do recipiente e a vitrocerâmica.
- As bocas atingem rapidamente a potência regulada, mas a superfície envolvente permanece relativamente fria.
- A placa de cozedura é resistente às mudanças de temperatura.
- É igualmente resistente aos choques. Pode colocar as panelas com certa rudeza sem as danificar.
- Não utilizar a placa de cozedura como plano de trabalho. Os objectos bicudos podem riscar a sua superfície.
- Não é possível preparar os alimentos em recipientes de alumínio ou de plástico. Não colocar objectos de plástico nem folha de alumínio na superfície em vitrocerâmica.
- Não utilizar a placa de cozedura se estiver rachada. A queda de um objecto bicudo que cai com a ponta em baixo no aparelho pode partir a placa de vitrocerâmica. Os danos são visíveis imediatamente ou passado um certo tempo. Se aparecer uma racha, desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica.
- Se açúcar ou alimentos açucarados verterem-se na superfície quente, limpá-la imediatamente.

## Trem de cozinha



## Conselhos sobre a utilização dos recipientes

Apenas utilizar recipientes de boa qualidade com fundo bem plano e em bom estado.

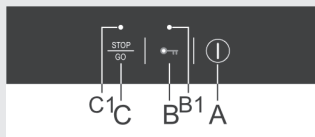
- A transmissão do calor é melhor quando o fundo do recipiente e a boca são de diâmetro idêntico e quando o recipiente fica colocado no meio da boca.
- Quando prepara os seus pratos em recipientes de vidro para lume, cumprir sempre as instruções do fabricante.
- Se utilizar uma panela de pressão autoclave, vigiá-la permanentemente até obter a pressão conveniente. Primeiro ajustar o elemento aquecedor na potência máxima e de seguida reduzir a potência consoante as instruções do fabricante da panela de pressão.
- Verificar se há sempre bastante água na panela de pressão (e os outros recipientes). Se não houver água suficiente, os alimentos podem carbonizar e o sobreaquecimento pode danificar o recipiente e a boca.
- Os trens da cozinha de Pirex com fundo despolido convêm à cozedura na vitrocerâmica, sob condição que o fundo do recipiente seja de mesmo diâmetro que a boca. Se o diâmetro for superior, o recipiente pode rebentar devido ao stress térmico.
- Se utilizar um trem de cozinha não convencional, seguir sempre as instruções do fabricante.
- Quando cozinhar em recipientes que reflectem o calor (metal claro) ou com fundo muito espesso, o tempo de ebulição pode ser mais demorado (até 10 minutos a mais). Se pretender pôr a ferver uma grande quantidade de alimento, recomenda-se de usar um recipiente de fundo plano e de cor escura.
- Não utilizar recipientes de barro que podem riscar a vitrocerâmica.
- O diâmetro do fundo do recipiente deve corresponder ao da boca. A utilização de um pequeno recipiente numa grande boca provoca um gasto de energia e pode, por outro lado, danificar a zona de cozedura.
- Tapar sempre os recipientes se for compatível com a sua receita.
- Utilizar recipientes cujas dimensões são adaptadas à quantidade de alimentos a cozer. A cozedura de uma pequena quantidade num grande recipiente significa uma perda de energia.
- Utilizar de preferência uma panela de pressão para as receitas que exige uma cozedura prolongada.
- Diversos legumes e as batatas podem cozer numa pequena quantidade de água, sob condição de cobrir o recipiente. Quando a água começar a ferver, reduzir a intensidade do calor de forma a manter a ebulição.

## Conselhos para as poupanças de energia

# Funcionamento da placa de cozedura

- A placa de cozedura é equipada de teclas sensíveis comandadas por sensores electrónicos que activam ou desactivam uma função quando toca pelo menos durante um segundo um campo serigrafado.
- Qualquer toque das teclas é confirmado por um sinal sonoro rápido.
- Não colocar nada em cima das teclas, pode activar um sinal de erro.
- Ter o cuidado de manter o painel de comandos sempre limpo.

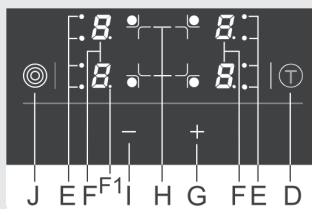
## Ligar a placa de cozedura



- Para ligar a placa de cozedura, tocar pelo menos durante um segundo a tecla principal Ligar/desligar geral (A): um "0" aparece durante 10 segundos em todos os indicadores de potência e um ponto decimal (F1) pisca.

