

**BR**

Manual de utilização, instalação e ligação

**SVK71SS**  
**SVK81SS**

Cooktop vitrocerâmico

## **Estimado Cliente,**

Este cooktop vitrocerâmico embutível é previsto apenas para uso doméstico.

A embalagem é constituída de materiais ecológicos que podem ser reciclados ou destruídos sem prejudicar o meio ambiente. Encontrará portanto as marcações apropriadas na embalagem. Quando já não utilizar o aparelho e pensar desfazê-lo do mesmo, seja responsável ao entregá-lo a uma estação de tratamentos de resíduos que recolhem os aparelhos domésticos.

## **Manual de uso**

Este manual de uso é destinado ao utilizador. Descreve o aparelho e a maneira de o usar corretamente. Este manual é redigido para diferentes modelos, é portanto possível que este descreve funções que o seu aparelho não possui.

## **Instruções de ligação**

A ligação deve ser efetuada seguindo as instruções do capítulo “Ligação à rede elétrica” e em conformidade com as regras e normas em vigor. Esta ligação deve ser exclusivamente realizada por um profissional qualificado.

## **Etiqueta de características**

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

## **Protecção contra o incêndio**

O cooktop pode ser embutido entre um móvel de piso, mais alto que a bancada, e outro móvel com a mesma altura da bancada.

<b>Avisos importantes .....</b>	<b>3</b>
<b>Descrições do aparelho.....</b>	<b>4</b>
<b>Conselhos para as economias de energia.....</b>	<b>6</b>
<b>Comandos.....</b>	<b>7</b>
<b>Garantia e reparação.....</b>	<b>13</b>
<b>Limpeza e manutenção da superfície vitrocerâmica .....</b>	<b>14</b>
<b>Nicho.....</b>	<b>15</b>
<b>Características técnicas .....</b>	<b>20</b>

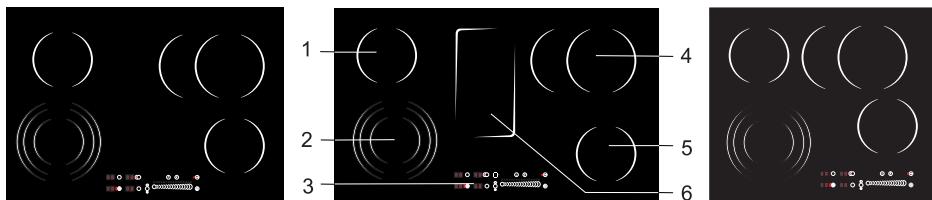
# Avisos importantes

- O aparelho deve estar embutido no móvel e ligado à rede elétrica exclusivamente por um profissional qualificado.
- Não deixar as jovens crianças sem vigilância quando o aparelho está em funcionamento. Risco de queimaduras!
- Durante a cozimento, o óleo muito quente pode inflamar-se facilmente, o que representa um risco de incêndio e de queimaduras. É portanto necessário vigiar permanentemente.
- Não utilizar o aparelho para aquecer a peça. Não ligar os queimadores sem colocar panelas sobre eles.
- Não utilizar o cooktop como plano de trabalho. Os objetos a afiados podem riscar a superfície.
- Não é possível preparar os alimentos em recipientes de alumínio ou de plástico. Não apoiar nenhum objeto de plástico, nem folha de alumínio na superfície em vitrocerâmica.
- Se outro aparelho elétrico estiver ligado em proximidade da placa de cozimento, verificar se o 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 o cooktop se estiver rachada. Se aparecer uma fenda visível, desligar imediatamente a alimentação elétrica do aparelho.
- Em caso de disfunção, desligar imediatamente o aparelho e contatar o serviço pós venda.
- Nunca limpar o cooktop 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.



Este símbolo, que se encontra no produto ou em sua embalagem, indica que o aparelho não é um resíduo doméstico normal. Deve ser entregue a um serviço de recolha especializado ou a uma estação de tratamentos de resíduos que recolhe e recicla os equipamentos elétricos e eletrônicos. Ao desfazer-se do aparelho seguindo as recomendações, você contribui com o ambiente. Para obter mais informações sobre a recolha e a reciclagem deste produto, favor contatar a câmara e o serviço de limpeza da sua localidade, ou a loja onde o comprou.

