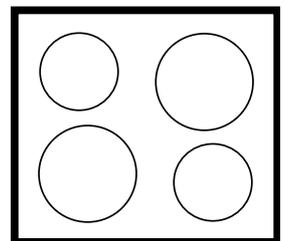


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

- Ⓜ Instructions for use and installation instructions
- Ⓧ Instructions d'utilisation et avis de montage
- Ⓝ Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
- Ⓡ Istruzioni di uso e di montaggio
- ⓔ Instrucciones de uso y de montaje
- Ⓟ Instruções de uso e de montagem

EKE 81.2



Para sua informação

Por favor, leia atentamente as informações contidas nesta brochura. Esta fornece indicações importantes para a segurança, instalação, uso e manutenção do aparelho.

O aparelho serve exclusivamente para a preparação de alimentos em uso doméstico.

Conservar cuidadosamente as instruções de uso.

Indicação para eliminação

Para a embalagem

A embalagem de transporte é constituída pelos seguintes materiais: papelão ondulado, isopor (sem CFC), folha de polietileno e fita PE tensionadora.

Não jogar estes materiais no lixo doméstico comum, mas favor informar-se na administração municipal onde se encontram os depósitos apropriados mais próximos.

Para um eventual aparelho velho existente



O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o

meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

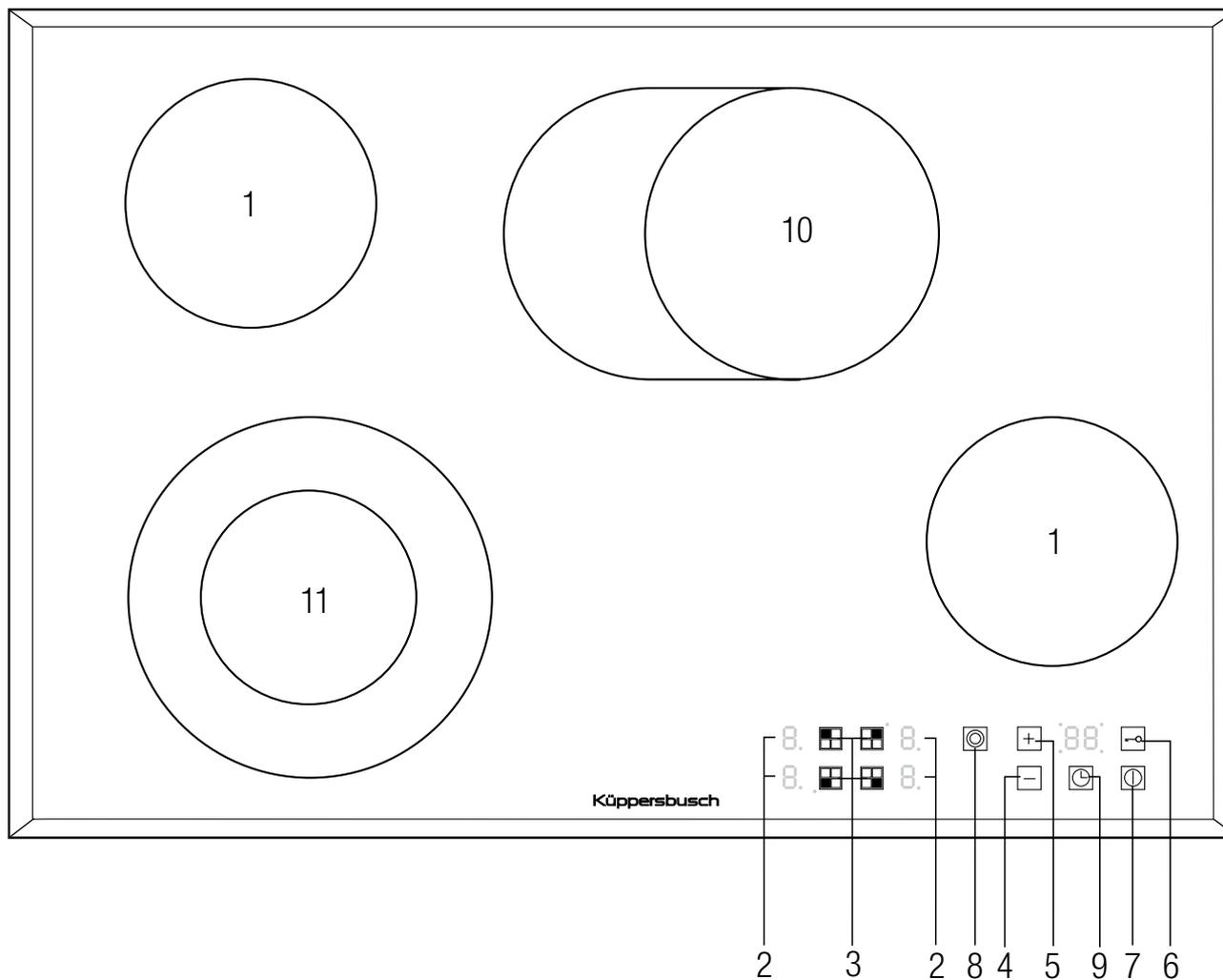
Condições de garantia

As condições de garantia aplicáveis a este produto estão sujeitas àquelas publicadas pelo governo do país em questão. Detalhes referentes ao mesmo podem ser obtidos do vendedor que forneceu o aparelho. Para reclamações em garantia o recibo de venda deve ser apresentado.

Conteúdo

Esquema do aparelho	58
Indicações de segurança	59
para conexão e funcionamento	
para as placas	
Antes da primeira utilização	59
Utilização do aparelho	59
Ligar a placa de cozinhar	
Os níveis de cozimento	
O sistema automático para levar a fervura	
Os indicadores de aquecimento das zonas de cozinhar	
Zonas de cozinhar de circuito múltiplo	
Indicações para as panelas corretas	
O desligamento rápido	
Bloqueio de sensores	
Timer	
Limitação da duração do funcionamento (circuito de férias)	
Outras funções	
Auxílio em caso de distúrbios	62
Limpeza e manutenção	62
Montagem	63
Indicação	
Indicações para montagem	
Montagem	
Conexão eléctrica	

Esquema do aparelho



- 1 Zonas de cozinhar
- 2 Indicadores dos níveis de cozimento das zonas de cozinhar
- 3 Teclas de sensor das zonas de cozinhar