**⚠ A partir desta altura, tem 10 segundos para proceder ao seguinte ajuste, caso contrário a placa de cozedura fica desligada.**

## Ligar as bocas



- Se tiver colocado a placa de cozedura em serviço com a tecla Ligar/desligar geral (A), tem 10 segundos para activar uma boca. Para isso, tocar levemente a tecla (H) correspondente à boca desejada; um ponto decimal (F1) acende-se ao lado do indicador de potência da boca seleccionada.
- Tocar levemente a tecla « + » (G) para ajustar a intensidade de aquecimento entre 1 e 9. Se começar por tocar « - » (I), a potência ajusta-se imediatamente em «9».

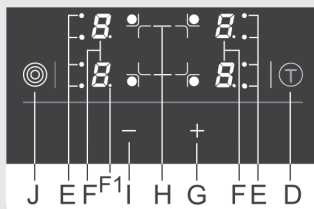
**⚠ Se mantiver o dedo em « + » (G) ou « - » (I), o ajuste do aquecimento aumenta ou diminui continuamente. Mas pode igualmente ajustar a potência passo a passo tocando levemente as teclas várias vezes a seguir.**

**⚠ Pode apenas ajustar uma boca de uma só vez, este é indicado pelo ponto decimal (F1).**

## Modificação do ajuste da potência

- Seleccionar a boca desejada tocando levemente a tecla (H) que lhe corresponde. Um ponto decimal (F1) acende-se ao lado do indicador de potência (F) da boca seleccionada.
- Tocar levemente a tecla « + » (G) ou « - » (I) para modificar a intensidade de aquecimento.

### Paragem das bocas



### Manter os preparos quentes

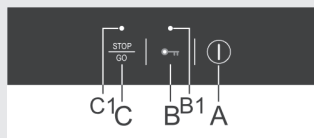
- Este ajuste permite-lhe manter os preparos que acaba de cozinhar à temperatura de degustação.
- Para activar a função Manter os preparos quentes, tocar levemente a tecla « - » (I) até a intensidade de aquecimento ficar ajustada em 1.

- Seleccionar a boca desejada tocando levemente a tecla (H) que lhe corresponde. O ponto decimal (F1) acende-se ao lado do indicador de potência (F) da boca seleccionada.
- Tocar levemente a tecla « - » (I) até a intensidade de aquecimento ficar a « 0 ».
- Paragem imediata: tocar leve e simultaneamente as teclas « + » (G) e « - » (I) para regular instantaneamente a boca a « 0 ».

### Paragem da placa de cozedura

- Para a desligar, tocar a tecla Ligar/desligar geral (A).
- Todos os indicadores apagam-se, excepto os que assinalam o calor residual das bocas.
- Ao desligar as bocas antes do fim da cozedura, utilizará o toque leve e realizará assim poupanças de energia.

### Segurança crianças / Bloqueio



Esta função evita que as crianças ponham inadvertidamente a placa de cozedura em funcionamento ou modificam o ajuste das bocas.

### Para activar a segurança crianças

- Manter o dedo durante 3 segundos na tecla (B). O indicador luminoso (B1) por cima desta tecla acende-se.
- Pode activar esta função quando a placa de cozedura estiver em funcionamento.
- O bloqueio bloqueia todas as funções, excepto a paragem da placa de cozedura com a tecla principal Ligar/desligar geral (A) e o desbloqueio (B).

### Para desactivar a segurança crianças

Pode desactivar esta função em qualquer momento tocando durante 3 segundos a tecla (B). Um sinal sonoro confirma o desbloqueio e o indicador luminoso (B1), acima da tecla, apaga-se.



## Indicadores de calor residual

Quando desligar uma boca ou desligar a placa de cozedura, as informações seguintes aparecem nos indicadores de todas as bocas quentes:

- « H » se a boca estiver muito quente,
- « h » se a boca estiver em arrefecimento mas ainda quente ao tocar.

A duração da visualização é calculada em função da intensidade de aquecimento anteriormente ajustada e da duração de funcionamento da boca. Mesmo quando o sinal « H » ou « h » desaparece, é possível que a boca não tenha arrefecido completamente (corte de electricidade, presença na boca de um recipiente quente. Seja prudente, risco de queimaduras!

Se um corte eléctrico surgir na altura em que as bocas estão quentes, o indicador « H » ou « h » pisca quando a corrente é restabelecida. Este sinal avisa-o que as bocas podem eventualmente estar quentes, especialmente se o corte eléctrico for de curta duração.