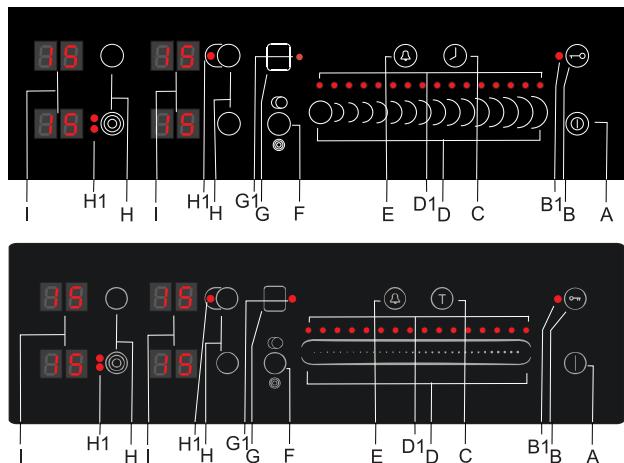
# Placa de cozedura vitrocerâmica



1. Queimador traseiro esquerdo
2. Queimador dianteiro esquerdo
3. Painel de comandos
4. Queimador traseiro direito

5. Queimador dianteiro direito
6. Aquecedor de prato (apenas em alguns modelos)

## Painel de comandos



- A** Tecla Ligar/Desligar principal
- B** Tecla de bloqueio (segurança das crianças)
- B1** Indicador luminoso da tecla de bloqueio
- C** Tecla Temporizador
- D** Tecla de toque deslizante
- D1** Indicadores luminosos da tecla de toque deslizante
- E** Tecla Alarme sonoro
- F** Tecla Ligar/Desligar das extensões
- G** Tecla de seleção do aquecedor de prato
- G1** Indicador luminoso do aquecedor de prato
- H** Teclas de seleção dos queimadores
- H1** Indicadores luminosos das extensões
- I** Indicadores de potência / de calor residual

## Tecla de toque deslizante para ajustar a potência



0



potência média



potência máxima

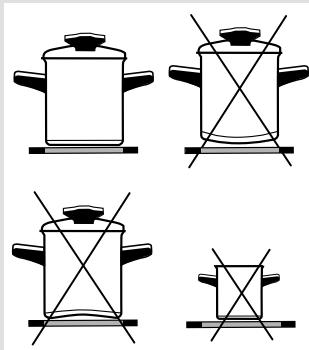
O cooktop possui vários queimadores cujo número depende do modelo. A superfície em vitrocerâmica é lisa e sem saliências de forma a evitar os depósitos de gorduras/sujeiras.

- Os queimadores atingem rapidamente a potência regulada, mas a superfície envolvente permanece relativamente fria.
- O cooktop é resistente aos choques. Pode colocar panelas com certa força sem danificar.
- Não fazer café turco numa cafeteira cujo fundo é muito menor do que o queimador, pode-se danificar a superfície vitrocerâmica.

## AVISO!

- Se açúcar ou alimentos açucarados cairem sobre a superfície quente, limpá-la imediatamente. Tirar o açúcar com uma raspadeira mesmo se o queimador estiver quente, caso contrário, a zona de cozimento pode ser danificada.
- Evitar de limpar a zona vitrocerâmica enquanto os queimadores ainda quentes, pois pode danificá-los.

## Equipamentos de cozinha



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

- Durante a cozedura, o recipiente deve ser colocado no meio do queimador.
- Quando for utilizar panelas de vidro para fogão, cumprir sempre as instruções do fabricante.
- Se utilizar uma panela de pressão autoclave, vigíá-la permanentemente até obter a pressão conveniente. Primeiro ajustar o queimador na potência máxima e em seguida reduzir a potência conforme instruções do fabricante da panela de pressão.
- Quando for preparar alimentos em recipientes de metal claro ou com fundo muito espesso, o tempo de ebulição pode ser mais demorado (até 10 minutos a mais). Se pretender ferver uma grande quantidade de líquido, recomenda-se de usar um recipiente de fundo plano e de cor escura.

#### **Os elementos aquecedores ficam danificados:**

- Se os ligar sem recipiente em cima ou se o recipiente estiver vazio;
- se utilizar um recipiente que não convém, com um fundo deformado ou cujo diâmetro é inferior ao do queimador utilizado (como as cafeteiras turcas) ;
- se utilizar recipientes de barro que podem riscar a vitrocerâmica.
- Antes de colocar um recipiente no cooktop, limpar o fundo com um pano seco para garantir uma boa transmissão do calor e evitar de deteriorar o queimador.

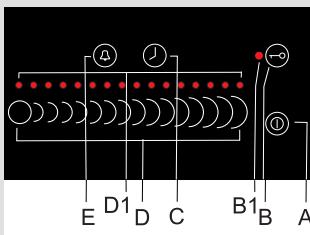
## **Conselhos para as economias de energia**

- Quando comprar utensílios de cozinha, ter um especial cuidado com as dimensões: o diâmetro indicado é normalmente o indicado na parte superior do recipiente, que é frequentemente maior do que o do fundo.
- As panelas de pressão, graças ao cozimento sob pressão permitem uma importante economia de tempo e de energia. Além disso, a duração de cozimento mais curto preserva as vitaminas contidas nos alimentos.
- Verificar se há sempre bastante água na panela de pressão. Se não houver água suficiente, os alimentos podem carbonizar e o super aquecimento pode danificar a panela de pressão e o queimador.
- Cobrir sempre os recipientes com tampa de dimensões adequadas.
- Utilizar recipientes cujas dimensões são adaptadas à quantidade de alimentos a cozer. O cozimento de uma pequena quantidade num grande recipiente significa uma perda de energia.

