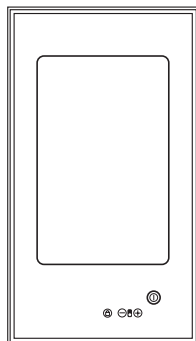
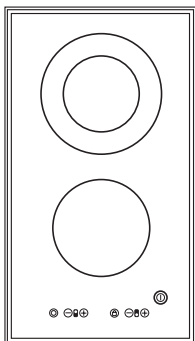


- D** **Gebrauchs- und Montageanweisung**  
**Glaskeramik-Kochfeld**
- GB** **Instructions for fitting and use**  
**Glass ceramic hob**
- F** **Instructions de montage et d'utilisation**  
**Table de cuisson vitrocéramique**
- NL** **Gebruiks- en montage-instructies**  
**Keramische kookplaat**
- I** **Istruzioni per uso e montaggio**  
**Piano di cottura in vetroceramica**
- E** **Instrucciones para el uso y montaje**  
**Encimera vitrocerámica**
- P** **Instruções de uso e de montagem**  
**Placa de cozinhar em vitrocerâmica**



## Eliminação da embalagem

Elimine a embalagem de transporte do modo mais ecológico possível. O retorno dos materiais de embalagem ao ciclo de materiais economiza matéria-prima e reduz o lixo.

## Eliminação dos aparelhos antigos



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.

## Utilização conforme as determinações

A placa de cozinhar só deve ser usada para a preparação de alimentos em uso doméstico. Não deve ser utilizada para outros fins e só deve ser usada sob vigilância.

## Aqui você encontra...

Leia cuidadosamente as informações contidas nesta brochura antes de colocar o aparelho em funcionamento. Aqui encontra indicações importantes referentes à sua segurança, ao uso, à conservação e à manutenção do aparelho para que tenha prazer em usá-lo.

Caso venha a ocorrer uma falha, consulte primeiro o capítulo «Caso surjam problemas». Falhas menores podem, muitas vezes, ser eliminadas pelo próprio utilizador, economizando-se, desta forma, custos desnecessários com assistência.

Guarde cuidadosamente este manual de instruções. Se for o caso, entregue-o ao novo proprietário do aparelho para a segurança e informação do mesmo.

## Índice

<b>Indicações de segurança .....</b>	<b>87</b>
Ligação e funcionamento.....	87
Placa de cozinhar em geral .....	87
Grelhador da placa de cozinhar.....	87
Pessoas .....	87
<b>Descrição do aparelho.....</b>	<b>88</b>
Comando através das teclas de sensor.....	88
<b>Manejo.....</b>	<b>89</b>
Limitação do tempo de funcionamento .....	89
Outras funções.....	89
Dicas para poupar energia.....	89
Níveis de cozimento.....	89
Grelhar no grelhador da placa de cozinhar.....	90
Indicação do calor residual .....	90
Accionamento de teclas.....	91
Ligar a placa de cozinhar e uma zona de cozinhar .....	91
Desligar a zona de cozinhar .....	91
Desligar a placa de cozinhar.....	91
Função de manutenção do calor .....	91
Conexão de circuito duplo .....	92
Bloqueio / segurança para crianças.....	92
Sistema automático de levar a fervura .....	93
<b>Limpeza e conservação.....</b>	<b>94</b>
Placa de cozinhar vitrocerâmica em geral .....	94
Sujidades especiais .....	94
Grelhador da placa de cozinhar .....	94
Utilização do raspador .....	94
<b>Caso surjam problemas .....</b>	<b>95</b>
<b>Instruções de montagem.....</b>	<b>96</b>
Indicações de segurança para o instalador	
de móveis de cozinha .....	96
Montagem.....	96
Ligação eléctrica .....	99
Colocação em funcionamento .....	99
Características técnicas.....	99

## Ligação e funcionamento

- Os aparelhos são construídos de acordo com as normas de segurança pertinentes.
- Ligação à rede, manutenção e reparação dos aparelhos devem ser executadas exclusivamente por um técnico autorizado e segundo as normativas de segurança vigentes. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.

## Placa de cozinhar em geral

- Não coloque panelas e frigideiras vazias sobre as zonas de cozinhar ligadas. Evite que o conteúdo das panelas ferva até secar, uma vez que com isso há o risco de sobreaquecimento das panelas.
- Cuidado ao usar panelas de pressão. As panelas de pressão podem continuar a cozinhar vazias sem que se aperceba disso! Isso leva a danificações da panela e da zona de cozinhar. Neste caso não se aceita qualquer tipo de responsabilidade!
- Gorduras e óleos sobreaquecidos podem autoinflamar-se. Alimentos com gorduras e óleos devem ser preparados sob observação. Gorduras e óleos em chamas nunca devem ser apagados com água! Coloque a tampa e desligue a zona de cozinhar.
- A placa vitrocerâmica é muito resistente. Evite, no entanto, que objectos duros caiam sobre a mesma. Pancadas com objectos pontiagudos podem provocar a ruptura da placa de cozinhar.
- Se houver rupturas, rachaduras, fissuras ou outras danificações na placa vitrocerâmica há perigo de choque eléctrico. Desligue imediatamente o aparelho. Desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.
- Caso não seja possível desligar a placa de cozinhar, devido a um defeito no sistema de comando dos sensores, desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.
- Tenha cuidado ao trabalhar com aparelhos domésticos! Os condutores de ligação não devem entrar em contacto com as zonas quentes.
- A placa de cozinhar vitrocerâmica não pode ser usada como superfície para depositar objectos.
- Não colocar papel de alumínio ou plástico sobre as zonas de cozinhar. Manter distante da zona de cozinhar quente tudo o que possa derreter, como p. ex. plásticos, folhas plásticas e especialmente açúcar e alimentos que contenham bastante açúcar. Remover imediatamente o açúcar, quando ainda estiver quente, da placa de cozinhar vitrocerâmica com um raspador para vidro especial para evitar danificações.
- Não colocar sobre a placa de cozinhar objectos combustíveis ou inflamáveis que possam causar perigo se a placa for ligada involuntariamente.
- Nunca aqueça latas de conserva fechadas ou embalagens de alimentos congelados sobre zonas de cozinhar. A alimentação de energia pode levar a que estourem!
- Mantenha as teclas de sensor limpas, uma vez que a sujidade pode ser detectada pelo aparelho como contacto de dedos. Nunca coloque objectos (panelas, panos da louça, etc.) sobre as teclas de sensor!