**O bom funcionamento dos elementos aquecedores e do aquecedor de pratos foi verificado em fábrica. É possível que o indicador “H” pisca durante alguns instantes no mostrador quando o aparelho acaba de ser ligado pela primeira vez à rede eléctrica.**

## Função booster

Quando activa esta função, a boca começa a aquecer na potência máxima durante um determinado tempo, calculado em função da intensidade de aquecimento que escolheu; depois a boca passa automaticamente à intensidade reduzida seleccionada antes e mantém-se. A função booster pode ser activada em cada boca e para todas as intensidades de aquecimento, excepto para « 9 », pois neste caso, a boca aquece permanentemente à potência máxima.

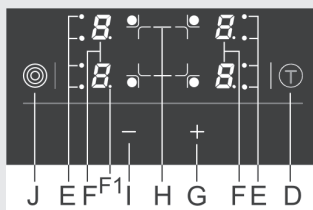
### Para activar a função booster

- Ajustar a intensidade de aquecimento em 9.
- Tocar levemente a tecla « + » (G). « A » e « 9 » piscam alternativamente no mostrador.
- Ajustar a intensidade de aquecimento à qual a cozedura deve continuar.

A letra « A » e a potência seleccionada piscam alternadamente no mostrador. Quando a função booster chega a termo, a boca passa automaticamente à intensidade de aquecimento que seleccionou e que, desde daí, fica afixada permanentemente no indicador.



**Se modificar a intensidade de aquecimento enquanto a função booster estiver activa, esta desactiva-se imediatamente.**



Preparo	Quantidade	Intensidade de aquecimento	Duração de cozedura (min.)
Sopa – reaquecimento	0,5 - 1 litro	A7 - 8	4 - 7
Leite – aquecimento	0,2 - 0,4 litro	A1 - 2	4 - 7
Arroz – cozedura a lume brando	125g - 250g 300 ml – 600 ml água	A2 - 3	20 - 25
Batata cozida com pele	750g - 1,5kg 600 ml – 900 ml água	A5 - 6	25 - 38
Legumes frescos – cozidos em água	0,5 - 1 kg 400 ml – 600 ml água	A4 - 5	18 - 25

- A tabela acima dá alguns exemplos de preparos para os quais a função Booster está adaptada.
- Os valores numéricos constam a título indicativo e podem variar em função de outros parâmetros (por exemplo tipo e qualidade dos recipientes, quantidade de água, etc.).
- As pequenas quantidades devem cozer nas pequenas bocas, e as grandes quantidades nas grandes bocas.
- **Cozer os seus preparos em recipientes cobertos colocados em pequenas bocas (traseira esquerda e dianteira direito) ou na grande boca dianteira esquerda com duas extensões.**

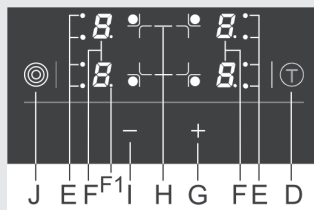
#### A função booster convém:

- aos preparos cuja cozedura inicia-se a frio e tem de ser rápida e a seguir continua mais lentamente sem necessitar de uma vigilância (cozido, por exemplo).

#### A função booster não convém:

- aos pratos para os quais tem de saltear, fritar ou estufar e que devem frequentemente ser virados, regados ou misturados, e que necessitam normalmente da intervenção do cozinheiro;
- às almôndegas, knödel ou às massas que cozem em muito líquido;
- aos pratos confeccionados numa panela de pressão.

### Extensões das bocas (segundo os modelos)



#### Para activar as extensões das bocas

- Seleccionar a boca (oval ou circular) de que quer activar a extensão; o ponto decimal acende-se ao lado do indicador da boca.
- Tocar levemente a tecla (J): uma vez para activar uma extensão, ou duas vezes para activar as duas extensões da boca. O indicador luminoso (os 2 indicadores luminosos) acende(m)-se ao lado do indicador da boca.
- A boca e a(s) sua(s) extensão(ões) aquecem na mesma potência.

### Para desactivar as extensões

- Seleccionar a boca desejada; o ponto decimal acende-se ao lado do indicador da boca.
- Tocar de novo e levemente a tecla (J): uma vez para desligar uma extensão, duas vezes para desligar as duas.

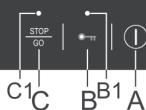
### Paragem de segurança

Por medida de segurança, a sua placa de cozedura está equipada de um sistema de paragem automática que limita a duração de funcionamento de cada elemento de aquecimento. A duração de funcionamento antes da paragem automática é calculada em função da última potência de aquecimento escolhida.

Se não tiver modificado a potência desde há muito tempo, a zona de cozedura apaga-se automaticamente findo o tempo definido para a potência regulada (quanto mais a potência for elevada, mais a duração máxima de cozedura será curta – ver a tabela).