# Comandos

- O cooktop é equipado de teclas sensitivas comandadas por sensores eletrônicos que ativam ou desativam uma função quando toca pelo menos durante um segundo um campo serigrafado.
- Qualquer toque das teclas é confirmado por um bip sonoro.
- Não colocar nada nas teclas, pode ativar um sinal de erro.
- Ter o cuidado de manter o painel de comandos sempre limpo.

## Ligar



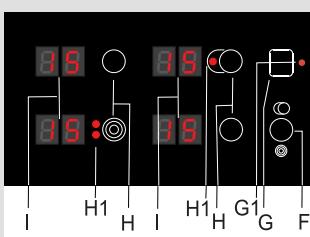
Quando o cooktop está desligado, todos os queimadores estão igualmente desligados e os indicadores luminosos estão apagados.

Para ligar o cooktop, tocar durante 1 segundo a tecla principal Ligar/Desligar

(A): a mesa de cozimento é ativada e “0” aparece durante 10 segundos em todos os indicadores (I).

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

## Ligar os queimadores



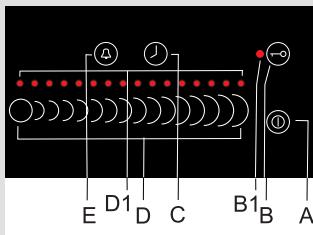
Após ter colocado o cooktop em serviço através da tecla principal (A), ative um queimador nos 10 segundos que se seguem.

- Para selecionar o queimador desejado, tocar em uma das quatro teclas (H). O indicador (I) do queimador selecionado pisca durante alguns segundos.  
Ajustar a potência de aquecimento entre 1 e 18 tocando levemente tecla (D). Durante o primeiro toque, a potência ajusta-se em função do ponto que tocou e após, o indicadores luminosos acende-se conforme a escolha. Ao deslizar o dedo na zona sensitiva, modifique o ajuste de potência: para a direita aumenta, e para a esquerda diminui. Quando tirar o dedo o queimador começa a aquecer à potência selecionada. Se começar por tocar a extremidade direita da zona (potência 18), ativa o cozimento automático (ver capítulo «Cozimento automático»).

## Modificação da regulação da potência

- Selecionar o queimador desejado tocando levemente a tecla (H) que lhe corresponde. A potência de aquecimento regulada pisca no indicador (I) do elemento de aquecimento.
- Para modificar o ajuste da potência, tocar a tecla (D) no lugar adequado ou fazer deslizar o dedo nesta zona.
- Quando tirar o dedo, o elemento de aquecimento começa a aquecer à potência selecionada.

## **Desligar queimadores**



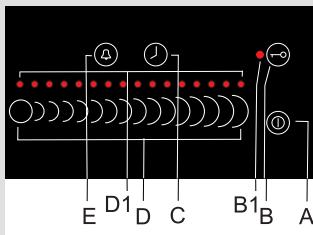
- Para poder desligar um queimador, é preciso este estar em serviço.
- Selecionar o queimador que pretende desligar tocando a tecla (H) que lhe corresponde. O indicador de potência (I) pisca.
- Tocar na tecla (D) na sua extremidade esquerda até o indicador (I) do queimador indicar "00". Um bip curto confirma que o queimador está desligado.

## **Desligar o aparelho**

### **Bloqueio do aparelho/ segurança crianças**

- Para desligar o cooktop, tocar a tecla Ligar/Desligar principal (A). É emitido um sinal sonoro e todos os indicadores apagam-se, exceto os que assinalam com "HI" o calor residual dos queimadores.
- Apague os queimadores, durante alguns minutos antes do término do cozimento, utilize o calor residual para economia de energia.

Esta função evita ligar involuntariamente o cooktop ou modificar as seleções dos queimadores por inadvertência. O bloqueio ajuda para a segurança de crianças.



### **Para ativar o bloqueio**

- Tocar durante 3 segundos a tecla (B). O indicador luminoso (B1) acende-se durante alguns segundos.
- Pode-se ativar o bloqueio a qualquer momento, mesmo quando o cooktop esteja ligado ou não.
- O bloqueio bloqueia todas as funções, exceto a de desligar o cooktop com a tecla principal (A) e o desbloqueio (B).
- Se tocar uma tecla quando o cooktop estiver bloqueado, o indicador luminoso de bloqueio (B1) acende-se novamente durante alguns segundos e ouve-se o sinal sonoro.