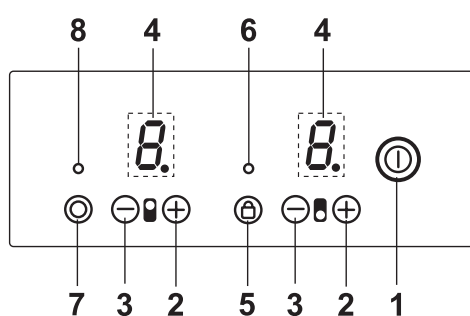
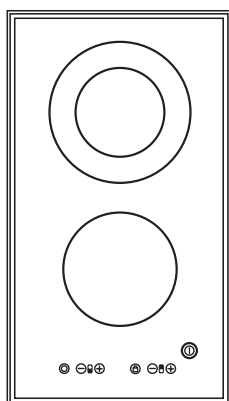
- Se o conteúdo das panelas transbordar sobre as teclas de sensor, recomendamos o accionamento da tecla DESL.
- As teclas de sensor não podem ser cobertas por panelas e frigideiras quentes. Se tal acontecer, o aparelho desliga-se automaticamente.
- Não faça nunca flambées por baixo de um exaustor - a gordura que se encontra no filtro pode-se inflamar!
- Evite queimar novamente sujidades que estão queimadas sobre a superfície vitrocerâmica.
- Depósitos calcários danificam a superfície vitrocerâmica.

## Grelhador da placa de cozinhar

- Durante o funcionamento do grelhador, tenha o máximo cuidado. Tanto a zona de cozinhar como o alimento ficam quentes devido ao calor transmitido pelo elemento de calor. Por isso, use luvas adequadas e uma tenaz.
- Durante o processo de cozinhar existe a possibilidade de saltar gordura quente, por ex. salsichas. Para evitar o perigo de queimadura na pele e especialmente nos olhos, utilize uma tenaz.
- Vigie permanentemente o processo de cocção.
- Manter sempre as crianças afastadas.
- Não utilize, em hipótese alguma, agentes de conservação a base de silicone na superfície vitrocerâmica! Observe as indicações de limpeza e conservação.
- Aludimos que arranhões na superfície vitrocerâmica surgidos devido à limpeza imprópria ou por cortar alimentos com facas sobre a mesma não exercem influência negativa sobre o funcionamento do aparelho. Este arranhões só causam um mau aspecto.

## Pessoas

- Este aparelho não é adequado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou de conhecimentos, a não ser que sejam vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido dessa pessoa instruções sobre como usar o aparelho. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- **Atenção:**  
As superfícies das zonas de aquecimento e de cozinhar ficam quentes quando em funcionamento. Por isso, mantenha as crianças afastadas.



1. Tecla LIG/DESL
2. Tecla Mais
3. Tecla Menos
4. Indicador dos níveis de cozimento
5. Tecla de bloqueio
6. Lâmpada de controlo de bloqueio
7. Tecla de activação de circuitos
8. Lâmpada de controlo (activação de circuitos)

## Comando através das teclas de sensor

O comando da placa de cozinhar vitrocerâmica é efectuado através de teclas de sensor Touch-Control. As teclas de sensor funcionam da seguinte forma: toque brevemente com a ponta do dedo num símbolo na superfície vitrocerâmica. Cada accionamento correcto é confirmado com um sinal acústico. A seguir, a tecla de sensor Touch-Control é designada como «Tecla».

### Tecla LIG/DESL (1)

Com esta tecla é ligada e desligada a placa de cozinhar completa. A tecla é por assim dizer o interruptor principal.

### Tecla Menos (3) / Tecla Mais (2)

Com estas teclas são efectuados os ajustes dos níveis de cozimento.

Com a tecla Menos é diminuído o valor indicado e com a tecla Mais é aumentado.

Para eliminar o valor indicado, carregue nas duas teclas ao mesmo tempo.

### Indicador dos níveis de cozimento (4)

O indicador de níveis de cozimento mostra o nível de cozimento seleccionado ou:

H.....Calor residual

U.....Função de manutenção do calor

Casa decimal .....Sistema automático de levar a fervera

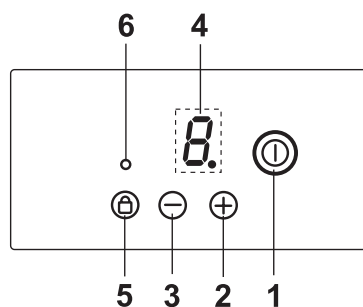
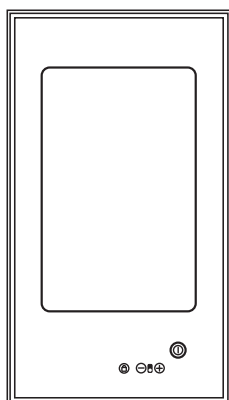


### Tecla de bloqueio (5)

Com a tecla de bloqueio pode-se bloquear as teclas.

### Tecla de activação de circuitos (7)

Para ligar mais circuitos de aquecimento.



A aparência pode divergir das ilustrações.

## Limitação do tempo de funcionamento

A placa de cozinhar possui um sistema automático de limitação do tempo de funcionamento. O tempo de utilização contínuo de cada zona de cozinhar depende do nível de cozimento seleccionado (ver tabela).

A condição prévia é que durante o tempo de utilização não seja efectuada nenhuma alteração de ajustes na zona de cozinhar. Quando a limitação do tempo de funcionamento for accionada, a zona de cozinhar é desligada, um sinal acústico breve soa e um H aparece no display.

Nível de cozimento ajustado	Limitação do tempo de funcionamento (horas)
☐	10
1	10
2, 3	5
4	4
5	3
6, 7, 8	2
9	1

## Outras funções

Se carregar duradoura ou simultaneamente em duas ou mais teclas de sensor (p. ex. ao colocar por engano uma panela sobre os sensores), a função de conexão não é activada.

O símbolo F pisca e ao mesmo tempo soa um sinal acústico permanente de tempo limitado. Após alguns segundos dá-se a desconexão. Por favor remova o objecto das teclas de sensor.

## Dicas para poupar energia

Em seguida encontra algumas indicações importantes para usar eficientemente e poupar energia com a sua placa de cozinhar nova e a louça de cozinhar.

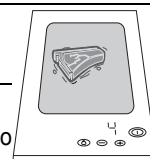
- O diâmetro do fundo da panela deve ser tão grande como o diâmetro da zona de cozinhar.
- Para comprar panelas, tenha em atenção que normalmente é indicado o diâmetro superior da panela. Na maioria das vezes, este é maior do que o fundo da panela.
- Com o seu interior fechado e a sobrepessão, as panelas de pressão poupam particularmente tempo e energia. O tempo de cozedura curto conserva as vitaminas.
- Atender sempre a uma quantidade suficiente de líquido na panela de pressão, uma vez que ao cozinhar vazia podem ser provocadas danificações da zona de cozinhar e da própria panela devido a sobreaquecimento.
- Sempre que possível, tapar as panelas com uma tampa adequada.
- Para cada quantidade de alimentos deve ser usada a panela certa. Uma panela praticamente vazia precisa de muita energia.