Potência ajustada	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Duração máxima de cozedura (em horas)	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

### Suspensão temporária da cozedura – Função STOP & GO (segundo os modelos)



Quando uma tarefa urgente obriga-a a sair da cozinha, a função STOP & GO permite-lhe suspender temporariamente a cozedura conservando simultaneamente os seus ajustes.

### Para suspender temporariamente a cozedura

- Tocar levemente a tecla Stop & Go (C) para interromper temporariamente a cozedura em todas as bocas activas.
- Um indicador luminoso (C1) acende-se em cima desta tecla.
- Todos os seus ajustes são conservados e as bocas desligam-se. As letras S, T, O, P piscam alternadamente no mostrador.

### Para retomar a cozedura

- Tocar de novo e levemente a tecla Stop & Go (C) para continuar a cozedura.
- O indicador luminoso (C1) apaga-se.



**Se não desactivar a função STOP & Go 10 minutos depois de a ter activado, a placa de cozedura desligar-se-á automaticamente e todos os seus ajustes ficarão perdidos.**

## Temporizador (segundo os modelos)

O temporizador da placa de cozedura dispõe de duas funções:

- A** função alarme: contagem decrescente sem opção corta-corrente;
- B** função corta-corrente: paragem das respectivas bocas no fim da contagem decrescente.

### A Função alarme – contagem decrescente sem extinção das bocas

O temporizador avisa-o que o tempo ajustado decorreu, mas não desliga as bocas. Esta função apenas é acessível se a placa de cozedura estiver em modo « Ligar ».

- Tocar levemente a tecla (D) para activar o temporizador. « 00 » aparece no mostrador (L) do temporizador e o ponto decimal (F1) acende-se ao lado dos zeros.
- Tocar levemente as teclas « + » (G) ou « - » (I) para ajustar o lapso de tempo ao cabo do qual quer ser avisado (de 1 a 99 minutos).
- No fim da duração ajustada, o alarme toca, mas nenhuma boca se apaga.
- Pode interromper o alarme premindo uma tecla qualquer, caso contrário pára automaticamente passado um certo tempo.
- A função alarme fica activada mesmo se a mesa de cozedura estiver desligada com a tecla (A).

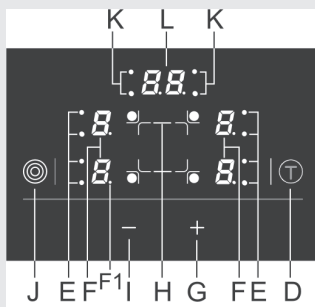
### B Função corta-corrente – contagem decrescente com paragem das bocas

Cozinhar será mais fácil se utilizar o temporizador corta-corrente para programar a duração de funcionamento de uma boca seleccionada.

- Para poder activar a função corta-corrente do temporizador, ajustar primeiro a intensidade de aquecimento da boca escolhido (ver o capítulo « Colocação em funcionamento das bocas »).
- Tocar levemente a tecla Temporizador (D) para o activar. « 00 » aparece no mostrador (L) do temporizador e o ponto decimal (F1) acende-se ao lado dos zeros. Se tocar de novo e levemente a tecla (D), um dos indicadores luminosos (K) começa a piscar para indicar a boca seleccionada.
- Para ajustar a duração de cozedura de 1 a 99 minutos, tocar levemente a tecla (G) « + » ou (I) « - ». Se mantiver o dedo nesta tecla, os algarismos aparecem mais rapidamente passado um certo tempo.
- Quando ajustar a duração de cozedura, começa a contagem decrescente. O indicador luminoso (K) que indica a boca escolhida continua de piscar.



**Pode programar a duração de cozedura separadamente para cada boca. Se diversas bocas funcionarem simultaneamente em modo programado, sempre é a duração de cozedura mais perto de acabar que aparece. O indicador luminoso intermitente (K) indica a boca em causa.**



### Para modificar a duração de cozedura programada

- Durante o funcionamento do temporizador, pode modificar em qualquer altura a duração de cozedura.
- Tocar levemente a tecla Temporizador (D) para mostrar o tempo de cozedura restante para a boca escolhida. O indicador luminoso (K) correspondente pisca.
- Tocar levemente a tecla (G) « + » ou (I) « - » para ajustar novamente o tempo de cozedura.

