EGE6182NOK



PT Placa

Manual de instruções

Electrolux

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... 2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA..... 4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO..... 8
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... 8
5. SUGESTÕES E DICAS..... 10
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... 11
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... 12
8. INSTALAÇÃO..... 14
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA..... 17
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA..... 18

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre óptimos resultados.
Bem-vindo(a) à Electrolux.
Visite o nosso website para:

Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:
www.electrolux.com

Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.registerelectrolux.com

Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.
Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série. A informação encontra-se na placa de características.

⚠ Aviso / Cuidado - Informações de segurança

Informações gerais e sugestões

Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de

instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

1.2 Segurança geral

- O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.

- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra do vidro da placa:
  - desligue imediatamente todos os queimadores e todas as resistências eléctricas e desligue o aparelho da alimentação eléctrica;
  - não toque na superfície do aparelho;
  - não utilize o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Se o aparelho ficar ligado directamente à alimentação eléctrica, é necessário instalar um interruptor que corte o contacto em todos os pólos. É necessário garantir o corte em conformidade com as condições especificadas para sobrevoltagem de categoria III. Esta condição não se aplica ao cabo da ligação à terra.
- Certifique-se de que nenhuma parte do cabo de alimentação fica em contacto directo (pode utilizar mangas de isolamento) com partes de aparelhos que possam atingir temperaturas 50 °C acima da temperatura ambiente.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho é adequado para os seguintes mercados: PT ES

2.1 Instalação

ADVERTÊNCIA!
A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

2.2 Ligação eléctrica

ADVERTÊNCIA!
Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Ligação do gás

- Todas as ligações de gás devem ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de fornecimento locais (tipo de gás e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis.
- Certifique-se de que existe circulação de ar em torno do aparelho.
- A informação relativa ao fornecimento de gás encontra-se na placa de características.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Certifique-se de que o aparelho é ligado em conformidade com os regulamentos de instalação em vigor. Tenha em atenção os requisitos para uma ventilação adequada.

2.4 Utilização



ADVERTÊNCIA!
Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue (“off”) as zonas de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



ADVERTÊNCIA!
Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



ADVERTÊNCIA!
Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Utilize apenas tachos e panelas estáveis, com forma correcta e diâmetro superior às dimensões dos queimadores.
- Certifique-se de que o tacho fica centrado sobre o queimador.
- Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o

botão da posição do máximo para a posição do mínimo.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Não instale um difusor de chama sobre um queimador.
- A utilização de um aparelho de cozedura a gás resulta na produção de calor e humidade. Providencie boa ventilação na cozinha onde o aparelho ficar instalado.
- Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir ventilação adicional, como abrir uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, como aumentar a potência da ventilação mecânica existente.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Não permita que líquidos ácidos, como vinagre, sumo de limão ou agente anticalcário, entrem em contacto com a placa. Isso provoca manchas baças.

2.5 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Não lave os queimadores na máquina de lavar loiça.

2.6 Eliminação

ADVERTÊNCIA!
Risco de ferimentos ou asfixia.

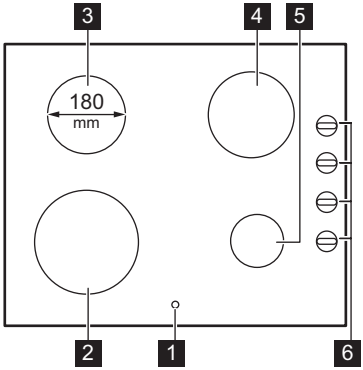
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Achate os tubos de gás externos.

2.7 Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Disposição da placa



1 Indicador de calor residual
2 Queimador rápido
3 Zona de cozedura eléctrica
4 Queimador semi-rápido
5 Queimador auxiliar
6 Botões de comando

3.2 Botão de comando

Símbolo	Descrição
●	sem fornecimento de gás/posição de desligado
✲	posição de ignição/ fornecimento de gás máximo
	fornecimento de gás mínimo

3.3 Grau de cozedura

Símbolos	Função
0	Posição Off (desligado)
1 - 6	Graus de cozedura

Utilize o calor residual para reduzir o consumo de energia. Desactive a zona de cozedura aproximadamente 5 - 10 minutos antes do fim da cozedura.