## Níveis de cozimento

A potência de aquecimento das zonas de cozinhar pode ser ajustada em vários níveis. Na tabela seguinte encontra exemplos para cada um dos níveis.

Nível de cozimento	Apropriado para
0	Desligado
☐	Função de manutenção do calor
1 - 3	Aquecer, manter quente amolecer, descongelar
4 - 5	Cozinhar a vapor, estufar, cozer
6 - 8	Assar, fritar
9	Aquecer grandes quantidades

Nível de grelhar	Apropriado para
0	Desligado
☐	Função de manutenção do calor
1 - 4	Manter quente
5 - 7	Grelhar brandamente
8 - 9	Grelhar intensivamente



## Grelhar no grelhador da placa de cozinhar

A placa de cozinhar vitrocerâmica é adequada para se grelhar directamente sobre a zona de cozinhar quente. O alimento, como bifes ou salsichas, é colocado sobre a zona de cozinhar quente.

Antes da primeira preparação de alimentos, a superfície vitrocerâmica precisa de ser limpa com um pano húmido e um pouco de detergente. A seguir, seque-a com um pano sem pêlos.

- Não utilize azeite para grelhar. Restos de azeite queimados só podem ser removidos com muita dificuldade.
- Pré-aquecer o grelhador no nível 9 por aprox. 5 minutos imediatamente antes de grelhar. Colocar a massa ou a carne directamente na vitrocerâmica. Não utilize papel de alumínio ou similares.
- Grelhar ambos os lados da carne no nível 9 até que eles se soltem da superfície vitrocerâmica. Desta forma, o suco da carne permanece na mesma.
- A seguir, baixar, eventualmente, o nível de grelhar (p. ex. para o nível 6) e grelhar até a carne ficar pronta. No caso de pedaços de carne grossos e salsichas, virá-los várias vezes.
- Se o aparelho foi utilizado num nível de grelhar baixo, antes de voltar a colocar carne sobre o grelhador, volte a aquecê-lo no nível 9.
- Unte a superfície vitrocerâmica com óleo. Carne magra pode ser untada com óleo. Ao grelhar alimentos muito gordurosos, limpar cuidadosamente com papel de cozinha a gordura que escorre. No caso de carne que ficou de molho no tempero, remover a gordura supérflua e os temperos mais grossos (como cebola, folhas ou tomilho).
- Considere que grandes quantidades de alimentos necessitam de mais tempo de cozimento do que pequenas quantidades. Recomendamos, portanto, grelhar pequenas quantidades de cada vez.
- De cada vez que grelhar, remova os resíduos do alimento grelhado com o raspador.

## Indicação do calor residual

A placa de cozinhar vitrocerâmica está equipada com uma indicação de calor residual H.



Enquanto que o H estiver aceso após a desconexão, o calor residual pode ser aproveitado para derreter e manter quentes os alimentos. Depois de a letra H desaparecer, a zona de cozinhar ainda pode estar quente. Perigo de queimaduras!



## Accionamento de teclas

Após o accionamento de uma tecla (de selecção), o comando aqui descrito espera **a seguir** o accionamento de uma tecla seguinte.

O accionamento da tecla seguinte tem que ser sempre **iniciado dentro de 10 segundos**; caso contrário, a selecção é apagada.

As teclas Mais/Menos podem ser tocadas individualmente ou mantidas permanentemente carregadas.

## Ligar a placa de cozinhar e uma zona de cozinhar

1. Accione a **tecla LIG/DESL** até que os indicadores dos níveis de cozimento mostrem 0. Soa um sinal acústico breve. O comando está pronto para o funcionamento.
2. Selecione logo a seguir um nível de cozimento com a **tecla Mais** ou a **tecla Menos** de uma zona de cozinhar. Com a tecla Menos é ligado o nível de cozimento 4. Com a tecla Mais é accionado o nível de cozimento 9 com sistema automático para levar a fervera (ver também o capítulo «Sistema automático para levar a fervera»).
3. A seguir pode-se cozinhar nas zonas de cozinhar.

## Desligar a zona de cozinhar

4. a) Accione várias vezes a **tecla Menos** até que o indicador dos níveis de cozimento mostre 0 ou
  - b) accione uma vez ao mesmo tempo a **tecla Menos** e a **tecla Mais** . A zona de cozinhar é desligada directamente a partir de cada nível de cozimento ou
  - c) accione a **tecla LIG/DESL** . Toda a placa de cozinhar é desligada (todas as zonas de cozinhar são desligadas).

## Desligar a placa de cozinhar

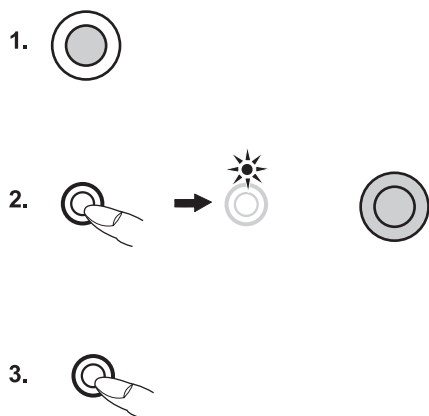
5. Carregar na **tecla LIG/DESL** . A placa de cozinhar é completamente desligada independentemente do ajuste.

## Função de manutenção do calor

Com a função de manutenção do calor pode-se manter quentes alimentos prontos sobre uma zona de cozinhar. A zona de cozinhar é operada com uma potência baixa.

1. A panela está sobre a zona de cozinhar e foi seleccionado um nível de cozimento (p. ex. 3).
2. Carregue na **tecla Menos** para baixar os níveis de cozimento (...3, 2, 1, ). Pare em . A função de manutenção do calor é ligada.
3. Para desactivar, carregue uma vez na **tecla Menos** (0).

Esta função só está disponível por 600 minutos, a seguir a placa de cozinhar é desligada.