### Para verificar o tempo de cozedura restante

Se várias bocas funcionarem simultaneamente em modo programado:

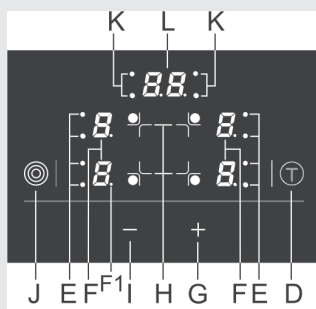
- Seleccionar primeiro a boca desejada,
- Depois verificar o tempo restante tocando levemente a tecla Temporizador (D).

### Paragem do temporizador

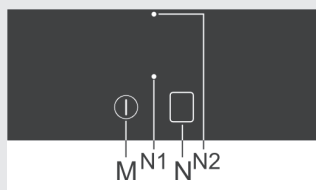
No fim da duração de cozedura ajustada, ouve-se tocar um sinal sonoro e a boca apaga-se. O valor « 00 » pisca no mostrador do temporizador. Pode interromper o alarme tocando levemente uma tecla qualquer, caso contrário pára automaticamente passado um certo tempo.

### Para desactivar o temporizador antes do fim da duração programada

- Seleccionar a visualização da duração programada que quer desactivar (ver o capítulo « Para modificar a duração de cozedura programada » ; o tempo de cozedura e o indicador luminoso (K) indicando a boca em causa começa a piscar.
- Tocar levemente a tecla « - » (I) até a duração de cozedura estar em « 0 », ou tocar leve e simultaneamente as teclas « + » (G) e « - » (I) para ajustar instantaneamente o valor a « 0 ».



### Aquecedor de pratos



O aquecedor de pratos serve para manter quentes as preparações que acabou de cozer, mas não convém para a cozedura ou o aquecimento de alimentos frios.

O aquecedor de pratos aquece lentamente até cerca de 100°C. É portanto necessário ter cuidado em não se queimar e tenha o cuidado para não pousar no aquecedor de pratos objectos sensíveis ao calor.

### Colocação em funcionamento do aquecedor de pratos

- Para colocar em funcionamento o aquecedor de pratos, toque primeiro na tecla Ligar/Desligar (M). O indicador luminoso N1 pisca durante alguns segundos.

---

## ***Funções de segurança e sinalização dos erros***

- Depois, toque na tecla de activação (N). O indicador luminoso N1 fica então aceso permanentemente. O aquecedor de pratos fica activado.

### **Paragem do aquecedor de pratos**

- Para desligar o aquecedor de pratos, toque na tecla Ligar/Desligar (M). O indicador luminoso N1 apaga-se.
- Pode igualmente desligar o aquecedor de pratos tocando na tecla de activação (N).

### **Indicador luminoso “Aquecedor de pratos muito quente”**

- Quando o aquecedor de pratos fica muito quente ao tocar, o indicador luminoso N2 acende-se.
- Este indicador luminoso fica aceso durante um momento após que ter desligado o aquecedor de pratos.
- Quando todas as bocas estão em « 00 », a placa de cozedura desliga-se automaticamente passado 10 segundos.
- Se tocar levemente uma tecla durante mais de 10 segundos, a placa de cozedura desliga-se, ouve-se tocar um alarme e «F» pisca no indicador.
- Se o painel de comando estiver coberto por um objecto ou molhado por líquido derramado, a placa de cozedura desactiva-se automaticamente passado um determinado tempo.
- Se as teclas não funcionarem, desligar o aparelho durante alguns minutos (remover o fusível ou cortar o disjuntor), depois voltar a ligá-lo e voltar a tocar levemente a tecla Ligar/Desligar geral (A).

## Limpeza

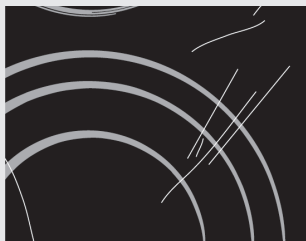


fig. 1



fig. 2

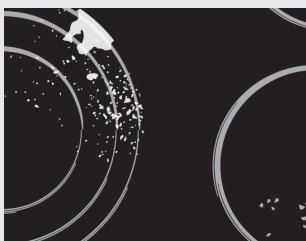


fig. 3



fig. 4

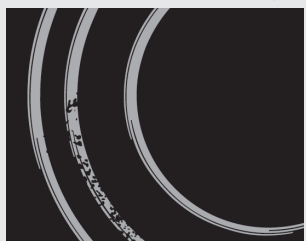


fig. 5

**A superfície vitrocerâmica arrefecida** deve ser limpa regularmente após cada utilização, caso contrário o mais pequeno resíduo pode ficar carbonizado na superfície quente durante a utilização a seguir.