### **Para desativar o bloqueio**

- Tocar durante 3 segundos a tecla (B). Um bip sonoro confirma o desbloqueio e o indicador luminoso (B1), acima da tecla, apaga-se.

## **Indicadores de calor residual**

Quando desligar um queimador ou desligar o cooktop, aparece "HI" no indicador correspondente para sinalizar que o queimador ainda está quente. A duração da visualização é calculada em função da potência de aquecimento anteriormente regulada e da duração de funcionamento do queimador. Mesmo quando o sinal «HI» desaparece, é possível que o queimador não esteja ainda frio (falha elétrica, presença no queimador de um utensílio sensível ao calor). Fique atento, risco de queimaduras!

## **Cozimento automático**

Todas as zonas de cozimento possuem um automatismo especial graças ao qual o queimador começa a aquecer à potência máxima (18) e de depois de um certo tempo passa à potência escolhida (1 a 17).

Graças a esta função, apenas é necessário regular a potência à qual quer preparar.

Para que o cozimento automático ative, o queimador escolhido deve estar previamente desligado.

- Selecionar o elemento de aquecimento pretendido; “00” pisca no indicador de potência.
- Tocar primeiro a tecla (D) na sua extremidade direita. O indicador de potência mostra «18» e o ponto decimal (•) acende-se para assinalar que o cozimento automática está ativado.
- Pousar novamente o dedo na tecla de toque deslizante para selecionar a potência de aquecimento (1 a 17) à qual o cozimento deverá continuar.
- O ponto decimal (•) fica aceso enquanto o queimador aquece em plena potência.

Quando decorrer a duração indicada na tabela abaixo, o queimador aquece à potência reduzida que selecionou e o ponto decimal apaga-se. A qualquer momento, pode-se desativar o cozimento automático regulando a potência a « 00 ».

Potência reduzida	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Duração de cozimento à potência máxima (em segundos)	60	80	120	165	200	250	280	320	360	410	200	80	100	160	160	160	165

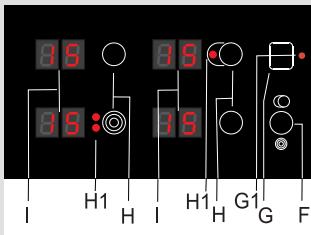
### **O cozimento automático convém:**

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

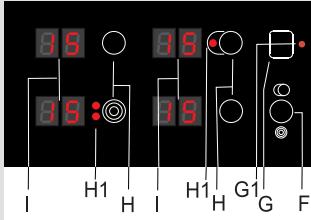
## O cozimento automático não convém:

- 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 dos queimadores



## Aquecedor de prato (apenas para alguns modelos)



### Ligar

- Selecionar o queimador (oval ou circular) que pretende ligar a extensão. Tocar na tecla (F) o quanto for necessário para ligar a extensão (ou as 2 extensões) do queimador selecionado. O indicador luminoso que se acende ao lado do queimador indica qual a extensão seleccionada. Durante a seleção da extensão, os indicadores luminosos de 1 a 18 piscam.
- O queimador e a sua (as suas 2) extensão (extensões) aquecem à mesma potência.

### Desligar

- Selecionar o queimador (os indicadores luminosos de 1 a 18 começam a piscar).
- Para desligar a extensão, tocar novamente a tecla (F): uma vez para desligar uma, duas vezes para desligar as duas.

### Ligar

- Para ligar o aquecedor de prato, tocar na tecla (G). O indicador luminoso (G1), ao lado da tecla, acende-se.

### Desligar

- Para desligar o aquecedor de prato, tocar novamente na tecla (G). Se estiver muito quente, o indicador luminoso (G1) pisca.

## Paragem de segurança

Por medida de segurança, o seu cooktop possui um sistema de paragem automática que limita a duração de funcionamento de cada queimador.

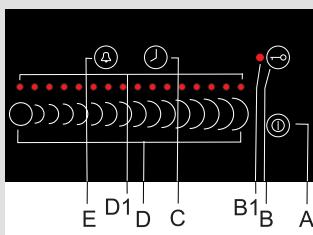
A duração de funcionamento antes da paragem automática é calculada em função da última potência de aquecimento escolhida. Se não tiver modificado a potência, a zona de cozimento apaga-se automaticamente de acordo com o tempo definido para a potência regulada (quanto mais a potência for elevada, mais a duração máxima de cozimento será menor - ver tabela abaixo).

Potência regulada	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Duração máxima de cozimento (em horas)	10	10	8	6	5	5	4	4	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2

## Temporizador

### Ligar o temporizador

Cozinhar será mais fácil se utilizar o temporizador para programar a duração de funcionamento dos queimadores.