## Conexão de circuito duplo

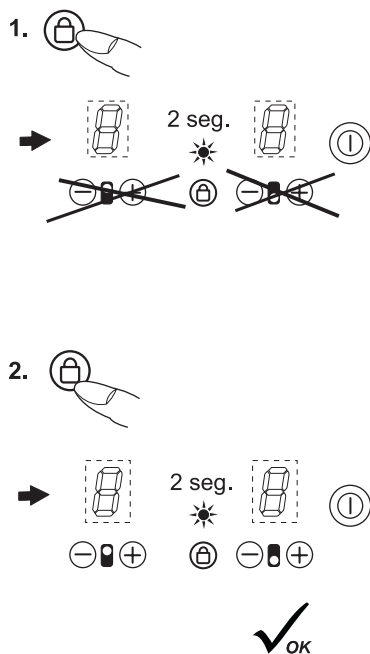
(Só zonas de cozinhar com vários circuitos de aquecimento)

A conexão de circuito duplo da respectiva zona de cozinhado apenas pode ser efectuada após a ligação da zona de cozinhado correspondente.

1. Seleccione um nível de cozimento desejado entre 1 e 9.
2. Carregue na **tecla de activação de circuitos** para ligar o segundo circuito de aquecimento.  
A lâmpada de controlo de circuito duplo é acesa.
3. Carregando-se novamente na **tecla de activação de circuitos** o circuito externo de aquecimento é desligado.  
A lâmpada de controlo apaga-se.

### Indicação

Os circuitos activados são automaticamente desactivados quando a zona de cozinhar é desligada.



## Bloqueio / segurança para crianças

Através do bloqueio pode-se travar o comando e um ajuste (p. ex. nível de cozimento 4). A única tecla que pode ser usada é a tecla de LIG/DESL para desligar a placa de cozinhar.

O bloqueio tanto pode ser activado com a placa de cozinhar desligada como com a placa de cozinhar ligada. O bloqueio activado mantém-se mesmo depois de se desligar a placa de cozinhar! Assim, o bloqueio também serve como segurança para crianças, para impedir que a placa de cozinhar seja comandada involuntariamente ou voluntariamente.

### Activar o bloqueio

1. Accionar a **tecla de bloqueio** até que soe um sinal acústico. A lâmpada de controlo do bloqueio acende-se e desaparece poucos segundos depois. O bloqueio está activado, todas as teclas são bloqueadas.

### Desactivar o bloqueio

2. Accionar a **tecla de bloqueio** até que soe um sinal acústico. A lâmpada de controlo do bloqueio é apagada e o bloqueio fica desactivado.

### Indicação sobre a placa desligada:

Se a tecla LIG/DESL ou outra tecla (excepto a tecla de bloqueio ) for accionada, soa um sinal acústico e a lâmpada de controlo do bloqueio é brevemente acesa para chamar a atenção do utilizador para o bloqueio activado.



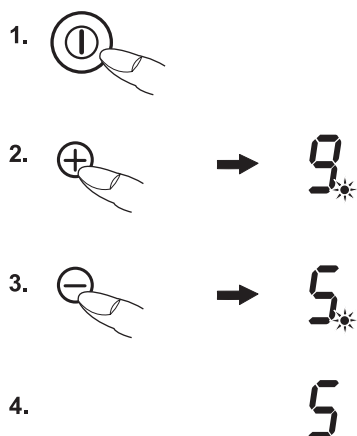
Nível de cozimento ajustado	Sistema automático de levar a fervera Tempo (seg.)
1	82
2	164
3	264
4	328
5	410
6	82
7	164
8	164
9	-

## Sistema automático de levar a fervera

No sistema automático para levar a fervera, a primeira fervera é efectuada com o nível de cozimento 9. Após um determinado período de tempo, o sistema volta automaticamente para um nível de continuação de cozimento mais baixo (1 a 8).

Para usar o sistema automático para levar a fervera só é preciso seleccionar o nível de continuação de cozimento com o qual se pretende continuar a cozinhar, uma vez que a electrónica reduz automaticamente o nível.

O sistema automático para levar a fervera é adequado para receitas que são postas frias sobre as zonas de cozinhar, aquecidas a uma potência elevada e que não precisam de ser constantemente observadas quando são cozinhadas com o nível de continuação de cozimento (p. ex. para cozinhar carne para sopas).



1. Ligar a placa de cozinhar com a **tecla LIG/DESL** .
2. Carregar uma vez na **tecla Mais** para seleccionar directamente o nível de cozimento 9. A casa decimal na indicação dos níveis de cozimento é aceso durante 10 segundos. Se não for accionada qualquer tecla dentro de 10 segundos, a casa decimal desaparece.
3. Carregar várias vezes na **tecla Menos** para seleccionar o nível de continuação de cozimento desejado, de 1-8. Assim o sistema automático de levar a fervera fica activado.
4. O sistema automático de levar a fervera decorre segundo o programa. Após um determinado período de tempo (ver tabela), o processo de cozinhar é continuado com o nível de continuação de cozimento.

### Desligar previamente o sistema automático de levar a fervera:

Colocar a indicação dos níveis de cozimento em «0».

Indicação

Se o accionamento ocorrer após a casa decimal desaparecer, o processo de levar a fervera deixa de estar activo.



- Desligue e deixe a placa de cozinhar arrefecer antes de a limpar.
- A placa vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com ajuda de um aparelho de limpeza a vapor ou semelhante!
- Ao limpar, ter o cuidado de só passar brevemente com o pano sobre a **tecla LIG/DESL** para limpar. Assim evita que a placa seja conectada involuntariamente!

## Placa de cozinhar vitrocerâmica em geral

**Importante!** Nunca utilize produtos de limpeza agressivos, como p. ex. produtos abrasivos, esponjas para limpar painéis que riscam, removedores de ferrugem e manchas, etc.

### Limpeza após a utilização

1. Limpe toda a placa de cozinhar sempre que estiver suja - o melhor é limpar após cada utilização. Use para isso um pano húmido e um pouco de detergente. A seguir, esfregue a placa de cozinhar com um pano limpo para a secar, de forma a que não fiquem resíduos de detergente na superfície.

### Conservação semanal

2. Limpe e conserve com esmero toda a placa de cozinhar uma vez por semana com produtos de limpeza do tipo comercial para vitrocerâmica.

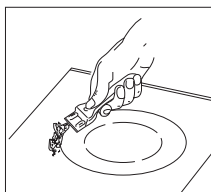
Observe sem falta as indicações do fabricante.

Quando são aplicados, os produtos de limpeza formam uma camada de protecção na placa que repele água e sujidades. Todas as sujidades ficam sobre esta camada e, conseqüentemente, podem ser removidas com maior facilidade. A seguir, esfregue a superfície com um pano limpo para a secar. Não podem ficar resíduos de produtos de limpeza na superfície, uma vez que têm um efeito agressivo ao aquecer e alteram a superfície.

## Sujidades especiais

**Sujidades fortes** e manchas (manchas de calcário, manchas nacaradas) são mais fáceis de remover quando a placa de cozinhar ainda está morna. Utilize para isso produtos de limpeza do tipo comercial. Proceda tal como explicado no ponto 2.