- 4 Sensor Menos
- 5 Sensor Mais
- 6 Bloqueio de sensores
- 7 Sensor LIG-DESL
- 8 Sensor de circuito múltiplo
- 9 Timer
- 10 Zona de assar
- 11 Zona de cozinhar a duplo circuito

Indicações de segurança



para conexão e funcionamento

- Conexão à rede, manutenção e reparação dos aparelhos devem ser executados exclusivamente por um técnico autorizado e segundo as normativas de segurança. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.
- As superfícies das placas e aparelho de cozinhar tornam-se quentes quando em funcionamento. Manter afastadas as crianças.

para as placas

- Gorduras e óleos sobre-aquecidos podem se auto-inflamar. Alimentos com gorduras e óleos, p. ex. batatinhas fritas, devem ser preparados sob observação. Gorduras e óleos em chamas não devem nunca serem apagados com água! Colocar a tampa, desligar a placa e tirar a panela da placa quente.
- Em caso de fissuras, rachaduras ou rupturas da placa vitrocerâmica do aparelho, desligar imediatamente o aparelho. Desligar o fusível e chamar o serviço de assistência.
- Nas placas de vitrocerâmica com superfície de retenção de calor, a influência involuntária ou o não funcionamento de um componente electrónico pode causar o acendimento das superfícies de retenção de calor. Por isso, após o uso, não colocar objeto algum sobre elas, que poderiam provocar perigo no seu ambiente, chamar assistência técnica.
- Atenção quando estiver trabalhando com outros aparelhos! Os condutores de conexão não devem entrar em contato com as zonas de cozinhar quentes.
- Nunca deixar objetos no forno, que em acendimento involuntário poderiam causar perigo.
- Não colocar em funcionamento as zonas de cozinhar sem painéis. Jamais utilizar o aparelho para aquecer ambientes! Isto poderia conduzir a condições de funcionamento indesejáveis.
- Não colocar papel alumínio ou plástico sobre as zonas de cozinhar. Afastar das zonas quentes tudo que possa derreter, p.ex. plásticos, folhas, especialmente açúcar e alimentos fortemente adoçados. Remover imediatamente o açúcar ainda quente da superfície de cozinhar usando um raspador com lâmina, para evitar danos.
- Evitar queimar repetidamente manchas e transbordos.
- Depósitos de calcário podem danificar a área de cozinhar.
- Se o utilizador tiver animais de estimação em casa que possam alcançar a placa de cozinhar, deve ser activado o bloqueio.