- Selecionar o queimador que deseja definir o tempo de funcionamento, a potência de aquecimento pisca. Esta deve ser regulada previamente para que possa servir de temporizador (ver o capítulo «Ligar elementos de aquecimento»).
- Ligar o temporizador tocando na tecla Ligar/Desligar do temporizador (C). Um ponto aparece no indicador de potência, no canto em cima à esquerda; «ti» pisca.
- Para regular o tempo de cozimento, tocar na tecla de toque deslizante (D). O tempo de cozimento pode ser regulado de 01 a 99 minutos, durante o processo, aparece no indicador de potência (I). Após o primeiro toque, o tempo ajuste-se de acordo com o ponto que definiu na zona sensitiva e, acima, os indicadores luminosos acendem-se. Ao deslizar o dedo na zona, pode-se modificar o tempo de cozimento por intervalos de 10 minutos. Se parar de tocar, é definido o tempo por bip sonoro. O intervalo de tempo passa então a 1 minuto. Ao deslocar em todo o comprimento, pode-se ajustar o tempo de cozimento com exatidão. Para aumentar, deslizar para a direita, para diminuir, deslizar para a esquerda.
- Quando tirar o dedo, o temporizador começa a contagem decrescente passado alguns segundos. O indicador mostra a potência de aquecimento regulada, e o ponto ligado à frente dos algarismos assinala que o temporizador está ativado.
- Durante o cozimento, as letras «ti» aparecem por intermitência no indicador com alguns segundos de intervalo.

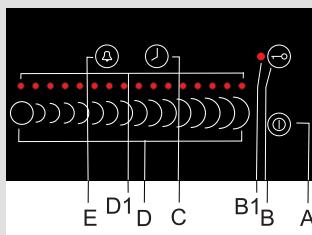
**⚠ Podemos utilizar o temporizador para regular o tempo de cozimento em todos os queimadores, mesmo quando estes funcionam simultaneamente.**

#### **Modificação do tempo de cozimento regulado**

- Durante o funcionamento do temporizador, pode-se modificar o tempo de cozimento a qualquer momento.
- Selecionar o queimador pretendido; a potência de aquecimento ajustada pisca.
- Tocar na tecla Ligar/Desligar do temporizador (C) – « **ti** » aparece no indicador e o tempo de cozimento restante pisca.
- Deslizar o dedo ao longo da zona de toque para modificar o tempo de cozimento, este muda por intervalo de 1 minuto.
- Após isso, o cozimento continua conforme o tempo ajustado.

#### **Verificação do tempo restante**

- Selecionar o queimador e tocar a tecla do temporizador.
- O tempo de cozimento restante aparece passado alguns segundos no indicador.



#### **Desligar o temporizador**

Durante a contagem decrescente, « **ti** » aparece no indicador do queimador com alguns segundos de intervalos.

Quando decorrer toda o tempo programado, o queimador apaga-se e toca um sinal sonoro. Para desligar, tocar na tecla Temporizador (C) ou na tecla Alarme (E), ou este desliga-se automaticamente após alguns segundos.

#### **Desativação do temporizador antes do final do tempo programado**

- Selecionar o queimador pretendido; a potência de aquecimento regulada pisca.
- Tocar na tecla Ligar/Desligar do temporizador (C); « **ti** » aparece no indicador e o tempo restante pisca.
- Para desativar o temporizador e anular o tempo programado, toque na extremidade esquerda da tecla de toque deslizante durante 2 segundos. « **ti** » aparece no indicador. Para recolocar o tempo programado a zero por aumento de 1 minuto deslizando da esquerda para a direita em toda a zona (D).
- O ponto que aparece em cima à esquerda do indicador apaga-se e o temporizador fica desativado.

## **Alarme sonoro**

- O ajuste é idêntico ao do temporizador; a única diferença é que é necessário tocar na tecla Alarme (E).
- Pode servir-se do alarme sonoro mesmo quando os elementos de aquecimento estão desligados.
- O temporizador e o alarme não podem ser utilizados simultaneamente no mesmo elemento de aquecimento. O último ajuste é prioritário.
- Quando o alarme está em serviço, o ponto não se acende em cima à esquerda do indicador de potência, mas « **to** » aparece com alguns segundos de intervalos.
- Quando decorrer toda a duração regulada, o alarme toca mas o elemento de aquecimento não se apaga.

## **Garantia e reparação**

**Durante o período de garantia, confiar todas as reparações aos profissionais do serviço pós venda certificado pelo fabricante.**

Antes de começar a reparação, é obrigatório desligar o aparelho da fonte de alimentação eléctrica tirando os fusíveis, fechando o disjuntor, ou desligando o cabo de alimentação da tomada eléctrica.

