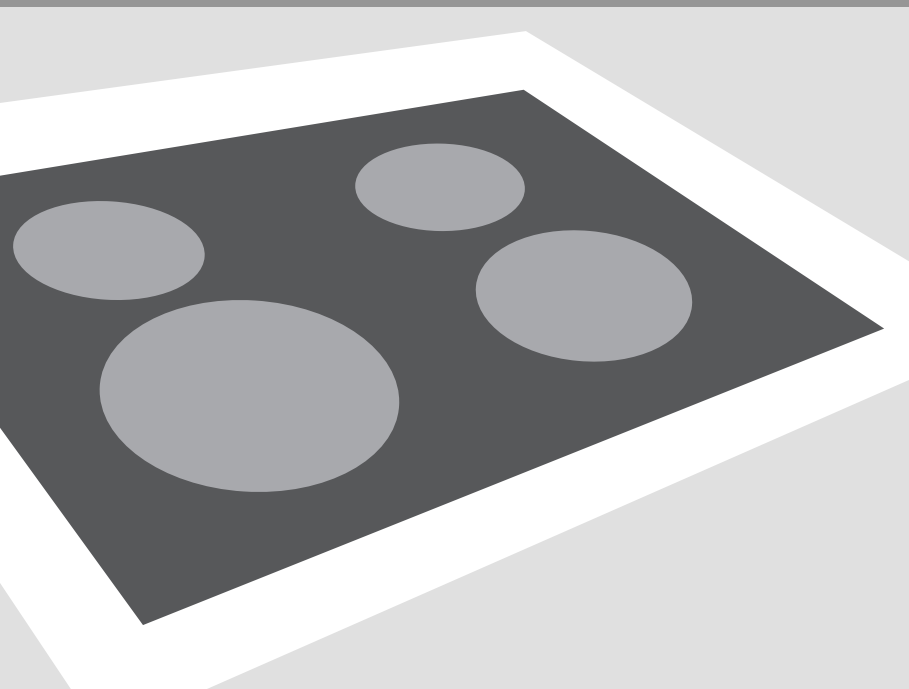


BR

Manual de uso, instalação



SIVK61TS

Cooktop de indução

Estimado Cliente,
Manual de utilização
Instruções de ligação
Etiqueta de características
Proteção contra o incêndio

Este cooktop de indução é exclusivamente 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 desfazer-se do mesmo, seja responsável ao entregá-lo a uma estação de tratamentos de resíduos que recolhem os aparelhos domésticos.

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, portanto é possível que este descreva funções que o seu aparelho não possui.

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

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

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

Avisos importantes	3
Cootop de indução.....	4
Comandos.....	8
Limpeza e manutenção.....	15
Nicho.....	16
Ligação à rede elétrica.....	18
Informações técnicas	21

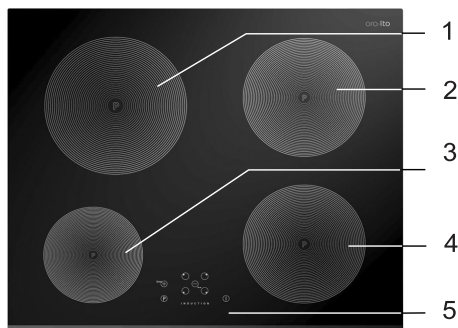
Avisos importantes

- 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 o cozimento, o óleo muito quente pode inflamar-se facilmente, o que representa um risco de incêndio e de queimaduras. É portanto necessário vigiar permanentemente as frituras.
- Não utilizar o aparelho para aquecer a peça. Não ligar os queimadores sem panelas.
- Não utilizar o cooktop como área de trabalho. Os objetos a afiados podem riscar a superfície.
- Não colocar nenhum objeto metálico (como facas, garfos, colheres e tampas) em cima do queimador de indução, podem ficar extremamente quentes.
- Se outro aparelho elétrico estiver ligado próximo do cooktop, verifique se o cabo de alimentação não toca os elementos aquecedores.
- Não guardar embaixo do aparelho produtos inflamáveis ou sensíveis ao calor (detergentes, . aerosóis, etc.).
- Não utilizar o cooktop se estiver rachado. Se aparecer uma fenda visível, cortar imediatamente a alimentação eléctrica do aparelho.
- Em caso de disfunção, desligar imediatamente o aparelho e contatar o serviço pós venda.
- Nunca limpar o equipamento com um aparelho de vapor, pode provocar um curto-circuito.
- Este aparelho é fabricado seguindo 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.