**Restos de comida secos** devem ser primeiro amolecidas com um pano molhado e, a seguir, os restos de sujidade podem ser removidos com um raspador especial para placas de cozinhar vitrocerâmicas. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.



**Açúcar queimado** e plástico derretido deve ser removido imediatamente - ainda quente - com um raspador. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.

**Grãos de areia** que eventualmente possam cair sobre a placa de cozinhar ao descascar batatas ou lavar salada pode provocar riscos ao deslocar as painéis. Tenha por isso o cuidado de não deixar grãos de areia sobre a superfície.

**Alterações de cor** da placa de cozinhar não têm qualquer influência sobre a função e a estabilidade da vitrocerâmica. Não se trata de uma danificação da placa de cozinhar, mas sim de resíduos que não foram removidos e, por isso, ficam queimados.

**Partes brilhantes** são provocadas por fricção dos fundos das painéis, especialmente quando se usa painéis com fundo de alumínio, ou por produtos de limpeza inadequados. Estas partes são muito difíceis de retirar com produtos de limpeza do tipo comercial. É possível que a limpeza tenha que ser repetida várias vezes. Devido à utilização de produtos de limpeza agressivos e aos fundos de painéis abrasivos, com o passar do tempo os adornos são lixados e surgem manchas escuras.

## Grelhador da placa de cozinhar

Remover primeiro todos os restos de alimentos e respingos de gordura da zona quente da superfície para grelhar com um raspador. O mais fácil para isso é deslocar as sujidades logo depois de grelhar da zona ainda quente para a zona fria.

Depois de o aparelho arrefecer, as sujidades podem ser removidas sem esforço.

Para finalizar, a superfície para grelhar fria deve ser desengordurada com água e detergente, limpa com um pano húmido e bem seca com um pano limpo ou papel de cozinha.

Recomendamos passar meio limão ou sumo de limão sobre a superfície vitrocerâmica. Desta forma, remove-se manchas leves de albumina, p. ex. provenientes da carne, e a superfície vitrocerâmica brilha novamente.

### Sujidades difíceis

Se após esta limpeza ainda ficarem sujidades difíceis na superfície, estas podem ser removidas com um produto de limpeza adequado para placas de cozinhar.

Para o efeito, esfregar com um papel de cozinhar algumas gotas do produto de limpeza sobre toda a superfície para grelhar até que as sujidades desapareçam. Limpar directamente a seguir toda a superfície para grelhar com um pano húmido e secar bem.



**Não use, em hipótese alguma, produtos de limpeza à base de silicone. Estes produtos formam uma camada de protecção na superfície vitrocerâmica e poderiam penetrar no alimento na próxima vez que grelhar. Por isso, observe sem falta as respectivas indicações do fabricante!**

## Utilização do raspador

- Cuidado! Perigo de corte!  
A lâmina do raspador é muito afiada.
- Posicione o raspador sempre planamente sobre a superfície e raspe as incrustações.
- Não raspe com o canto do raspador.



As operações e reparações efectuadas no aparelho por pessoas não qualificadas são perigosas, uma vez que existe perigo de choque eléctrico e curto-circuito. Não efectue trabalhos deste tipo, para evitar lesões corporais e danos no aparelho. Por isso, solicite por isso a execução desses trabalhos a um electricista autorizado, como p. ex. a uma Assistência Técnica.

### Observe o seguinte!


Caso ocorram falhas no seu aparelho, verifique primeiro através destas instruções de uso se pode reparar sozinho as respectivas falhas.

### Em seguida encontra conselhos para solucionar falhas.

#### Os fusíveis disparam várias vezes?

- Chame uma Assistência Técnica ou um electricista!

#### Não é possível voltar a ligar a placa de cozinhar?

- O fusível da instalação da casa (caixa de fusíveis) disparou?
- O cabo de ligação à rede está conectado?
- As teclas de sensor estão bloqueadas (segurança para crianças), ou seja, a lâmpada de controlo acima da tecla de bloqueio  está acesa.



- As teclas de sensor estão em parte cobertas por um pano húmido, por líquido ou por um objecto metálico? Por favor retire.

#### A placa de cozinhar ou a zona de cozinhar desliga de repente

- Carregou sem querer na tecla LIG/DESL?
- As teclas de sensor estão em parte cobertas por um pano húmido, por líquido ou por um objecto metálico? Soa um sinal acústico por um tempo limitado e um F pisca. Por favor retire.
- O dispositivo de desligamento automático reagiu, ou seja, foi usado um nível de cozimento sem alteração acima de um determinado período de tempo? Ver a secção «Limitação do tempo de funcionamento».

#### Não é possível desligar a placa de cozinha.

- Componente electrónico defeituoso.  
Desligar o fusível. Chamar a Assistência Técnica.

#### Superfície de grelhar/placa de cozinhar não aquece.

- Superfície de grelhar/placa de cozinhar avariada. Chamar a Assistência Técnica.
- Circuito interno de uma zona de triplo circuito defeituoso.  
Não continuar a utilizar o circuito externo que ainda funciona.  
Desligar aparelho. Chamar a Assistência Técnica.

#### A placa de cozinhar emite ruídos (ruído de clique ou de estalido) ou ao ligar a superfície vitrocerâmica, é provável que se ouça brevemente um zumbido do aquecimento?

- Isto é uma questão técnica e não exerce nenhuma influência sobre a qualidade e o funcionamento do aparelho.

#### O indicador de diodo luminoso dos níveis de cozimento e/ou a indicação do calor residual H não acende ou só acende parcialmente.

- Indicador de diodo luminoso defeituoso. Chamar a Assistência Técnica.  
Risco de queimadura, uma vez que não está garantida a indicação de temperatura.

#### A placa de cozinhar tem fissuras ou rupturas?

- Se houver rupturas, rachaduras, fissuras ou outras danificações na placa vitrocerâmica há perigo de choque eléctrico. Desligue imediatamente o aparelho. Desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.