Antes da primeira utilização

Remover as partes alheias e a embalagem. Antes da primeira preparação de alimentos o aparelho deve ser bem limpo. Limpar com um pano úmido e um pouco de detergente as placas vitrocerâmicas e as placas de cozinhar.

A placa de cozinhar é estável a choques de temperatura e muito resistente.

- Evitar que objetos pontiagudos caiam sobre a placa. Cargas pontiagudas podem levar à ruptura da placa.
- Observar as indicações de limpeza e manutenção. Manter sempre limpas as teclas com sensor, pois as sujeiras no aparelho poderiam ser detectadas como contato dos dedos. Nunca colocar objetos (panelas, panos de prato, etc.) sobre as teclas com sensor! Se o conteúdo das panelas transbordar sobre as teclas de sensor, recomendamos o accionamento do desligamento rápido.
- No acendimento das zonas de cozinhar, um chiado pode ser audível por um breve período de tempo. Isto é tecnicamente correto e não tem nenhuma influência sobre a qualidade e a função do aparelho.
- Panelas e frigideiras quentes não podem ser colocadas na área das teclas de sensor. Neste caso, é possível que o aparelho se desligue.
- Antes de cozinhar pela primeira vez, deve limpar a placa de cozinhar. Em seguida, ligue as zonas de cozinhar consecutivamente, sem panelas, durante três minutos no nível máximo. O cheiro a novo é desta forma eliminado e a humidade eventualmente existente nos elementos de aquecimento é evaporada. Este procedimento é necessário para que os circuitos electrónicos possam funcionar perfeitamente.

Utilização do aparelho



Observar as indicações de segurança!

Após a primeira conexão e a seguir a uma falha da corrente eléctrica é efectuado um teste automático do controlo. No final do teste ouve-se um sinal acústico breve.

Importante:

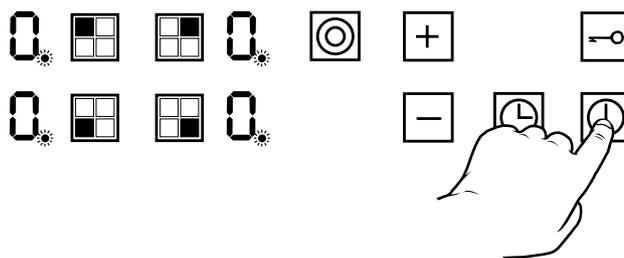
Durante o auto-ajuste da sensibilidade dos sensores, não pode haver objectos sobre os mesmos. Deve ser evitada a extrema actuação de luz sobre as teclas como, p. ex., raios de sol directo sobre as mesmas ou iluminação halogénea clara.

Ligar a placa de cozinhar

Tocar no sensor LIG-DESL.

Os indicadores dos níveis de cozimento das zonas de cozinhar indicam um «0», os pontos de estado de prontidão nos indicadores dos níveis de cozimento piscam.

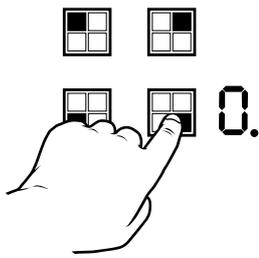
O aparelho está no estado de prontidão para entrar em funcionamento (modo standby).



O estado de prontidão para entrar em funcionamento volta a desligar-se automaticamente se dentro de 10 segundos não for activada nenhuma zona de cozinhar.

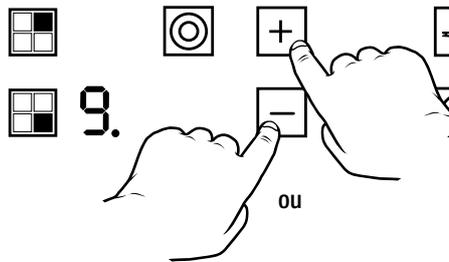
Os níveis de cozimento

Há 9 níveis de cozimento.



Uma zona de cozinhar é seleccionada quando se toca na tecla de sensor da zona de cozinhar desejada.

O ponto de estado de prontidão da zona de cozinhar acende à direita em baixo no indicador dos níveis de cozimento.



O nível de cozimento da zona de cozinhar escolhida pode ser seleccionado através do sensor Mais ou Menos. O nível de cozimento é sinalizado no indicador dos níveis de cozimento correspondente.