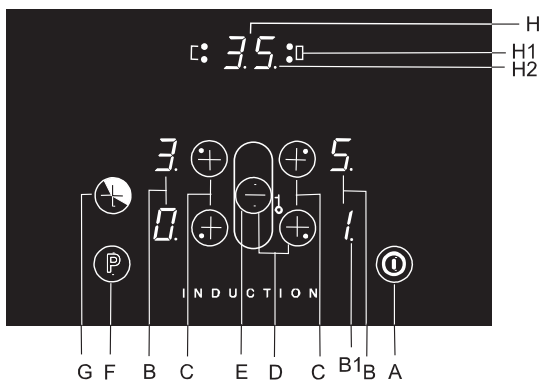
Este símbolo, que se encontra no produto ou em sua embalagem, indica que o aparelho não é um resíduo doméstico normal. Deve ser entregue a um serviço de recolha especializado ou a uma estação de tratamentos de resíduos que recolha e recicla equipamentos elétricos e eletrônicos. Ao desfazer-se do aparelho seguindo as recomendações, você contribui com a preservação do meio 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 de indução



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

Painel de comandos



- A** Tecla Ligar/Desligar
- B** Indicadores luminosos de potência de aquecimento ou de calor residual
- B1** Ponto decimal no indicador luminoso de potência de aquecimento:
 - **Acaso:** é possível ajustar o queimador
 - **Desligado:** é impossível ajustar o queimador
- C** Seleção e teclas Ligar/Desligar dos queimadores (+)
- D** Tecla Dispositivo de segurança das crianças (Ligar/Desligar)
- E** Tecla (-)
- F** Tecla Potência extra forte (Ligar/Desligar) - Powerboost
- G** Tecla Timer (Ligar/Desligar) (+)
- H** Visualizações do timer
- H1** Indicador luminoso do queimador programado com o timer
- H2** Ponto decimal na visualização do timer:
 - **Acaso:** é possível ajustar o queimador
 - **Desligado:** é impossível ajustar o queimador

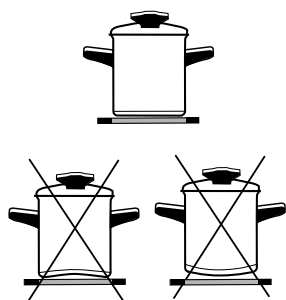
Princípio de funcionamento dos queimadores de indução

- O cooktop de indução possui três ou quatro elementos aquecedores. A sua superfície é perfeitamente lisa, sem cantos onde poderia acumular-se sujeiras.
- O cooktop está equipada de queimadores de indução de alta eficácia. O calor é produzido diretamente no fundo da panela, sem perda de calor provocada pela transmissão do vitrocerâmico. Desta forma, o consumo de energia real será dos queimadores convencionais que funcionam no princípio da emissão.
- O queimador vitrocerâmica não funcionará diretamente, mas sim recebe o calor transmitido pelo recipiente. Quando o queimador não funciona, este calor é indicado como “Calor residual”. O elemento aquecedor de indução funciona segundo o seguinte princípio: uma bobina de indução, embutida embaixo da superfície vitrocerâmica, gera um campo magnético graças ao qual correntes induzidas formam-se no fundo magnetizável do recipiente e criam calor.

IMPORTANTE

- Se açúcar ou alimentos açucarados caírem na superfície quente, limpá-la imediatamente. Tirar o açúcar com uma raspadeira mesmo se o elemento aquecedor estiver ainda quente.
- Não limpar o cooktop com produtos abrasivos, pode danificá-lo

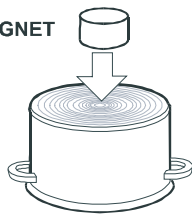
utensílios de cozinha adaptado aos elementos aquecedores de indução



- O cooktop de indução apenas funciona perfeitamente se utilizar o utensílio de cozinha correto.
- Durante o cozimento, as panelas devem ser colocadas no centro do elemento aquecedor.
- O mesmo deve ser magnetizável, como por exemplo os recipientes de aço normal, aço esmaltado ou fundição. Os recipientes de aço inoxidável com fundo de cobre ou de alumínio e os recipientes de vidro não são adaptados para este tipo cooktop.
- Se utilizar uma panela de pressão, vigie-a permanentemente até obter a pressão conveniente. Primeiro ajuste o elemento aquecedor na intensidade máxima, depois reduza a potência a tempo consoante as instruções do fabricante da panela de pressão.
- Na compra de panelas para o cooktop de indução, verifique se o mesmo tem a indicação « Indução ».

Elementos aquecedores	Diâmetro mínimo do fundo da panela
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 150 mm
Ø 275 mm	Ø 180 mm

MAGNET



Teste do ímã

Pode-se verificar com um ímã se o fundo da panela é magnetizado. Utilize apenas as panelas em que o ímã é atraído, ou seja, se ele prender, a panela é indicada para indução.