## Indicações de segurança para o instalador de móveis de cozinha

- Os contraplacados, as colas e os revestimentos de material sintético dos móveis adjacentes têm que ser resistentes à temperatura (>75°C). Se os contraplacados e os revestimentos não forem suficientemente resistentes à temperatura podem-se deformar.
- A montagem deve ser efectuada de forma a garantir uma protecção contra contactos acidentais.
- A utilização de ripas de fechamento com a parede no balcão de serviço atrás da placa de cozinhar é permitida desde que as distâncias mínimas sejam mantidas de acordo com os desenhos de montagem.
- As distâncias mínimas dos entalhes da placa para trás devem ser respeitados conforme os desenhos de montagem.
- Na montagem directamente ao lado de um armário alto é necessário manter uma distância mín. de 40 mm. A superfície lateral do armário alto deve ser revestida com um material resistente ao calor. Devido às exigências técnicas, a distância mínima deve equivaler no mínimo a 300 mm.
- A distância entre a placa de cozinhar e o exaustor tem que ser pelo menos tão grande como está definido nas instruções de montagem do exaustor.
- Os materiais de embalagem (películas plásticas, esferovite, pregos, etc.) têm que ser afastados do alcance de crianças, uma vez que constituem eventuais fontes de perigo. As peças pequenas podem ser engolidas e as películas plásticas podem provocar asfixia.

## Montagem

### Indicações importantes

- Se a placa de cozinhar estiver assente sobre partes de móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), tem que ser instalado um fundo intermédio, a uma distância mínima de 20 mm em relação à parte inferior da placa de cozinhar, de modo a que se torne impossível um contacto acidental com a parte inferior da placa de cozinhar. O fundo intermédio só pode ser removível com ferramentas.
- As réguas de través que eventualmente se encontrem por baixo do balcão de serviço devem ser retiradas pelo menos na área do entalhe do balcão de serviço.
- Evitar formação excessiva de calor na parte inferior, p. ex., causada por um forno sem ventilador de circulação axial.
- Devido ao perigo de incêndio, é necessário ter o cuidado de não dispor nem colocar directamente ao lado ou sobre a placa de cozinhar objectos facilmente inflamáveis ou deformáveis com o calor.

### Vedação da placa de cozinhar

Antes da montagem é necessário inserir sem falhas a vedação da placa de cozinhar anexa.



- É preciso evitar que os líquidos penetrem entre o rebordo da placa de cozinhar e o balcão de serviço, ou entre o balcão de serviço e a parede e chegue até aos aparelhos eléctricos eventualmente instalados por baixo do balcão.
- No caso de montagem da placa de cozinhar num balcão de serviço com superfície desigual, p. ex. com um revestimento de cerâmica ou similar (azulejos, etc.), é necessário remover a vedação eventualmente existente na placa de cozinhar e efectuar a calafetagem entre a zona de cozinhar e o balcão de serviço com materiais de vedação sintéticos.
- **Não colar a placa de cozinhar em hipótese alguma com silicone!** De outra forma, não é possível desmontar a placa mais tarde sem a danificar.

### Entalhe no balcão de serviço

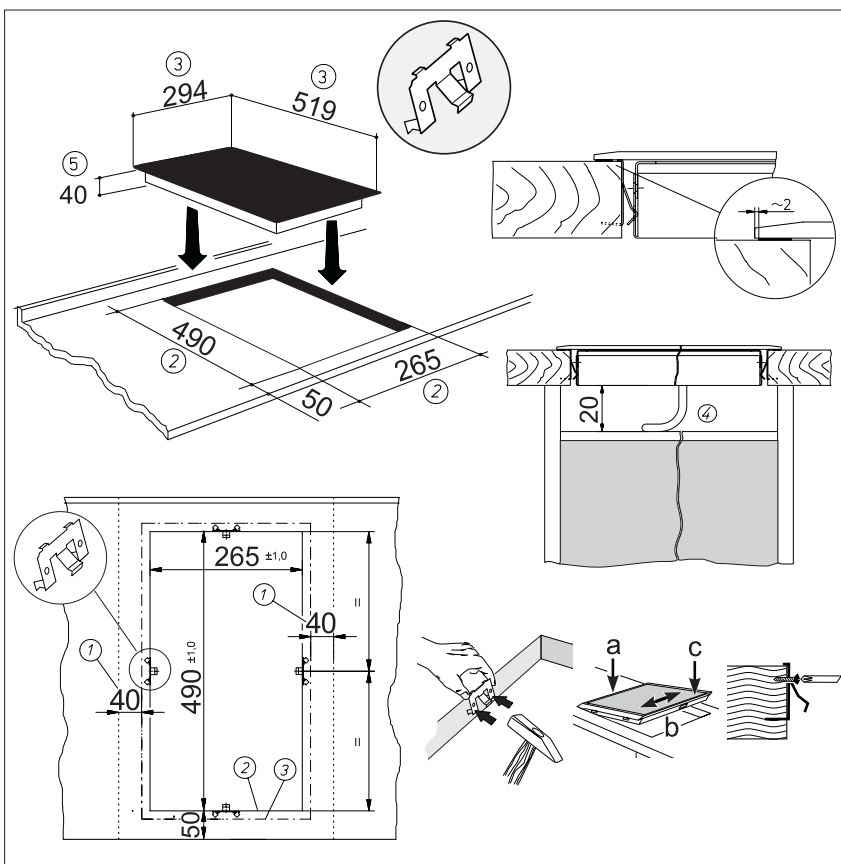
O entalhe no balcão de serviço deve ser efectuado o mais exacto possível com uma boa lâmina de serra plana ou com uma fresa vertical. A seguir, as superfícies de corte devem ser seladas para que não haja penetração de humidade.

O entalhe na placa de cozinhar é efectuado de acordo com as ilustrações.

A placa de cozinhar vitrocerâmica tem necessariamente que estar posicionada de forma plana e nivelada. Uma tensão pode causar a ruptura da placa de vidro.

Controlar a vedação da placa de cozinhar quanto ao seu perfeito assentamento e a um revestimento sem falhas.

A placa de cozinhar vitrocerâmica é fixada com cliques ou com braçadeiras.