As intervenções ou reparações efectuadas por pessoas não qualificadas podem provocar um risco de electrocussão ou de curto-círcito. Por conseguinte, não fazer qualquer reparação por si mesmo. Confie qualquer intervenção a um profissional qualificado ou a um técnico do nosso serviço pós venda.

Em caso de defeitos menores, consultar os conselhos abaixo para tentar solucionar por si mesmo as anomalias de funcionamento.

### **Importante**

As prestações do Serviço Pós Venda realizadas durante o período de garantia serão cobradas se a disfunção for provocada por uma utilização incorreta do aparelho. Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance. Se vender o seu aparelho, entregá-lo ao seu novo proprietário.

- Quando todos os queimadores estão em « 00 », o cooktop desliga-se automaticamente passado 10 segundos.
- Se tocar em uma tecla durante mais de 10 segundos, o cooktop desliga-se, ouve-se um bip sonoro e « **F0** » pisca no indicador.
- Se « **F1** », « **F2** », « **F3** », ou « **F4** » piscar no indicador, significa que ocorreu um erro no módulo eletrónico do aparelho.
- Se um queimador apagar automaticamente durante o cozimento e se « **F5** » piscar, o queimador ficará em super aquecimento e ficou apagado temporariamente por medida de segurança.

O super aquecimento pode ser consequencia de uma utilização incorreta ou do posicionamento inadequado da panela no queimador. Pode-se voltar a ligar quando estiver frio.

- Se o painel de comando estiver coberto por um objeto ou molhado por um líquido derramado, o cooktop desativa-se automaticamente passado um certo tempo.
- Se os indicadores não respondem ou se aparecem mensagens, desligue o aparelho durante alguns minutos (tire os fusíveis ou feche o disjuntor), depois volte a ligar o aparelho e toque tecla Ligar/Desligar principal.

Se, apesar dos conselhos acima, não conseguir resolver o problema por si mesmo, contatar o nosso serviço pós venda. Porém, a manutenção do serviço de pós venda será cobrado do cliente caso o problema no aparelho tenha sido provocado por uma instalação ou utilização incorreta.

## Limpeza e manutenção da superfície vitrocerâmica

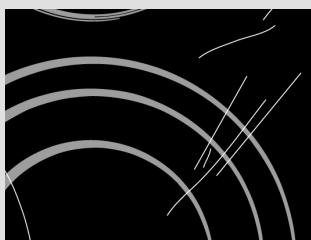


fig. 1



fig. 2

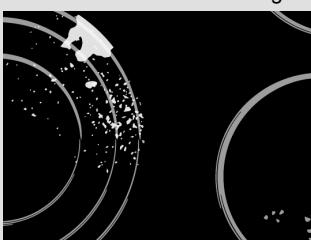


fig. 3

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

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

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

**Aviso:** palhas de aço, as esponjas e detergentes abrasivos, os produtos agressivos em aerosol e os detergentes líquidos não apropriados podem danificar a superfície (fig. 1 e fig. 2). **Os pictogramas serigráfados** podem apagar se utilizar detergentes muito potentes ou se o fundo das panelas for rugoso ou estiver danificado (fig. 2).

**Os pequenos salpicos**, podem ser limpos com uma esponja macia e úmida. 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 do cooktop (alguns modelos podem perder o brilho).

Não utilizar nenhum detergente agressivo em aerosol (fig. 3)

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



fig. 4

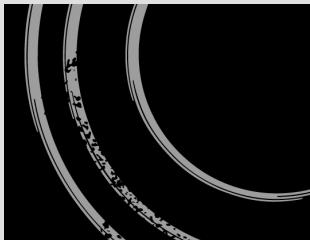


fig. 5

### Remover as manchas carbonizadas com uma espátula.

Verificar se o cabo de plástico da espátula não toque a superfície quente (fig. 4). Cuidado para não se ferir com a espátula!

O açúcar e os alimentos com açúcar podem danificar irremediablemente a superfície vitrocerâmica (fig.5). Por esta razão, remover imediatamente com uma espátula o açúcar e os preparos doces derramados no cooktop, mesmo se o queimador ainda estiver quente (fig. 4). A mudança de cor da superfície vitrocerâmica não tem interferência no bom funcionamento do cooktop, mas é muito difícil recuperar a cor original. O normal, são manchas carbonizadas ou é a consequência da fricção dos fundos das panelas não adaptados (como as panelas de alumínio ou de cobre).

**Importante:** As imperfeições descritas acima apenas alteram a estética e não têm nenhuma influência direta no funcionamento do aparelho. A reparação do cooktop alterado por estes defeitos estéticos não está coberta pela garantia.