Deteção dos recipientes

Uma das vantagens do elemento aquecedor de indução é que este detecta a presença dos recipientes. Se não houver nenhuma panela em cima do elemento aquecedor ou se esta for de diâmetro inferior ao do elemento aquecedor, não existe desperdício de energia. Se o seu recipiente for muito menor que a zona de cozimento, é possível que este não seja detectado pelo elemento aquecedor. Quando a zona de cozimento estiver ativada, a letra «U» acende-se no indicador de intensidade de aquecimento. Se nos dez minutos que seguem você colocar em cima uma panela, o elemento aquecedor de indução reconhece-o e funciona à potência ajustada. Logo após ter retirado a panela, a alimentação elétrica do elemento aquecedor fica desativada. Se for utilizar uma panela ou uma frigideira menor que o elemento aquecedor, apenas a energia correspondente ao tamanho do da panela será utilizada.

Os elementos aquecedores danificam-se:

- se colocar em cima um recipiente vazio;
- se colocar um recipiente cujo fundo fica molhado; limpe o fundo das panelas antes de as colocar em cima dos elementos aquecedores; a umidade impede a produção de calor por indução e isso pode danificar o elemento aquecedor;
- se utilizar panelas não magnetizáveis; os utensílios devem ser de aço, de aço esmaltado ou de fundição, caso contrário o cooktop não funcionará.

Potência de aquecimento

Os elementos aquecedores possuem 9 potências de aquecimento diferentes.

Seguem alguns exemplos de utilização para cada ajuste.

Andamento	Utilização
0	Pausa, utilização do calor residual
1 - 2	Para manter os pratos quentes e continuar o cozimento de pequenas quantidades (potência mínima)
3	Para continuar o cozimento após tê-la iniciada rapidamente
4 - 5	Para preparar lentamente grandes quantidades e dourar grandes pedaços
6	Para dourar e fazer um refogado
7 - 8	Para grelhar e fritar
9	Para ferver e grelhar
A	Cozimento automático
P	Função Booster / Potência extra forte para grandes quantidades (apenas em alguns modelos)

Conselhos para as economias de energia

- Na compra de panelas, verificar se o diâmetro indicado no recipiente é o de cima ou o de baixo. O diâmetro de cima é geralmente superior ao de baixo da panela ou da frigideira.
- As panelas de pressão que cozem os alimentos sob alta pressão são ainda mais econômicas em relação de tempo e energia. Graças a uma duração de cozimento mais curto, as vitaminas são mais preservadas.
- Verificar se há sempre bastante água na panela de pressão. Se não houver água suficiente, os alimentos podem carbonizar e o superaquecimento pode danificar a panela de pressão e o elemento aquecedor de indução.
- Cobrir sempre os recipientes com tampas 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 cooktop indução

- Quando o cooktop estiver ligado à rede elétrica, todas as visualizações acendem-se por um instante: está pronto para funcionar.
- A mesa vitrocerâmica está equipada de teclas sensíveis comandadas por sensores eletrônicos que ficam ativadas quando se toca durante um segundo o pictograma serigrafado.
- Qualquer ativação de uma tecla é confirmada por um bip sonoro.
- Não deve colocar nada em cima das teclas (pode ativar um sinal de erro). Verificar se o painel de comandos está sempre sempre limpo.

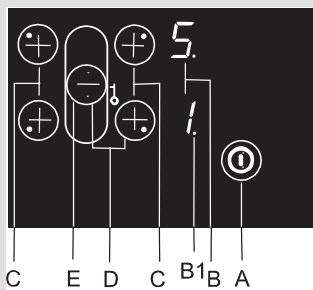
Desligar

Para colocar em funcionamento o cooktop, toque levemente durante um segundo a tecla Ligar/desligar geral (A):
« 0 » aparece em todos os indicadores (B) e o ponto decimal (B1) pisca.



A partir desta altura, tem 10 segundos para proceder ao seguinte ajuste, caso contrário o cooktop desliga-se.

Ligar os queimadores



Ao ligar o cooktop pela tecla Ligar/Desligar geral (A), pode-se ativar um queimador nos 10 segundos que se segue.

- Toque levemente uma das teclas (C) para selecionar o queimador desejado: «0» aparece no indicador correspondente e o número decimal (B1) acende-se.
- Para ajustar a potência de aquecimento de 1 a 9, tocar levemente a tecla « + » (C) ou « - » (E).