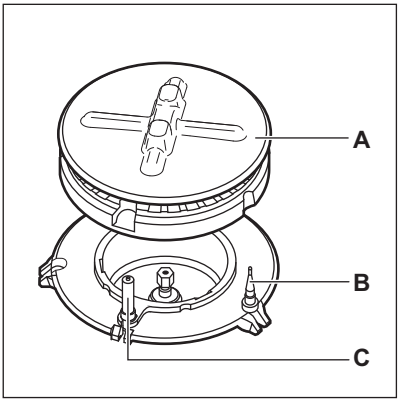
Rode o botão para o grau de cozedura necessário.

Para terminar o processo de cozedura, rode o botão para a posição Off (desligado).

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Visão geral dos queimadores



A) Tampa e coroa do queimador
B) Termopar
C) Vela de ignição

4.2 Ignição do queimador

Acenda sempre o queimador antes de colocar o tacho.

ADVERTÊNCIA!
Tenha muito cuidado quando utilizar uma chama aberta no ambiente da cozinha. O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de utilização incorrecta da chama.

1. Pressione o botão de comando e rode-o para a esquerda até à posição do fornecimento de gás máximo (⁂).
2. Mantenha o botão de comando pressionado durante não mais de 10 segundos. Isso permitirá que o termopar aqueça. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido.
3. Regule a chama quando estiver homogénea.

Se o queimador não acender após algumas tentativas, verifique se a coroa e a respectiva tampa estão nas posições correctas.

ADVERTÊNCIA!
Não mantenha o botão de comando pressionado por mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, solte o botão de comando, rode-o para a posição OFF (desligado) e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.

CUIDADO!
Na ausência de electricidade, é possível acender o queimador sem o dispositivo eléctrico; neste caso, aproxime uma chama do queimador, rode o respectivo botão no sentido anti-horário até à posição de fornecimento de gás máximo e pressione-o. Mantenha o botão de comando pressionado durante 10 ou mais segundos para permitir o aquecimento do termopar.

Se o queimador se apagar acidentalmente, rode o botão de comando para a posição OFF (desligado) e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.

A ignição pode ocorrer automaticamente ao ligar a corrente eléctrica, após a instalação ou após um corte de energia. Isso é normal.

4.3 Desligar o queimador

Para apagar a chama, rode o botão para a posição de desligado (Off) ●.

ADVERTÊNCIA!
Reduza sempre a chama ou apague-a antes de remover o tacho do queimador.

4.4 Antes da primeira utilização

Coloque um tacho com água em cada zona de cozedura eléctrica, regule para o máximo e deixe a placa funcionar durante 10 minutos. Isto deverá queimar os resíduos do aparelho. Após isso, deixe a placa funcionar na regulação mínima durante 20 minutos. É possível que sinta algum cheiro ou observe algum fumo durante esse período. Isso é normal. Certifique-se de que a circulação de ar é suficiente.

4.5 Exemplos de aplicações de cozinha

Grau de cozedura:	Aplicação:
1	Manter quente
2	Lume muito brando
3	Lume brando
4	Fritar / alourar
5	Levar à fervura
6	Levar à fervura / fritura rápida / fritura profunda

5. SUGESTÕES E DICAS

ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Tachos e panelas

Eléctrica:

A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível.

Os tachos feitos de aço esmaltado ou que tenham fundos de alumínio ou cobre poderão causar alterações de cor na superfície de vitrocerâmica.

CUIDADO!
Não utilize panelas de ferro fundido, panelas de pedra, panelas de barro ou placas de grelhador ou tostador.

Gás:

ADVERTÊNCIA!
Não coloque a mesma panela sobre dois queimadores.

ADVERTÊNCIA!
Não coloque tachos instáveis ou danificados no queimador, para evitar derrames de líquidos e ferimentos.

CUIDADO!
Certifique-se de que os fundos dos tachos e panelas não ficam por cima do botão de comando; se ficarem, a chama aquece o botão de comando.