## Nicho

### Aviso

- Por medida de segurança, o aparelho apenas deve ser embutido na bancada e ligado à rede elétrica por um profissional qualificado.
- As placas, as colas e os revestimentos da bancada e os móveis adjacentes devem ser termostáveis (100°C), caso contrário, pode deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.
- O cooktop é indicado para instalação na bancada com 60cm de profundidade ou mais.
- O cooktop deve ser embutido de forma que os elementos de fixação a direita e a esquerda sejam acessíveis pela parte inferior após a instalação.
- Os elementos suspensos acima do cooktop devem ser colocados de forma a não atrapalhar seu trabalho.
- A distância entre o cooktop e o exaustor/coifa deve ser idêntica à indicada nas Instruções de montagem do exaustor. A distância mínima deve ser 650 mm.
- Se um móvel mais alto do que a bancada estiver instalado ao lado do cooktop, a distância mínima entre móvel e o aparelho deve ser de 40 mm.
- Podem ser instalados juntas de madeira maciça na bancada, atrás dos elementos de aquecimento se, respeitar a distância mínima indicada nas figuras de instalação.
- A distância mínima entre o cooktop e uma parede eventualmente situada atrás, está indicada no esquema de instalação.

## **Instalação da junta de espuma**

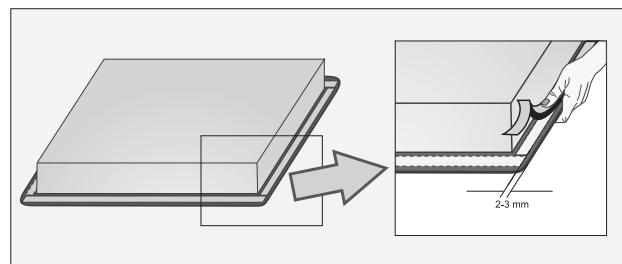
Antes de inserir o aparelho no nicho da bancada, é indispensável colocar na face inferior do cooktop a junta de espuma fornecida (ver a figura abaixo). Não instale o aparelho sem a junta de espuma!

### **Para colocar a junta, proceda da seguinte forma:**

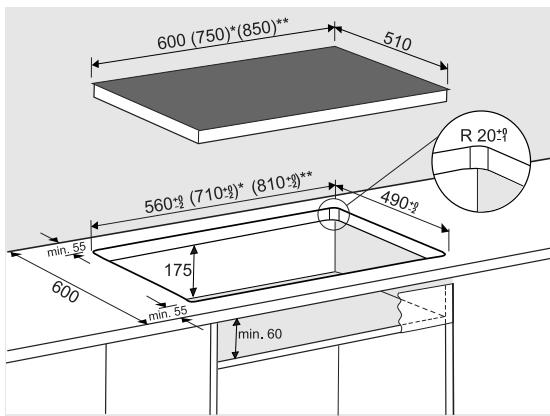
- Retire o adesivo que protege a junta.
- Depois, aplique a junta na face inferior do vitrocerâmico (ou de vidro), a 2 ou 3 milímetros da extremidade (como indicado na ilustração). A junta deve estar colada em toda a volta do vitrocerâmico / do vidro e não passar dos cantos.
- Enquanto colocar a junta, verifique se a face de vidro do cooktop não está em contato com objetos que possam riscar ou danificar o equipamento.

### **NOTA**

Em alguns aparelhos, a junta já está instalada.



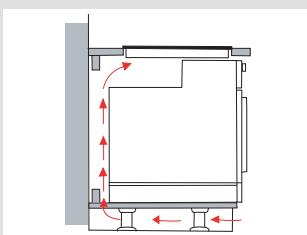
## Dimensões de nicho



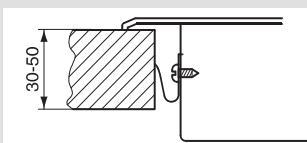
\*(...) – SVK7... - 750 mm

\*\*(...) – SVK8... - 850 mm

- O cooktop pode ser embutida em uma bancada de 30 a 50 mm de espessura.
- A distância mínima entre o cooktop e a parede traseira está indicada na figura acima (5,5cm)
- O painel traseiro do móvel situado sob o cooktop deve possuir uma abertura de 175 mm de altura em todo o comprimento.
- É possível embutir abaixo do cooktop todos os fornos do tipo EVP4 equipados de um ventilador de resfriamento. Antes de embutir o forno, será necessário tirar o painel traseiro do móvel da cozinha ou realizar um corte no mesmo, de forma que todo a superfície traseira do nicho esteja aberta (figura ao lado).



## Procedimento de instalação



- A bancada deve estar perfeitamente nivelada.
- Proteger convenientemente as superfícies cortadas.
- Apertar as plaquetas de fixação anexas (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) com os parafusos anexos (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) nas paredes dianteira e traseira do cooktop através das perfurações previstas para este efeito.
- Ligar o cooktop à rede elétrica (ver «Ligaçao à rede elétrica»).
- Inserir o cooktop no nicho.
- Pressionar para inserir completamente o aparelho.
- Para fixar, não utilize parafusos com medida superior a 6,5mm de comprimento.