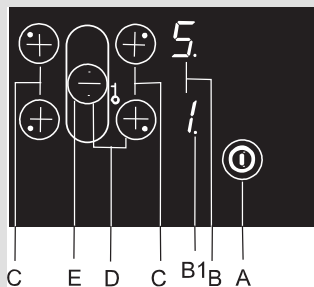


Se mantiver o dedo em « + » (C) ou « - » (E), a potência de aquecimento aumenta ou diminui continuamente. Mas pode-se ajustar a potência passo a passo exercendo pressões sucessivas nestas teclas.



Apenas pode-se ajustar a intensidade de aquecimento com um único queimador de uma vez, aquele em que o número decimal (B1) fica aceso.

Desligar elementos aquecedores



- Quando um elemento aquecedor está em funcionamento, o ponto decimal (B1) fica aceso.
- Para desligar o elemento aquecedor, tocar ao de leve a tecla « - » (E) até ajustar a potência de aquecimento a « 0 ».
- Passado 3 segundos, o elemento aquecedor fica desactivado.

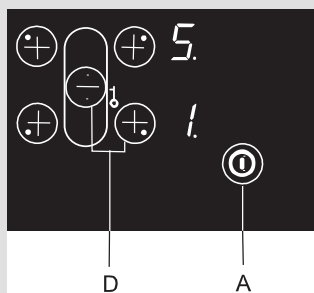
Desligar imediatamente

- Quando um elemento aquecedor está em funcionamento, o ponto decimal (B1) fica aceso.
- Tocar levemente e simultaneamente as teclas (+) e (-) (C e E) para desligar imediatamente o queimador.

Desligar

- Pode-se desligar a qualquer momento o cooktop tocando levemente a tecla Ligar/desligar geral (A). Todos os ajustes terão de estar a zero.

Dispositivo de segurança das crianças



Ao ativar o bloqueio do cooktop, poderá impedir qualquer intervenção intempestiva no painel de comandos, por exemplo a colocação em funcionamento dos elementos aquecedores

O bloqueio atua assim como segurança das crianças.

Ativação da segurança das crianças

- Todos os elementos aquecedores devem estar desligados.
- Toque levemente na tecla (A) para colocar o cooktop em funcionamento. «0» acende-se em todos os indicadores.
- Toque levemente e simultaneamente as teclas «-» (E) e «+» (C, dianteiro direito). Após o bip sonoro, volte a tocar leve e novamente «+» (C, dianteiro direito). Aparece a letra «L» durante alguns segundos em todos os indicadores. A partir daí, a segurança das crianças fica ativada.

Desativar a segurança crianças

- Toque levemente a tecla (A) para colocar o cooktop em funcionamento. Aparece a letra «L» em todos os indicadores.
- Toque simultaneamente as teclas «-» (E) e «+» (C, dianteiro direito). «0» acende-se em todos os indicadores.
- Após o bip sonoro, toque novamente a tecla (-).
- Agora, a segurança das crianças fica desativada.

Indicadores luminosos de calor residual

Todos os queimadores do cooktop de indução possuem um indicador de calor residual “H”.

O queimador não aquece diretamente mas sim indiretamente, recebendo o calor transmitido pelo recipiente.

Após desligar o queimador, enquanto a letra “H” ficar acesa, pode utilizar o calor residual para manter os pratos quentes ou para os descongelar.

Mesmo quando a letra “H” está desligada, o queimador pode se manter quente. Tenha cuidado em não se queimar!

Potência extra forte (elementos aquecedores com a letra “P”)

Para um cozimento muito rápido, pode ativar a função Booster nos elementos aquecedores com a letra «P». Esta potência suplementar do elemento aquecedor permite colocar no fogo, grandes quantidades de alimentos.

Após tê-la ativado, a potência extra forte mantém-se durante 10 minutos, e depois passa automaticamente à potência 9 (potência normal máxima).

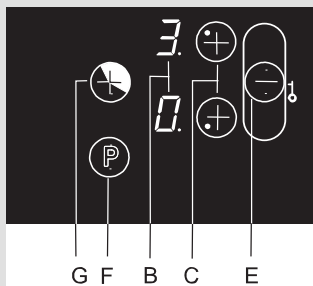
Quando um queimador funciona na potência extra forte, o andamento de outros queimadores poderá ser limitado. Neste caso, os indicadores luminosos mostram alternadamente a potência regulada e a potência real.

Ativar a potência extra forte

- Selecionar primeiro o queimador tocando levemente a tecla correspondente, depois tocar imediatamente a tecla « P ». A potência extra forte fica ativada e a letra « P » aparece no indicador luminoso.
- Dez minutos depois, o queimador passa automaticamente à potência 9.