CUIDADO!
Certifique-se de que as pegas dos tachos e panelas não ficam por cima da extremidade dianteira do fogão.

CUIDADO!
Certifique-se de que os tachos e panelas ficam centrados no queimador, para maximizar a estabilidade e minimizar o consumo de gás.

CUIDADO!
O derrame de líquidos durante a cozedura pode originar a quebra do vidro.

5.2 Diâmetros de tacho

Utilize tachos com diâmetro adequado às dimensões dos queimadores.

Queimador	Diâmetro do tacho (mm)
Rápido	160 - 260
Semi-rápido	120 - 220
Auxiliar	80 - 160

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre a placa com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

ADVERTÊNCIA!
Não utilize facas, raspadores ou outros instrumentos semelhantes para limpar a superfície do vidro ou entre os rebordos dos queimadores e a estrutura (se aplicável).

- Limpe as peças de aço inoxidável com água e seque com um pano macio.

6.2 Suportes para panelas

Os suportes para panelas não podem ser lavados na máquina de lavar loiça. É necessário lavá-los à mão.

1. Retire os suportes para panelas para facilitar a limpeza da placa.

   Tenha muito cuidado quando voltar a colocar os suportes para panelas, para evitar danos na superfície da placa.
2. Quando lavar os suportes para panelas à mão, tenha cuidado quando os secar porque o revestimento de esmalte pode ter extremidades pouco polidas. Se necessário, remova as manchas difíceis com um produto de limpeza em pasta.
3. Após a limpeza dos suportes para panelas, certifique-se de que ficam bem posicionados.
4. Para que o queimador funcione correctamente, certifique-se de que

os braços dos suportes para panelas estão alinhados com o centro do queimador.

6.3 Limpeza da placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remova quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um pouco de detergente. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- Para limpar as partes esmaltadas, a tampa e a coroa, lave-as com água e detergente e seque-as bem antes de voltar a colocá-las.

6.4 Limpar a vela de ignição

Esta funcionalidade é obtida através de uma vela de ignição de cerâmica com um eléctrodo de metal. Mantenha estes componentes bem limpos para evitar dificuldades ao ligar e verifique se os orifícios da coroa do queimador não estão obstruídos.

6.5 Manutenção periódica

Contacte periodicamente um Centro de Assistência Técnica local para verificar as condições do tubo de fornecimento de gás e do regulador de pressão, se instalado.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 O que fazer se…

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
Não existe faísca quando acciona o gerador de faísca.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.

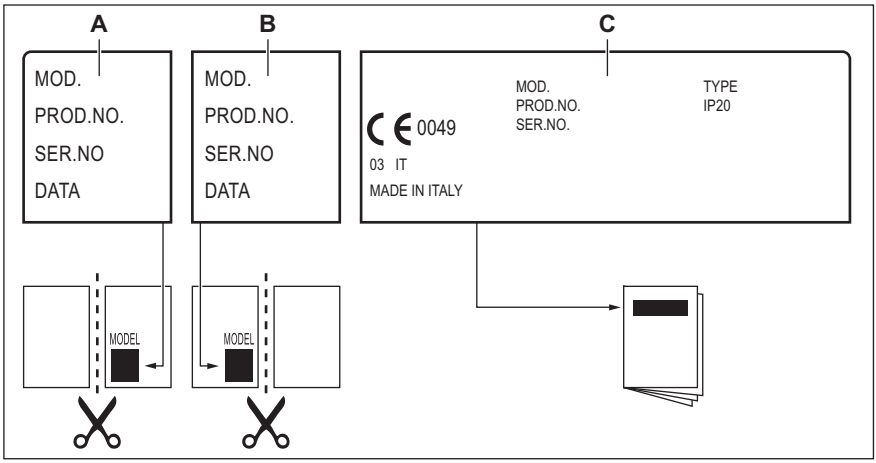
Problema	Causa possível	Solução
	A tampa e a coroa do queimador não estão bem colocadas.	Coloque a tampa e a coroa do queimador nas posições correctas.
A chama apaga-se imediatamente após a ignição.	O termopar não está suficientemente quente.	Após acender a chama, mantenha o botão pressionado durante 10 segundos ou menos.
O anel da chama é irregular.	A coroa do queimador está bloqueada com resíduos de alimentos.	Verifique se o injector não está obstruído e se a coroa do queimador está limpa.