- A ligação apenas deve ser efetuada por um profissional qualificado. A ligação à terra da instalação elétrica deve ser conforme às regulamentações e às normas em vigor.
- Para acessar aos terminais de ligação, abrir a tampa da caixa de ligação.
- Antes de proceder à ligação, verificar se a tensão indicada na etiqueta de características corresponde à tensão da casa.
- A etiqueta de características do cooktop encontra-se embaixo do aparelho.
- A instalação elétrica deve possuir um elemento de corte que separa da rede todos os pólos do aparelho. A abertura dos contatos deste dispositivo deve ser de no mínimo 3 mm. Os fusíveis, disjuntores e similares convêm para este efeito.
- A ligação deve ser escolhida em conformidade com a capacidade elétrica da instalação e dos fusíveis.
- Os aparelhos deste tipo podem ser embutidos entre um móvel mais alto do que a bancada e outro móvel com a mesma altura que a bancada.
- Quando acabar a ligação, os fios desencapados e os cabos isolados sob tensão terão de ser corretamente protegidos para evitar qualquer contato acidental.

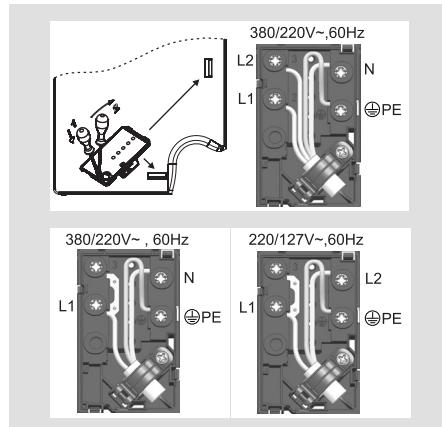
#### **AVISO!**

- Antes de iniciar a qualquer intervenção, cortar a alimentação elétrica do aparelho. Deve estar conectado em função da tensão da rede, conforme as indicações do esquema de ligação. Ligar o condutor de terra (PE) ao terminal que é identificado pelo símbolo de terra normalizado .
- Manter o cabo de alimentação no devido lugar com um apertacabo que o protege contra o arranque.
- Após ter efetuado a ligação, ligar todos os queimadores durante aquecimento durante cerca de 3 minutos para verificar o seu bom funcionamento.

---

#### ***Esquema de ligação***

- Uma ligação incorreta pode danificar alguns elementos do aparelho. Estes danos não estão cobertos pela garantia.
- Antes de iniciar à ligação, verificar primeiro se a tensão indicada no etiqueta de características corresponde à tensão do local de instalação. Os profissionais devem medir esta tensão com ajuda de um voltímetro.
- O cabo de alimentação na parte traseira do aparelho deve ficar posicionado de forma a não tocar no painel traseiro do cooktop, pois este pode aquecer durante o funcionamento.



**NB:**

Em certas caixas de ligação, os fios são colocados nos contactos 4 e 5. Em outras caixas, colocam-se em outro local no interior. Nestas caixas, os parafusos de conexão já estão desapertados, pelo que não é preciso desapertá-los previamente. Enquanto parafusa, em um determinado momento ouvirá um « clique » significando que parafusou corretamente.

Para a ligação, pode-se usar:

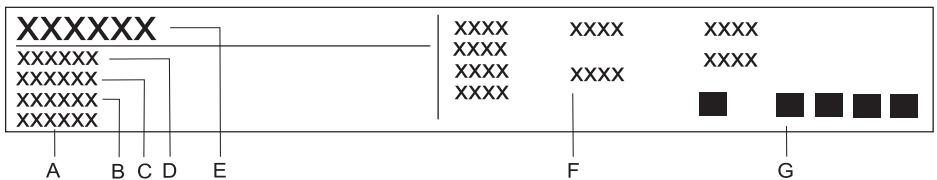
- cabos de bainha de borracha de tipo H05 RR-F 4 x 1,5 com condutor de terra amarelo/verde;
- cabos de bainha de PVC de tipo H05 VV-F 4 x 1,5 com condutor de terra amarelo/verde, ou outros cabos equivalentes ou superiores.



Instale o cabo de ligação no aparelho seguindo as exigências deste manual. O equipamento não possui fio de fábrica, esse deve ser providenciado pelo cliente. O cooktop deve ser ligado diretamente nos fios, sem a utilização de plugues (tomadas).

# Características técnicas

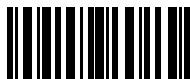
## Placa de identificação



- A** Número de série
- B** Código
- C** Modelo
- D** Tipo
- E** Marca de fabrica
- 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.

SVK61,71,81 SS P2



152654

pt/br (07-11)