Desativação antecipada da potência extra forte

- Tocar levemente a tecla correspondente ao queimador, depois tocar a letra « P » imediatamente. A letra « P » já não aparece e o queimador passa automaticamente à potência 9.

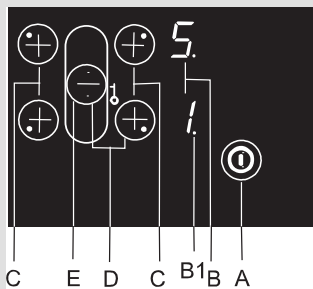


Cozimento automático

Todos os queimadores estão equipados de um cozimento automático, o queimador começa funcionar à potência máxima (posição 9) e passado um certo tempo à potência escolhida (1 a 8). Graças a esta função, somente será necessário ajustar a potência à qual deseja cozinhar seu alimento lentamente.

O cozimento automática 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 (cozidos, por exemplo).



O cozimento automático não convém:

- aos pratos para os quais tem de saltar, fritar ou refogados que devem frequentemente ser virados, regados ou misturados,
- às almôndegas ou às massas que cozem em muito líquido,
- aos pratos preparados em panela de pressão.

Ativação da cozimento automático

- O queimador escolhido deve estar em « 0 ».
- Tocar levemente a tecla « - » (E): « 9 » aparece então no indicador luminoso.
- Tocar levemente a tecla « + » (C) correspondente ao queimador escolhido: a letra « A » aparece no indicador luminoso.
- Ajustar a potência à qual o cozimento terá de se manter.

No indicador luminoso de potência aparecem alternadamente a letra « A » e a potência ajustada. Quando decorrer o tempo de cozimento na potência (ver tabela abaixo), o queimador funcionará na potência escolhida que pode ser visualizada no indicador luminoso.

Nota

- Se nos três segundos a seguir à ativação do cozimento automático, a visualização ficar em « 0 », significa que escolheu a potência de aquecimento para continuar o cozimento, portanto, o cozimento será desativado.
- Se retirar o recipiente do queimador e voltar a colocá-lo nos 10 minutos a seguir, o cozimento automático volta a ligar e continuará até ao fim.

Andamento regulado	Duração do cozimento em plena potência (em min.) em cozimento automático
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2



Se ativar o cozimento automático e a potência extra forte, esta terá a prioridade.

Desligar o dispositivo de segurança

Andamento regulado	Núm. de horas antes de desligar o dispositivo de segurança
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	P durante 10 min. e a seguir 80 min. em 9

A duração de funcionamento máximo contínuo de cada queimador é limitada e está indicada na tabela acima. Quando o queimador estiver desativado pelo dispositivo de segurança, "0" ou "H" (se o calor residual estiver sempre presente) aparece no indicador luminoso.

Neste caso, desligar o queimador tocando levemente a tecla de ajuste apropriada (C).

Exemplo:

Se ligar o queimador em potência 6 durante um curto tempo sem modificar o seu ajuste, o dispositivo de segurança desativa este este queimador passado uma hora e trinta minutos.

Proteção contra o superaquecimento

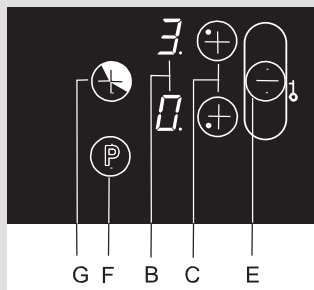
O cooktop de indução possui um dispositivo de segurança que protege contra o superaquecimento, que protege a parte elétrica de deteriorações. O dispositivo de segurança funciona em várias etapas.

Se a temperatura do queimador aumentar excessivamente, o ventilador de duas potências começa a funcionar. Se isto não for o suficiente, a potência extra forte fica desativada e a seguir a potência de alguns queimadores fica parcialmente reduzida ou completamente desativada pelo dispositivo de segurança.

Quando o parêlo esfriar, as potências ficam novamente disponíveis.

Timer

A utilização do timer facilita a vigilância do cozimento. É possível ajustar a duração de funcionamento do queimador, ou pode apenas ser utilizado como alarme sonoro para outro equipamento.



Ligar o timer

- Tocar levemente a tecla Ligar/Desligar (C) do queimador desejado. O ponto decimal (B1) acende-se.
- Tocar « + » ou « - » (C ou E) para ajustar a potência de aquecimento de 1 a 9.
- Tocar levemente a tecla Ligar/Desligar (G) do timer para ativá-lo. « 00 » aparece na visualização (H) do timer.
- Tocar « + » ou « - » (G ou E) para ajustar a duração de cozimento desejado (de 1 a 99 minutos). O timer começa a funcionar passado alguns segundos. O indicador luminoso (H1) do queimador programado acende-se.