**Utilizar regularmente produtos de limpeza destinados especialmente à vitrocerâmica.** Estes produtos formam uma camada protectora contra a água e os salpicos que poderão ser facilmente eliminados.

**Limpar o pó** ou os eventuais depósitos da superfície vitrocerâmica e do fundo dos recipientes antes de cada utilização pois podem danificar a placa de cozedura (fig. 1).

**Aviso:** os esfregões metálicos, as esponjas e detergentes abrasivos, os produtos agressivos em aerossol e os detergentes líquidos não apropriados podem danificar a superfície (fig. 1 e 2).

**Os pictogramas serigrafados** podem eliminar-se se utilizar detergentes demasiados potentes ou se o fundo dos seus recipientes for rugoso ou danificado (fig. 2).

**Os salpicos ligeiros** podem ser limpos com uma esponja macia e húmida. Limpar de seguida a superfície com um pano seco (fig. 3).

**As manchas de água** podem ser limpas com vinagre diluído em água. Não utilizar esta solução para limpar o caixilho da placa de cozedura (alguns modelos podem perder o brilho). Também não utilizar nenhum detergente agressivo em aerossol e produtos anticalcários (fig. 3).

**As manchas secas** podem ser eliminadas com detergentes destinados à vitrocerâmica respeitando as instruções do fabricante. **Limpar de seguida a placa de cozedura pois, ao aquecer, as manchas de detergentes podem danificar a superfície vitrocerâmica** (fig. 3).

**Remover as manchas carbonizadas** com uma espátula. Verificar se a pega de plástico da espátula toque a superfície quente (fig. 4). Ter cuidado em não magoar-se com a espátula!

**O açúcar e os alimentos com açúcar** podem danificar irremediavelmente a superfície vitrocerâmica (fig. 5). Por esta razão, remover imediatamente com uma espátula o açúcar e os preparos doces vertidos na placa de cozedura, mesmo se o elemento aquecedor ainda estiver quente (fig. 4).

**A mudança de cor da superfície vitrocerâmica** não tem incidência no bom funcionamento da placa de cozedura, mas é muito difícil recuperar completamente a cor de origem. O normal, é serem nódoas carbonizadas ou é a consequência da fricção dos fundos dos recipientes não adaptados (como as painelas de alumínio ou de cobre).

**Importante:** As imperfeições descritas acima apenas alteram a estética e não têm nenhuma influência directa no funcionamento do aparelho. A reparação da placa de cozedura alterada por estes defeitos estéticos não está coberta pela garantia

## Advertência

- Por medida de segurança, o aparelho apenas deve ser embutido no plano de trabalho e ligado à rede eléctrica por um profissional qualificado.
- As placagens, as colas e os revestimentos do plano de trabalho e os móveis adjacentes devem ser termostáveis (100°C), caso contrário, pode deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.
- A placa de cozedura é prevista para ser embutida num plano de trabalho de 600 mm de largura ou mais.
- A placa de cozedura deve ser embutida para que os elementos de fixação à direita e à esquerda sejam acessíveis pela parte inferior após a instalação.
- Os elementos suspensos acima da placa de cozedura devem ser colocados de forma a não perturbar o seu trabalho.
- A distância entre o plano de cozedura e o exaustor deve ser idêntica à indicada nas Instruções de montagem do exaustor. A distância mínima eleva-se a 650 mm.
- Se um móvel mais alto do que o plano de trabalho estiver instalado ao lado da placa de cozedura, a distância mínima entre este móvel e o aparelho deve ser de 40 mm.
- Podem ser instalados tapa-juntas de madeira maciça no plano de trabalho, atrás dos elementos de aquecimento, se respeitar a distância mínima indicada nas figuras sobre a instalação.
- A distância mínima entre a placa de cozedura e a parede eventualmente situada atrás está indicada no esquema de instalação.

## Instalação da junta em espuma

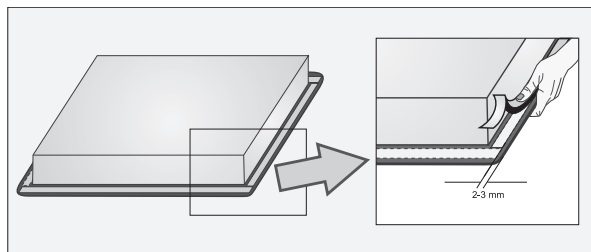
Antes de inserir o aparelho no recorte do plano de trabalho, é indispensável pousar na face inferior da mesa de cozedura de vitrocerâmica ou de vidro a junta de espuma fornecida (ver a figura acima). Não instale o aparelho sem a junta de espuma!