7.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também a mensagem de erro apresentada.Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

7.3 Etiquetas fornecidas no saco de acessórios

Cole as etiquetas adesivas como indicado em baixo:



A) Cole no Cartão de Garantia e envie esta parte (se aplicável).
B) Cole no Cartão de Garantia e guarde esta parte (se aplicável).
C) Cole no manual de instruções.

8. INSTALAÇÃO

ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo da placa.

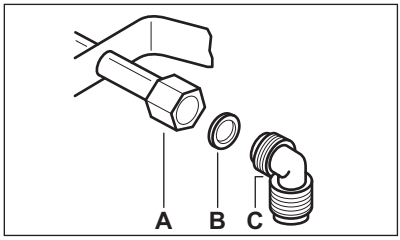
Modelo .....
PNC .....
Número de série .....

8.2 Ligação do gás

ADVERTÊNCIA!
As seguintes instruções de instalação, ligação e manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado, em conformidade com as normas e os regulamentos locais em vigor.

Escolha ligações fixas ou utilize um tubo flexível de aço inoxidável em conformidade com as normas em vigor. Caso utilize tubos metálicos flexíveis, tome as medidas necessárias para que estes não entrem em contacto com partes móveis nem sejam esmagados. Tenha cuidado também quando a placa for instalada em conjunto com um forno.

Certifique-se de que a pressão do fornecimento de gás ao aparelho cumpre os valores recomendados. A ligação ajustável é fixada no suporte global através de uma porca roscada G 1/2". Aparafuse as peças sem força excessiva, ajuste a ligação na direcção necessária e aperte tudo.



A) Extremidade do veio com porca
B) Anilha
C) Cotovelo (se necessário)

Gás líquido
Utilize o suporte de tubo de borracha para gás líquido. Encaixe sempre a junta. De seguida, prossiga com a ligação do gás.

O tubo flexível está pronto para aplicação quando:

- não ultrapassa a temperatura ambiente, ou seja, não ultrapassa os 30 °C;
- não ultrapassa 1500 mm de comprimento;
- não apresenta estrangulamentos;
- não está sujeito a tracção ou torção;
- não entra em contacto com extremidades ou cantos cortantes;
- pode ser facilmente examinado para verificação do seu estado.

O controlo e a preservação do tubo flexível consistem em verificar se:

- não apresenta fendas, cortes ou marcas de queimaduras nas duas extremidades, nem em toda a sua extensão;
- o material não apresenta sinais de endurecimento, mas sim a sua correcta elasticidade;
- os grampos de fixação não estão enferrujados;
- o prazo de validade não foi ultrapassado.

Caso detecte alguma anomalia, não repare o tubo e substitua-o.

ADVERTÊNCIA!
Quando a instalação estiver concluída, certifique-se de que a vedação de cada tubo foi realizada correctamente. Utilize uma solução de sabão e não qualquer produto inflamável!

8.3 Substituição dos injectores

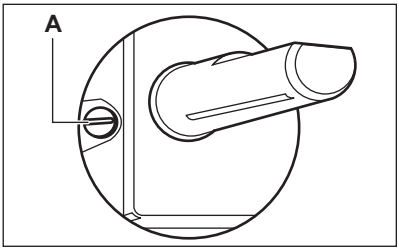
1. Retire os suportes para panelas.
2. Retire as tampas e as coroas dos queimadores.
3. Com uma chave de porcas de 7 mm, remova os injectores e substitua-os pelos necessários para o tipo de gás que vai utilizar (consulte a tabela no capítulo “Informação Técnica”).
4. Monte as peças seguindo o mesmo procedimento na ordem inversa.
5. Substitua a placa de características (localizada perto do tubo de fornecimento de gás) pela correspondente ao novo tipo de fornecimento de gás. Pode encontrar esta placa na embalagem fornecida com o aparelho.

Se a pressão de fornecimento de gás for inconstante ou diferente da pressão necessária, deve instalar um regulador de pressão adequado no tubo de fornecimento de gás.