## Clipes

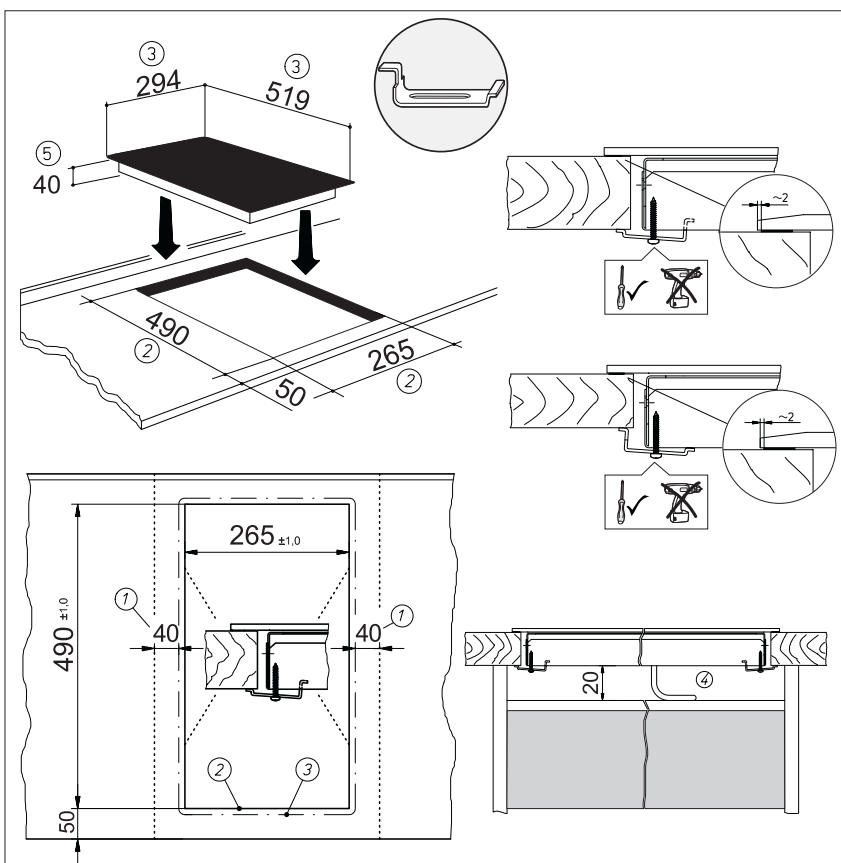


- Crave os cliques no entalhe do balcão nas distâncias indicadas nas ilustrações seguintes. Com o encosto horizontal não é necessário um alinhamento da altura.
- Importante: o encosto horizontal dos cliques tem que estar alinhado sobre o balcão de serviço. (Evitar o perigo de ruptura.)
- Seguindo a ilustração, posicione a placa de cozinhar à esquerda (a), alinhe-a (b) e prenda-a com cliques (c).
- Para proteger os cliques podem ser usados parafusos.

### Importante:

**Se, ao ser instalada, a placa vitrocerâmica não ficar bem ajustada ou ficar sob tensão, há perigo de ruptura da mesma!**

- ① Distância mínima até às paredes adjacentes
- ② Medida de fresagem
- ③ Medida exterior da placa de cozinhar
- ④ Passagem do cabo na parede traseira
- ⑤ Altura da montagem



## Braçadeiras

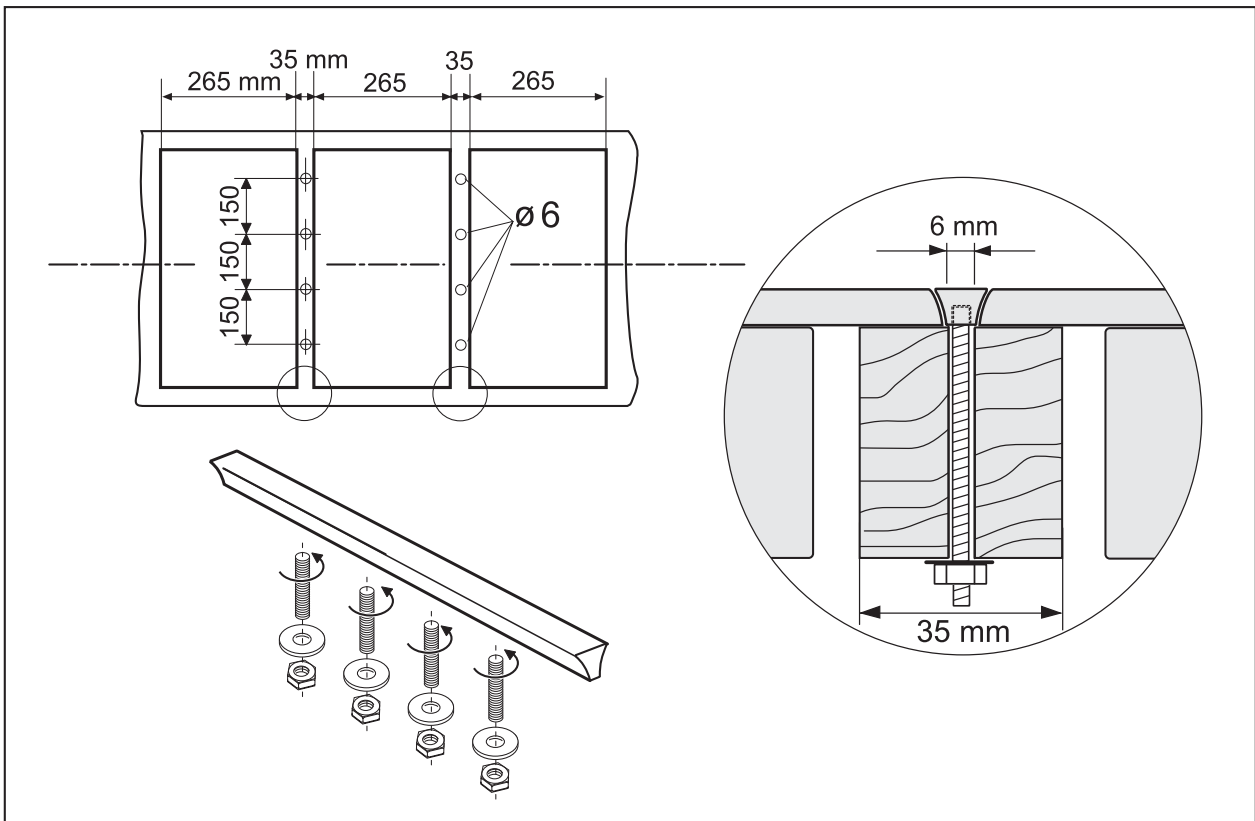
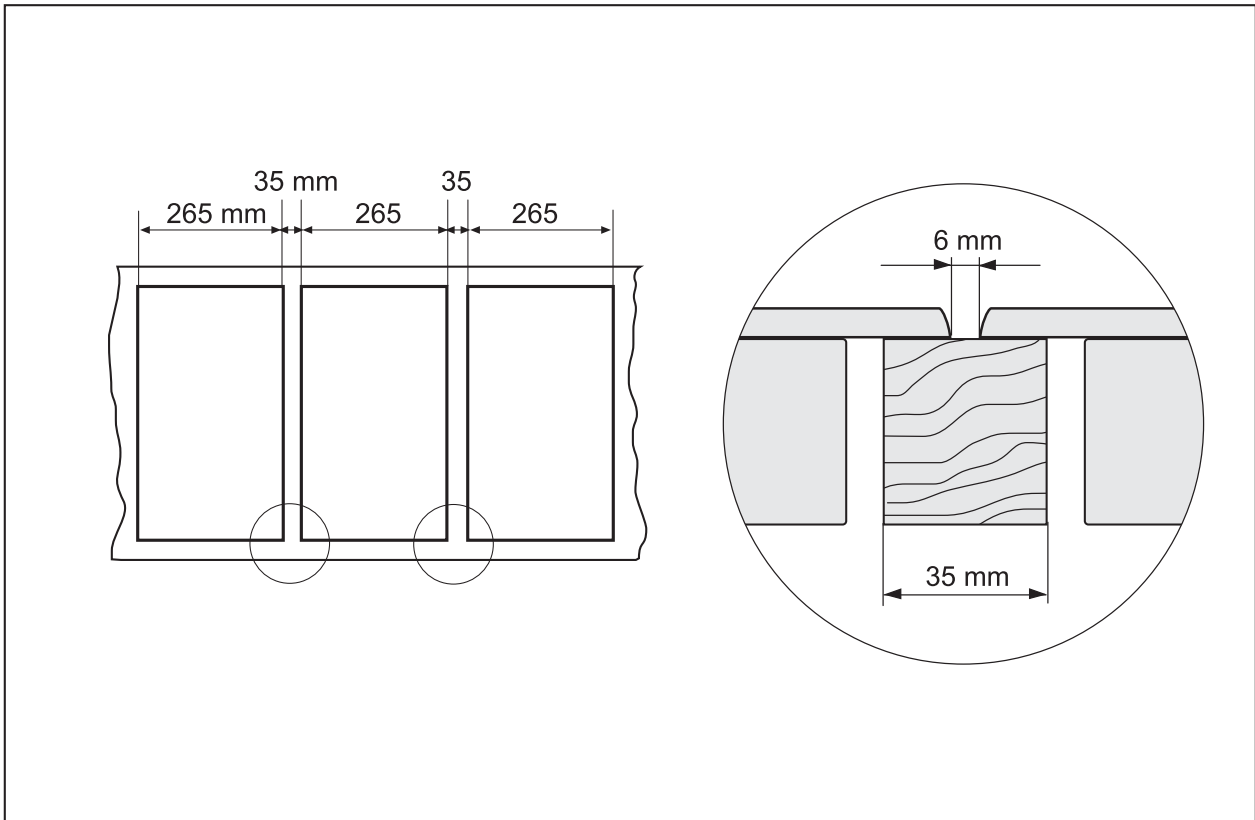