### Para pousar a junta, proceda da seguinte forma:

- Retire a banda adesiva que protege a junta.
- Depois, aplique a junta na face inferior da vitrocerâmica (ou de vidro), a 2 ou 3 milímetros da extremidade (como indicado na ilustração). A junta deve estar colada em toda a volta da vitrocerâmica / do vidro e não passar dos cantos.
- Enquanto colocar a junta, é favor verificar se a vitrocerâmica / o vidro não está em contacto com objectos bicudos.

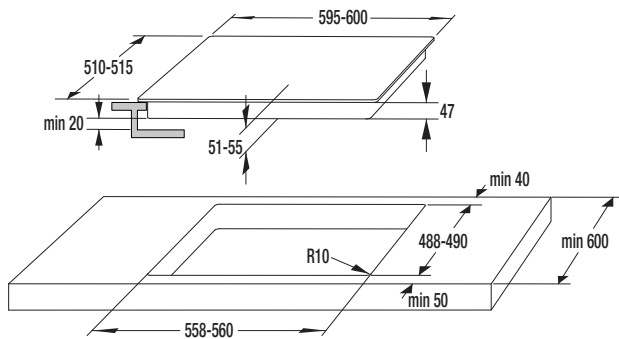
### NOTA

Em alguns aparelhos, a junta já está instalada.

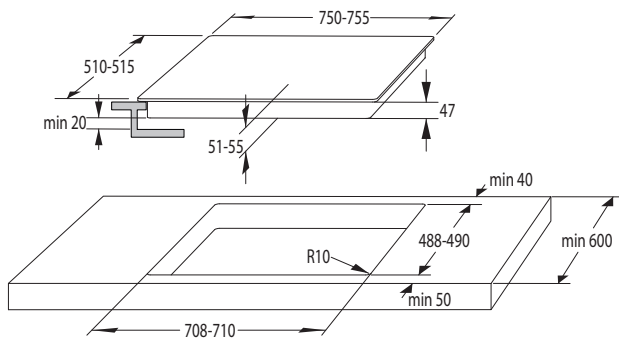




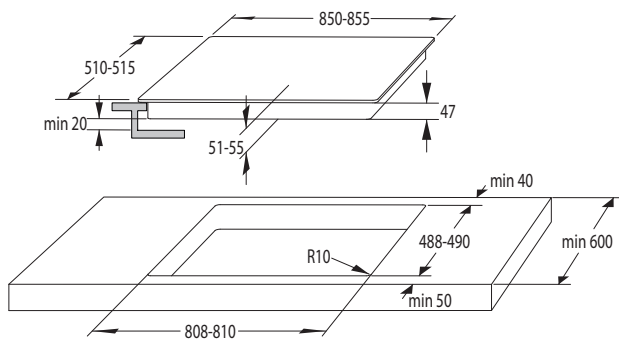
## Dimensões de embutimento



**SVK6**

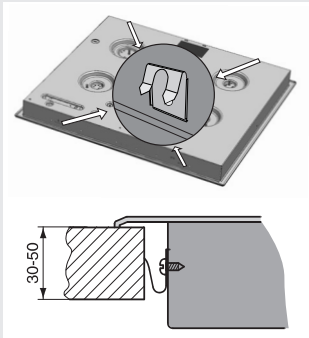


**SVK7**



**SVK8**

- A placa de cozedura pode ser embutida num plano de trabalho de 30 a 50 mm de espessura.
- O móvel debaixo da placa de cozedura não deve ter gavetas. Se o móvel tiver uma estante, deve ficar situado a pelo menos 60 mm debaixo da superfície inferior da placa de cozedura. O espaço entre a estante e o aparelho deve ficar livre, não o utilizar para guardar diferentes objectos.
- É necessário realizar neste móvel um corte de 175 mm de altura em todo o comprimento do painel traseiro.
- Apenas os fornos de tipo EVP4..., EVP2... equipados de um ventilador de arrefecimento podem ser instalados debaixo desta placa de cozedura.



### Procedimento de instalação

- O plano de trabalho deve ser perfeitamente nivelado.
- Limpar e proteger convenientemente as superfícies cortadas.
- Apertar as 4 patas de fixação justas com os 4 parafusos anexadas nos painéis laterais direito e esquerdo da placa de cozedura.
- Ligar a placa de cozedura à rede eléctrica (ver as instruções «Ligação à rede eléctrica»).
- Inserir a placa de cozedura na parte recortada e premir com firmeza por cima para que esta fica bem pressionada.
- Para aparafusar o elemento de fixação, não utilize parafuso com medida superior a 6,5 mm de comprimento.