8.4 Regulação do nível mínimo

Para regular o nível mínimo dos queimadores:

1. Acenda o queimador.
2. Rode o botão para a posição do nível mínimo.
3. Remova o botão.
4. Com uma chave de fendas fina, regule a posição do parafuso de bypass (A).



5. Se fizer uma alteração:
   - de gás natural G20 a 13 mbar ou gás natural G20 a 20 mbar para gás líquido, aperte totalmente o parafuso de bypass.
   - de gás líquido para gás natural G20 a 13 mbar, desaperte o parafuso de bypass cerca de 1/2 volta.
   - de gás líquido para gás natural G20 a 20 mbar, desaperte o parafuso de bypass cerca de 1/4 de volta.
   - de gás natural G20 a 13 mbar para gás natural G20 a 20 mbar, desaperte o parafuso de bypass cerca de 1/4 de volta.
   - de gás natural G20 a 20 mbar para gás natural G20 a 13 mbar, aperte o parafuso de bypass cerca de 1/4 de volta.

ADVERTÊNCIA!
Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do nível máximo para a posição do nível mínimo.

8.5 Ligação eléctrica

- Certifique-se de que a voltagem nominal e o tipo de alimentação apresentados na placa de características estão em conformidade com a voltagem e a potência da corrente eléctrica local.
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação. Este tem de ser fornecido com uma ficha adequada e capaz de suportar a carga assinalada na placa de características. Certifique-se de que instala a ficha numa tomada compatível.

- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Existe o risco de incêndio se o aparelho for ligado com uma extensão eléctrica, um adaptador ou uma tomada múltipla. Certifique-se de que a ligação à terra cumpre as normas e os regulamentos aplicáveis.
- Não permita que alguma parte do cabo de alimentação atinja uma temperatura superior a 90 °C.

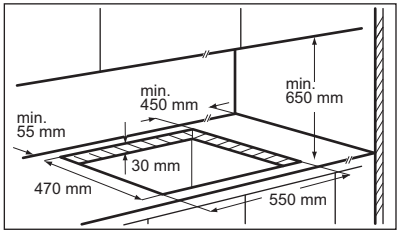
Certifique-se de que liga o cabo azul do neutro no terminal identificado com a letra “N”. Ligue o cabo castanho (ou preto) da fase no terminal identificado com a letra “L”. Mantenha o cabo de fase sempre ligado.

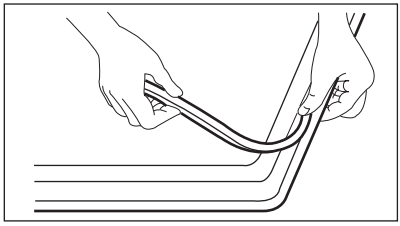
8.6 Cabo de ligação

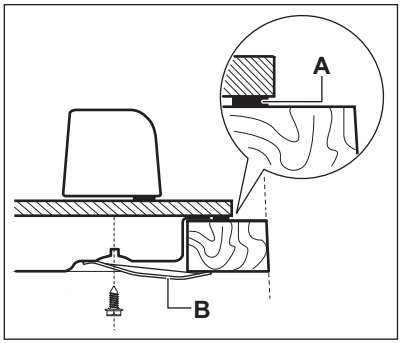
Para substituir o cabo de ligação, utilize apenas o cabo especial ou um equivalente. O tipo de cabo a utilizar é o seguinte: H05V2V2-F T90.

Certifique-se de que a secção do cabo é adequada à voltagem e à temperatura de funcionamento. O cabo de terra amarelo/verde tem de ser aproximadamente 2 cm mais comprido do que o cabo de fase castanho (ou preto).

8.7 Encastre







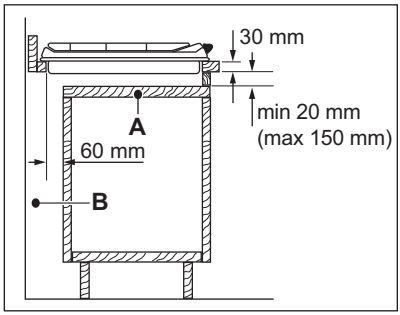
A) vedante fornecido
B) suportes fornecidos

CUIDADO!
Instale o aparelho apenas numa bancada que tenha a superfície plana.