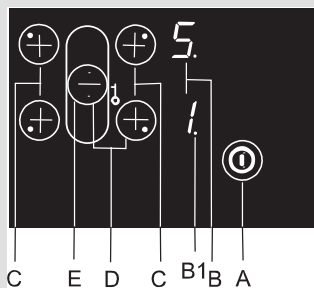
Pode-se utilizar o timer para ajustar a duração de cozimento em todos os queimadores, mesmo quando este funciona simultaneamente. Para acelerar a mudança dos algarismos no timer, tocar continuamente a tecla « + » ou « - » (G ou E).

Modificação da duração de cozimento programado

- Pode-se alterar a qualquer momento o tempo de cozimento, mesmo quando os queimadores estão em serviço.
- Tocar levemente a tecla Ligar/Desligar (C) do queimador escolhido. O ponto decimal (B1) acende-se.
- Tocar levemente a tecla Ligar/Desligar (G) do timer. O indicador luminoso (H1) do queimador selecionado começa a piscar.
- Tocar « + » ou « - » (G ou E) para modificar a duração de cozimento.

Tempo restante

O tempo restante de cozimento pode ser visualizado tocando levemente a tecla Ligar/Desligar (C) do queimador.

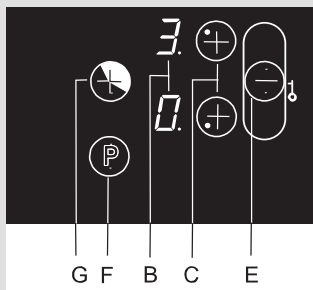


Desligar o timer

Quando terminar o tempo da duração de cozimento ajustada, ouve-se bip sonoro. Desligue tocando levemente uma tecla qualquer ou deixá-lo desligar automaticamente passado 2 minutos.

Desativação do timer antes do final da duração programada

- Tocar levemente a tecla Ligar/Desligar (C) do queimador escolhido. O ponto decimal (B1) acende-se.
- Tocar levemente a tecla Ligar/Desligar (G) do timer.
- Tocar « - » (E) para ajustar a duração de cozimento a « 00 ». O timer já não funciona, mas o elemento aquecedor fica ativo enquanto não o desligar manualmente.



Função Alarme sonoro

Desligar imediatamente

- Tocar levemente a tecla Ligar/Desligar (C) do queimador escolhido. O ponto decimal (B1) acende-se.
- Tocar levemente e simultaneamente as teclas (+) e (-) (G e E) e desligar o queimador. O timer mostra « 00 » e a potência de aquecimento anteriormente ajustada aparece no indicador luminoso do queimador.

O timer pode ser utilizado como alarme sonoro, se não estiver em serviço para programar a duração de cozimento em um dos queimadores.

Ajustar o timer

Se o aparelho estiver desligad:

- Tocar levemente a tecla Ligar/Desligar (A) para ligar o aparelho.
- Tocar levemente a tecla Ligar/Desligar (G) do timer para ativar. para o activar.
- Ajustar o tempo desejado tocando « + » (G) ou « - » (E).

Desligar o toque

Quando terminar o tempo desejado, ouve-se um sinal sonoro. Desligue-o tocando levemente uma tecla qualquer ou ele desligará automaticamente passado 2 minutos.

Desativação do alarme antes do tempo programado

- Tocar levemente a tecla Ligar/Desligar (G) do timer.
- Ajustar o tempo a « 00 » tocando levemente a tecla « - ». A função "alarme sonoro" fica então desativada.
- Para desligar imediatamente o alarme, tocar levemente e simultaneamente as teclas (+) e (-) (G e E) e desligar o timer.
- Enquanto a função Alarme estiver em serviço, o timer não pode ser utilizado para programar uma duração de cozimento com paragem automática do queimador. Para isso, é necessário desativar a função alarme simples.

Funções de segurança e sinalização dos erros

O cooktop possui um dispositivo de segurança que protege as as teclas sensitivas contra o superaquecimento. Neste caso, os queimadores mais próximos do painel de comando desligam-se.

Defeitos, causas possíveis, soluções

- Sinal sonoro contínuo ou código de erro « Er03 »
 - Água na superfície das teclas sensíveis: limpar as teclas com um pano seco.
- « H » pisca
 - Um recipiente quente encontra-se no painel de comandos: tirar o recipiente e aguardar que as teclas sensíveis esfriem.



Se aparecerem outros códigos de erro, cortar logo a alimentação eléctrica da placa de cozedura e consultar o serviço pós-venda.