Se o sensor Mais for tocado, a zona de cozinhar

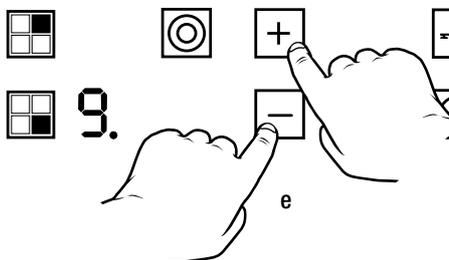
é iniciada no nível 1, se o sensor Menos for tocado, a zona de cozinhar é iniciada no nível 9.

Nível de cozimento	Apropriado para
1-3	aquecer, manter quente amolecer, descongelar
4-5	cozinhar a vapor, estufar cozinhar
6-8	assar, fritar
9	aquecer grandes quantidades

Voltar a desligar a zona de cozinhar seleccionada:

Tocar no sensor Menos até que o nível de cozimento 0 seja indicado,
ou

Tocar simultaneamente nos sensores Mais e Menos.



O sistema automático para levar a fervera

Todas as zonas de cozinhar dispõem de um sistema automático para levar a fervera. O processo de levar a fervera efectua-se com a potência máxima. A duração do processo de levar a fervera depende do nível de cozimento seleccionado após a activação.

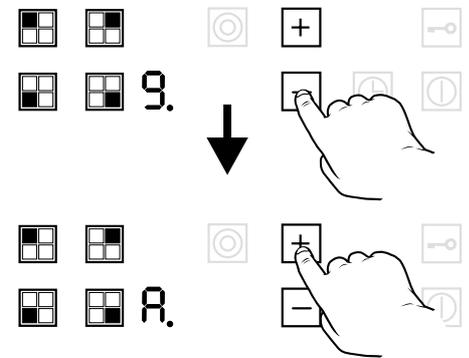
Após o decurso do processo de levar a fervera, a zona de cozinhar comuta outra vez para o nível de cozimento seleccionado.

Nível de cozimento	Duração Processo levar a fervera em min:seg
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30

Seleccionar a zona de cozinhar desejada através da respectiva tecla de sensor da zona de cozinhar.

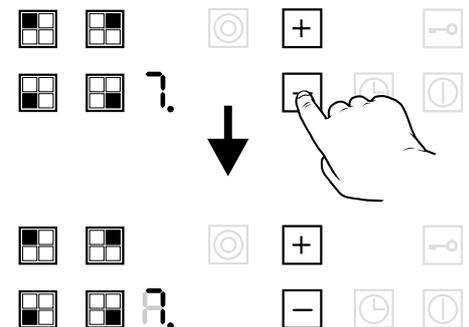
Seleccionar o nível de cozimento 9 com o sensor Menos.

A seguir, o sistema automático para levar a fervera é conectado ao tocar no sensor Mais. No indicador dos níveis de cozimento surge um «A».



Ajustar agora dentro de 10 segundos o nível de continuação do cozimento desejado.

Enquanto o sistema automático para levar a fervera estiver activo, o indicador dos níveis de cozimento indica o nível de cozimento ajustado alternadamente com o símbolo «A».

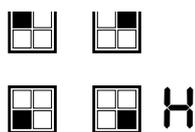


Se dentro de 10 segundos após a activação do sistema para levar a fervera não for seleccionado nenhum nível de continuação do cozimento, o sistema para levar a fervera volta a ser desactivado.

Se após a selecção do nível de continuação do cozimento se tocar no sensor Mais, a duração do processo de levar a fervera é ajustada conforme o novo nível de continuação do cozimento seleccionado.

Se após a selecção do nível de continuação do cozimento se tocar no sensor Menos, o sistema para levar a fervera é encerrado antecipadamente.

Os indicadores de aquecimento das zonas de cozinhar

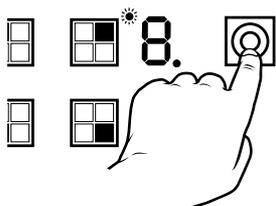


Enquanto a zona de cozinhar ainda estiver quente, depois de se desligar a zona de cozinhar surge um «H» no indicador.

Zonas de cozinhar de circuito múltiplo

Normalmente é o circuito mais pequeno da zona de cozinhar que é aquecido. Para panelas ou assadeiras grandes ligue o circuito exterior da zona de cozinhar.

Zonas de duplo circuito/para assadeira



A conexão de circuito duplo da respectiva zona de cozinhar pode ser efectuada somente após a activação e ligação da zona de cozinhar correspondente.