8.8 Possibilidades para encastrar

O painel instalado por baixo da placa tem de ser fácil de remover e permitir um acesso fácil no caso de ser necessária a intervenção da assistência técnica.

Móvel de cozinha com porta



A) Painel amovível
B) Espaço para ligações

Móvel de cozinha com forno
As ligações eléctricas da placa e do forno devem ser efectuadas separadamente por razões de segurança e para permitir a fácil remoção do forno do móvel.

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

9.1 Dimensões da placa

Largura	580 mm
Profundidade	510 mm

9.2 Diâmetros do bypass

QUEIMADOR	Ø BYPASS 1/100 mm
Rápido	52
Semi-rápido	32
Auxiliar	28

9.3 Outros dados técnicos

POTÊNCIA TOTAL:	Gás original:	G20 (2H) 20 mbar = 6,0 kW
	Gás alternativo:	G30 (3+) 28-30 mbar = 407 g/h G31 (3+) 37 mbar = 400 g/h
	Zonas eléctricas:	1,8 kW
Alimentação eléctrica:	220-240 V ~ 50/60 Hz	
Categoria do aparelho:	II2H3+	
Ligação do gás:	G 1/2"	
Classe do aparelho:	3	

9.4 Queimadores de gás para GÁS NATURAL G20 20 mbar

QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL kW	POTÊNCIA MÍNIMA kW	DIÂMETRO DOS INJECTORES 1/100 mm
Rápido	2,7	0,75	130
Semi-rápido	1,9	0,45	96
Auxiliar	1,0	0,33	70

9.5 Queimadores de gás para GPL G30/G31 28-30/37 mbar

QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL kW	POTÊNCIA MÍNIMA kW	DIÂMETRO DOS INJECTORES 1/100 mm	FLUXO NOMINAL DE GÁS g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Rápido	2,7	0,75	86	196	193
Semi-rápido	1,9	0,45	71	138	136
Auxiliar	1,0	0,33	50	73	71

9.6 Especificações das zonas de cozedura eléctricas

Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máx.) [W]	Diâmetro da zona de cozedura [mm]
Traseira esquerda	1800	180

Para optimizar a cozedura, utilize um tacho com diâmetro não superior ao da zona de cozedura.

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

10.1 Informação de produto de acordo com a norma UE 66/2014

Identificação do modelo		EGE6182NOK
Tipo de placa		Placa encastrada
Número de zonas de cozedura eléctricas		1
Tecnologia de aquecimento de cada zona de cozedura eléctrica		Aquecimento radiante
Diâmetro das zonas de cozedura eléctricas circulares (Ø)	Traseira esquerda	18,0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura (EC electric cooking)	Traseira esquerda	180,2 Wh/kg
N.º de queimadores de gás		3
Eficiência energética de cada queimador de gás (EE gas burner)	Traseiro direito - Semi-rápido	61,9%
	Dianteiro esquerdo - Rápido	58,2%
	Dianteiro direito - Auxiliar	não aplicável

Eficiência energética da placa a gás (EE gas hob)	60.7%
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	180,2 Wh/kg

EN 30-2-1: Aparelhos domésticos para cozinhar com gás - Parte 2-1: Utilização racional da energia - Geral

EN 60350-2 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir o desempenho

10.2 Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- O diâmetro do fundo do tacho deve ser igual ao diâmetro da zona de cozedura.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho no centro da zona de cozedura.
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.
- Antes de utilizar, certifique-se de que os queimadores e o suporte para panelas estão bem instalados.
- O fundo do tacho deve ter o diâmetro correcto para o tamanho do queimador.
- Coloque o tacho bem centrado sobre o queimador.
- Quando o líquido começar a ferver, reduza a chama para cozinhar em lume brando.
- Se possível, utilize uma panela de pressão. Consulte o respectivo manual do utilizador.

11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

www.electrolux.com/shop



867305660-B-242015

CE