Limpeza e manutenção da superfície vitrocerâmica

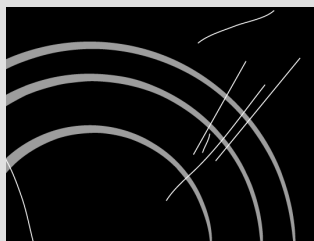


fig. 1



fig. 2

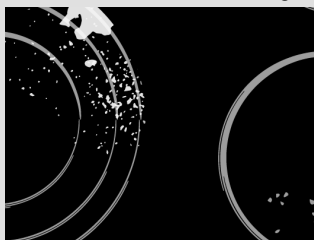


fig. 3

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 aerossol e os detergentes líquidos não apropriados podem danificar a superfície (fig. 1 e fig. 2). **Os pictogramas serigrafados** podem apagar se utilizar detergentes muito potentes ou se o fundo das painéis 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 aerossol (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

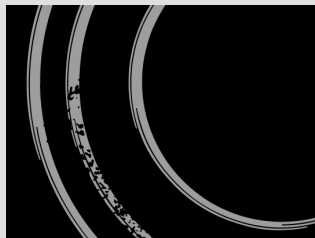


fig. 5

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 irremediavelmente 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 interfere 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.

Embutimento da placa de cozedura

Observações importantes

- 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 a bancada 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 em espuma

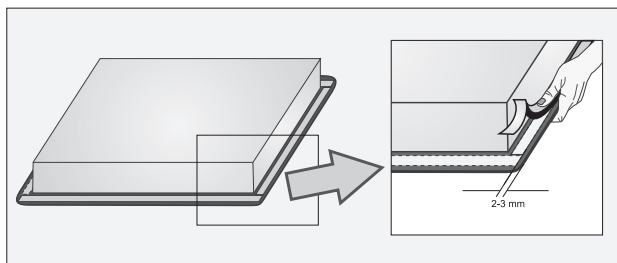
Antes de inserir o aparelho no nicho da bancada, é indispensável colocar na face inferior do cooktop a junta de espuma fornecida (ver a figura abaixo). Não instale o aparelho sem a junta de espuma!

Para colocar a junta, proceda da seguinte forma:

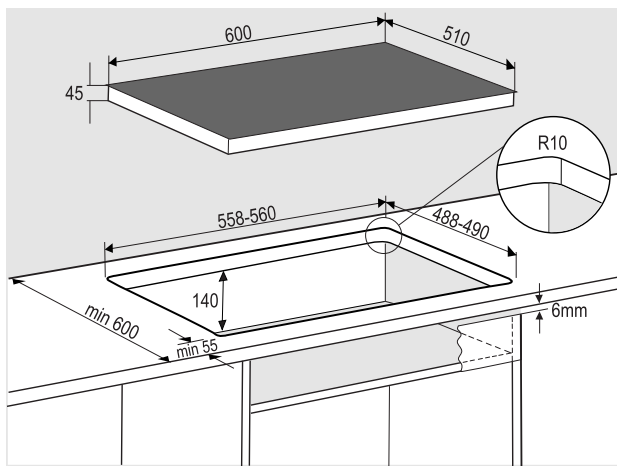
- Retire o adesivo que protege a junta.
- Depois, aplique a junta na face inferior do vitrocerâmico (ou de vidro), a 2 ou 3 milímetros da extremidade (como indicado na ilustração). A junta deve estar colada em toda a volta do vitrocerâmico / do vidro e não passar dos cantos.
- Enquanto colocar a junta,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



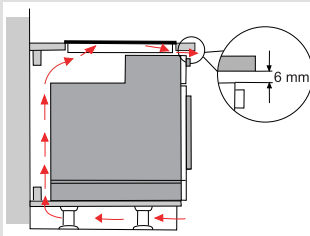
Dimensões do nicho



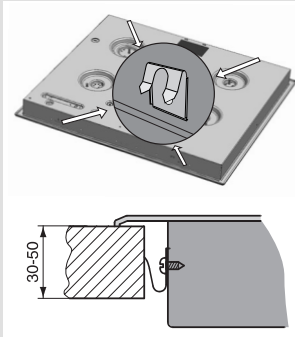
- O equipamento pode ser embutido em uma bancada com 30 a 50mm de espessura.
- O armário inferior que será colocado abaixo do equipamento não pode ter nenhuma gaveta. O painel superior deste móvel deve ser no mínimo de 140 mm da bancada. O espaço entre este painel e o

aparelho deve ficar vazio, não é recomendado guardar nada neste espaço.