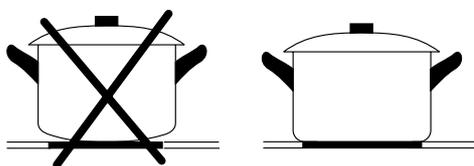
Seleccionar um nível de cozimento desejado de 1-9. Carregar na tecla de circuito múltiplo para conectar o segundo circuito de aquecimento. A lâmpada de controlo

acende-se.

Para o desligamento da conexão de circuito duplo, a zona de cozinhar correspondente deve estar activada. Carregando-se novamente na tecla de circuito múltiplo, desliga-se os circuitos externos de aquecimento. As lâmpadas de controlo apagam-se.

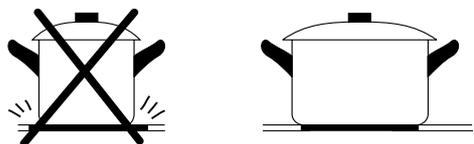
Indicações para as panelas corretas

Utilizar panelas com fundo plano e liso.



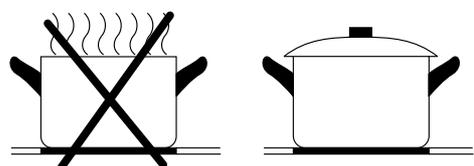
Panelas com fundos arredondados alongam consideravelmente os tempos de cozimento e aumentam a necessidade de energia. Panelas com fundos ásperos arranham as placas vitrocerâmicas quando deslocadas. Em panelas de vidro temperado ou porcelana devem ser observadas as indicações dos fabricantes.

Escolher as panelas de diâmetros adequados à zona de cozinhar.



Assim fazendo economiza-se energia e tempo de cozimento e se evita o sobre-aquecimento das placas de cozinhar.

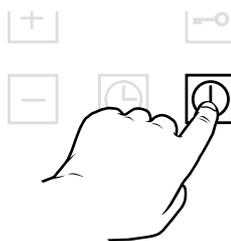
Sempre que possível, tampar a panela.



Economiza-se muita energia se cozinhar com a panela devidamente tampada.

Os líquidos e alimentos somente transbordam se a temperatura está alta demais. A temperatura pode ser ajustada corretamente para as zonas de cozinhar. Com um pouco de prática o usuário será capaz de escolher os níveis corretos de cozimento e que mesmo colocando a tampa não haverá perigo de transbordo.

O desligamento rápido



Com o sensor LIG-DESL é possível desligar rapidamente todas as zonas de cozinhar.

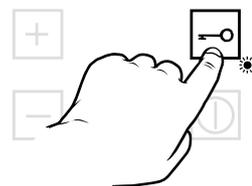
Bloqueio de sensores

Com o bloqueio de sensores é possível proteger o aparelho de um accionamento involuntário.

Com o bloqueio activado, continuam à disposição as seguintes funções:

- O desligamento rápido (sensor LIG-DESL)
- A desactivação do bloqueio

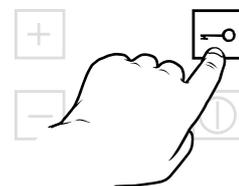
Activar o bloqueio:



Tocar no sensor de bloqueio durante aprox. 2 segundos.

O indicador à direita abaixo da tecla acende. O bloqueio está activado.

Desactivar o bloqueio:

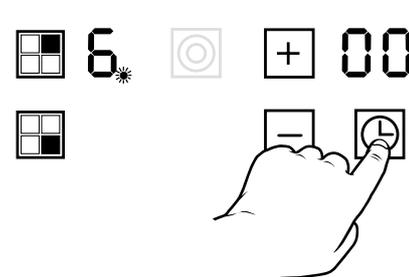


Tocar no sensor de bloqueio durante aprox. 2 segundos.

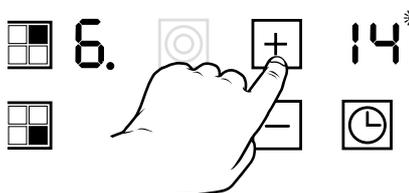
O indicador à direita abaixo da tecla acende. O bloqueio está desactivado.

Timer

Com o Timer, uma zona de cozinhar ligada é automaticamente desligada, após um tempo ajustado entre 01–99 minutos. Para isso, a zona de cozinhar desejada deve estar activada, o ponto de prontidão acende-se. Com a tecla "Menos" ou a "Mais", seleccionar um nível de cozimento entre 1 e 9.