- Coloque a placa de cozinhar e alinhe-a.
- Aplique as braçadeiras a partir de baixo com os parafusos nas perfurações de fixação previstas para o efeito, alinhe e aperte bem.
- Aperte os parafusos apenas com uma chave de parafusos manual; não utilize uma aparafusadora sem fio.
- Atenda à posição correcta da braçadeira no caso de balcões de serviço estreitos.

### Importante:

**Se, ao ser instalada, a placa vitrocerâmica não ficar bem ajustada ou ficar sob tensão, há perigo de ruptura da mesma!**

- ① Distância mínima até às paredes adjacentes
- ② Medida de fresagem
- ③ Medida exterior da placa de cozinhar
- ④ Passagem do cabo na parede traseira
- ⑤ Altura da montagem



## Ligação eléctrica

- A ligação eléctrica só pode ser efectuada por um técnico autorizado!
- As normas legais e as condições de ligação da empresa local de abastecimento de energia eléctrica têm que ser completamente respeitadas.
- Na ligação do aparelho deve ser instalado um dispositivo que possibilite separar o aparelho da rede eléctrica em todos os pólos com uma distância de abertura de contacto de no mínimo 3 mm. Como dispositivos apropriados de separação são válidos interruptores automáticos, fusíveis e contactores. Na ligação e reparação do aparelho, desligar o aparelho da rede eléctrica por intermédio de um destes dispositivos.
- O condutor de protecção precisa de ser tão longo que, em caso de falha da redução de estiragem, seja submetido a uma estiragem apenas após os fios condutores de corrente.
- Todos os cabos supérfluos devem ser removidos da área de instalação em baixo do aparelho.
- Tenha atenção para que a tensão de rede existente esteja de acordo com a indicada na placa de características do aparelho.
- A placa de cozinhar está equipada por parte de fábrica com um condutor resistente a temperaturas elevadas.
- O cabo de ligação tem de corresponder no mínimo ao tipo H05 RR-F.
- Se o cabo de ligação deste aparelho se danificar, este tem de ser substituído pelo fabricante, pela Assistência Técnica ou por outra pessoa com uma qualificação semelhante, de forma a evitar situações de perigo.
- A montagem deve ser efectuada de forma a garantir uma protecção total contra contactos acidentais.
- Atenção: A ligação incorrecta leva à destruição total da electrónica de potência.

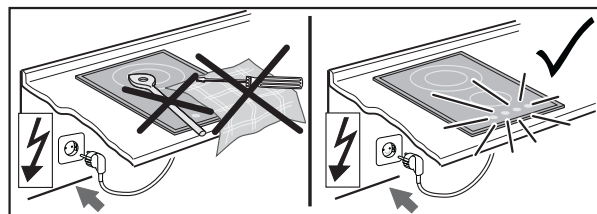
### Cargas conectadas

Tensão de rede: 220 - 240V~, 50-60 Hz

Tensão nominal dos componentes: 220 - 240V

## Colocação em funcionamento

Após a montagem da placa e depois de aplicar a tensão de alimentação (ligação à rede) é primeiro efectuado um teste automático do comando e é indicada uma informação de serviço para a Assistência Técnica.

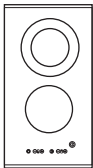


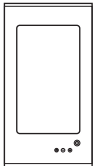
Limpar brevemente com uma esponja e água com sabão a superfície da placa de cozinhar e, a seguir, secar bem.

### Importante

**Devido ao controlo da placa durante a produção pode haver ainda uma informação na memória. Por isso, a seguir à ligação à rede pode ficar acesso um H durante no máximo 60 minutos no indicador dos níveis de cozimento. O utilizador pode ignorar isso e não precisa de fazer nada.**

## Características técnicas

Medidas		
<b>Placa de cozinhar</b>	altura/ largura/ profundidade	
	mm	
<b>Zonas de cozinhar</b>		
atrás	Ø cm (kW)	18/12 (1,7/ 0,7)
dianteira	Ø cm (kW)	14 (1,2)
Placa de cozinhar, total	kW	2,9

Medidas		
<b>Placa de cozinhar</b>	altura/ largura/ profundidade	
	mm	
<b>Zona de cozinhar</b>	Ø cm	18,5 x 30,5
	kW	1,4
Placa de cozinhar, total	kW	1,4