- O painel traseiro do móvel da cozinha deve possuir uma abertura de 140 mm de altura em todo o seu comprimento; na parte frontal, a abertura terá uma altura de pelo menos 6 mm.
- É possível embutir na placa de cozedura todos os fornos de tipo EVP4, EVP2..., que são equipados de um ventilador de resfriamento. Antes de embutir o forno, é necessário tirar o painel traseiro do móvel de cozinha ou realizar um corte, de forma que toda a superfície traseira do nicho de cozimento esteja livre. Na parte frontal, o móvel terá de ter em todo o seu comprimento uma abertura de pelo menos 6 mm de altura.



Procedimento de instalação



- A bancada deve ser perfeitamente nivelada.
- Proteger as superfícies cortadas de forma conveniente.
- Apertar as 4 plaquetas de fixação fornecidas com os 4 parafusos fornecidos nas paredes dianteira e traseira do cooktop através das perfurações previstas para este procedimento.
- Ligar o cooktop à rede elétrica (ver as Instruções para ligação do cooktop à rede elétrica).
- Colocar o cooktop no nicho.
- Pressionar com força por cima.
- Para parafusar aba de fixação, não utilize parafuso com medidas superiores a 6,5 mm de comprimento.

Ligação à rede elétrica

qualificado. A ligação do fio terra da instalação elétrica deve ser conforme às regulamentações e às normas em vigor.

- Para ter acesso aos terminais de ligação, abrir a tampa da caixa de ligação.
- Antes de proceder à ligação, verificar se a tensão indicada na etiqueta corresponde à instalação elétrica da residência.
- A etiqueta de características do cooktop encontra-se na parte inferior 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 no mínimo de 3 mm. Os fusíveis, disjuntores e similares convêm para este uso.
- A ligação deve ser escolhida em conformidade com a capacidade elétrica da instalação e dos fusíveis.

Adaptação das teclas sensitivas à temperatura ambiente

- Os aparelhos deste tipo podem ser embutidos entre um móvel mais alto do que a bancada e outro móvel com a mesma altura da bancada.
- Quando terminar a ligação, os fios desencapados os cabos isolados sob tensão devem ser corretamente protegidos para evitar qualquer contato accidental.

Após cada ligação à rede eléctrica, a adaptação faz-se automaticamente para garantir o funcionamento correcto das teclas sensitivas. Todos os indicadores luminosos acendem-se durante alguns segundos.

Durante a adaptação, nenhum objecto deve ser colocado nas teclas. Se não for o caso, a adaptação será interrompida até tirar estes objectos. Durante este período, não pode ligar a sua placa de cozedura.

AVISO!

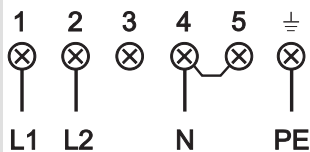
Antes de iniciar cada intervenção, cortar a alimentação eléctrica do aparelho. Deve ser ligado de acordo com a tensão da rede, conforme as indicações do esquema. Ligar o condutor terra (PE) ao terminal que está identificado pelo símbolo normalizado $\frac{1}{\equiv}$.

Manter o cabo de alimentação por um dispositivo de paragem que o protege contra o arranque.

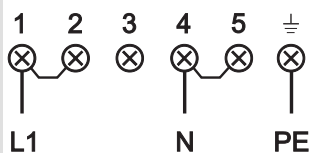
Após ter efetuado a ligação, ligar todos os queimadores durante cerca de 3 minutos para verificar o seu bom funcionamento.

Esquema de ligação

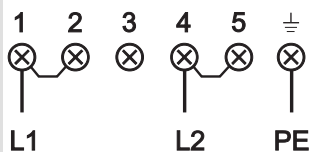
380/220V ~ , 60Hz



380/220V ~ , 60Hz



220/127V ~ , 60Hz

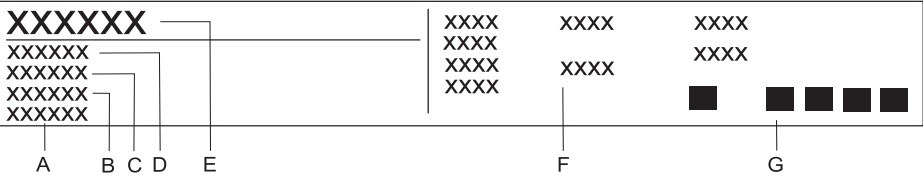


Para a ligação pode-se utilizar:

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

Características técnicas

Placa de identificação



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

RESERVAMO-NOS O DIREITO DE PROCEDER A MODIFICAÇÕES QUE NÃO TÊM INCIDÊNCIA NO FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 30 evenly spaced horizontal grey lines running across the width of the page, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color.