## **Instruções de segurança**

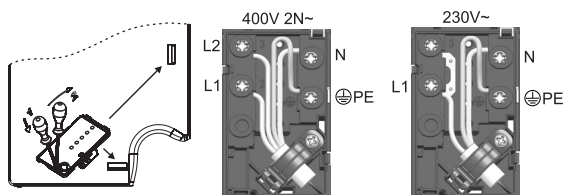
- A ligação apenas deve ser efectuada por um profissional qualificado.
- A ligação à terra da instalação eléctrica deve ser conforme às regulamentações e às normas em vigor.
- Para aceder aos terminais de ligação, abrir a tampa da caixa de ligação.
- Antes de proceder à ligação, verificar se a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão do sector na sua habitação.
- A placa de identificação com as principais características técnicas fica debaixo do aparelho.
- A placa de cozedura está prevista para uma ligação a uma rede de 230 V CA.
- A instalação eléctrica deve possuir um elemento de corte omnipolar. A abertura entre os contactos deste corta-circuito deve ser de no mínimo 3 mm. Os fusíveis, disjuntores diferenciais e similares convêm para este efeito.
- A ligação deve ser escolhida em conformidade com a capacidade eléctrica da instalação e dos fusíveis.
- Considerando a sua classe de protecção contra o incêndio, a placa de cozedura pode ser embutida ao lado de um móvel colocado no chão, mais alto de que o plano de trabalho, sob a condição que o elemento de cozinha instalado no outro lado seja mais alto que o plano de trabalho
- Quando acabar a ligação, os fios desnudados e os cabos isolados sob tensão terão de ser correctamente protegidos para evitar qualquer contacto accidental.

### **AVISO !**

- Antes de proceder a cada intervenção, cortar a alimentação eléctrica do aparelho. Deve ser ligado em função da tensão da rede, segundo as indicações do esquema das conexões. Ligar o condutor de terra (PE) ao terminal que está referenciado pelo símbolo de terra normalizado.
- Manter o cabo de alimentação no devido lugar com um aperta-cabo que o protege contra o arranque.
- Após ter efectuado a ligação, colocar em funcionamento todos os elementos aquecedores durante cerca de 3 minutos para verificar o seu bom funcionamento.

## Esquema das ligações

- Uma ligação incorrecta pode danificar alguns elementos do aparelho. Estes danos não estão cobertos pela garantia.
- Antes de proceder à ligação, verificar primeiro se a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão do sector do utilizador. Um electricista deve verificar esta tensão (230 V com Neutro) com ajuda do instrumento de medida apropriado.
- O cabo de alimentação na parte traseira do aparelho deve ficar posicionado de forma a não tocar no painel traseiro da placa de cozedura, pois este aquece muito durante o funcionamento.



### NOTA:

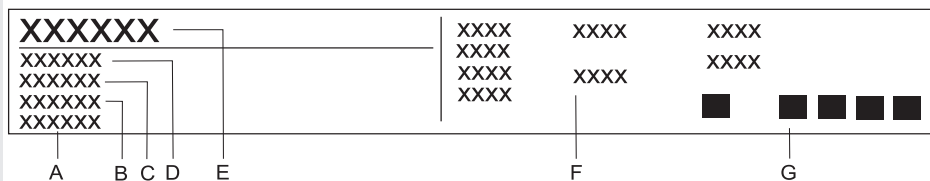
Os shunts já foram instalados no seu devido lugar na caixa de ligação. Os parafusos de ligação já estão desapertados, portanto não é necessário desapertá-los previamente. Enquanto os apertar, ouvirá numa determinada altura um pequeno « clique » o que significa que apertou convenientemente o parafuso de ligação.

Para a ligação, pode-se usar:

- cabos de bainha de borracha de tipo H05 RR-F 4x1,5 com condutor de terra amarelo/verde;
- cabos de bainha de PVC de tipo H05 VV-F 4x1,5 com condutor de terra amarelo/verde, ou outros cabos equivalentes ou superiores.

# Características técnicas

## Placa de identificação



- A** Número de série
- B** Código
- C** Modelo
- D** Tipo
- E** Marca de fabrico
- F** Informações técnicas
- G** Menções de conformidade / símbolos

RESERVAMOS-NOS O DIREITO DE PROCEDER A MODIFICAÇÕES QUE NÃO TÊM NENHUMA INCIDÊNCIA SOBRE O FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

Poderá igualmente encontrar o modo de utilização do aparelho no nosso site Internet: [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />





SVK67,73,82CS



253811

pt (12-15)