Em seguida, carregar na tecla do Timer. A indicação de tempo do Timer mostra "00".



Com a tecla "Menos" ou a "Mais", seleccionar um tempo de cozimento desejado entre 01 e 99 minutos. A lâmpada de controlo da zona de cozinhar seleccionada acende-se.

O tempo de cozinhar ajustado pode ser modificado a qualquer momento. Ac-

tivar a respectiva zona de cozinhar, carregar na tecla do Timer e, com a tecla "Menos" ou a "Mais", alterar o tempo de cozimento.

Quando o tempo de cozimento programado estiver terminado, a zona de cozinhar desliga-se automaticamente, sendo então emitido um sinal acústico durante 2 minutos. Este sinal pode ser desligado carregando-se em qualquer tecla.

Caso deseje desligar o Timer antecipadamente, carregar na respectiva tecla da zona de cozinhar e na tecla do Timer. Agora pode carregar na tecla "Menos", ou carregar ao mesmo tempo na tecla "Menos" e "Mais", para voltar o Timer para "00".

O Timer também pode ser utilizado como relógio para marcar o tempo de cozimento de ovos, mesmo sem nenhuma zona de cozinhar activada. Neste caso, ao ajustar o Timer, não pode haver nenhuma zona de cozinhar activada (o ponto de prontidão zona de cozinhar não acende).

Limitação da duração do funcionamento (circuito de férias)

O aparelho possui uma limitação automática da duração do funcionamento. Ela evita que o aparelho fique em funcionamento por tempos longos indesejados.

O transcorrimento do tempo da limitação da duração depende do nível de cozinhar ajustado, i.e.:

Quanto maior o nível ajustado, mais rápido será desligada.

Nível de calor	Deslida-se depois de:
9	1,5 horas
8	
7	
6	
5	4 horas
4	5 horas
3	
2	6 horas
1	

A limitação do tempo de funcionamento trabalha separadamente para cada zona de cozinhar.

Outras funções

- Se accionar dois ou mais sensores ao mesmo tempo, por exemplo, em caso de se ter discuidado e de ter colocado uma panela em cima dos sensores, não se produz nenhuma função de conexão. Após 10 segundos, a electrónica completa é desligada.

Excepção:

- Desactivação de uma zona de cozinhar ao accionar simultaneamente os sensores Mais e Menos.
- Após uma falha da rede, não ocorre uma colocação em funcionamento automática. Um bloqueio de sensores que tenha sido activado antes da falha da corrente eléctrica fica desactivado.

Auxílio em caso de distúrbios



Tirar a corrente do aparelho antes da reparação!

Testar se existe o erro de comando. Alguns distúrbios podem ser eliminados pelo próprio usuário.

Indicação importante:

A reparação deve ser feita somente por técnico especializado! As reparações durante o tempo de garantia não são gratuitas, se existem falhas de comando ou se o usuário não observou as indicações do auxílio em caso de distúrbio.

Falha	Causa	Solução
Desligamento da placa de cozinhar não é possível.	Componente electrónico defeituoso.	Desligar fusível, Chamar serviço de assistência.
Indicador de LED para níveis de cozinhar ou indicador de calor não de acendem mais ou apenas parcialmente..	Indicador de LED defeituoso.	Chamar o serviço de assistência. Perigo de queima, pois a advertência de temperatura não é garantida.
A placa de cozinhar não se aquece.	Fusível da casa defeituoso.	Testar fusível ou trocá-lo..
	O bloqueio de sensores não está desactivado.	Desactivar o bloqueio de sensores.
	Zona de cozinhar defeituosa.	Chamar serviço de assistência.

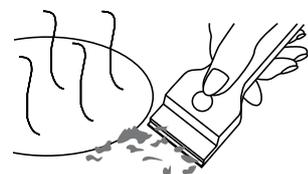
Em caso de serviço de assistência e na encomenda de peças de reposição, os dados indicados na placa de identificação devem ser fornecidos. A placa de identificação se encontra na parte de baixo da placa de cozinhar. Além disso, ela está colada na página do título de um manual de instruções juntamente fornecido.

Limpeza e manutenção

- Não utilizar detergentes ou meios agressivos! Em geral, após o uso é suficiente uma limpeza com pano úmido e um pouco de detergente. Finalizar secando as superfícies



- Incrustações e alimentos ressecados se amolecem mais facilmente com um pano molhado. Depois eliminá-los com o raspador para vidro. Açúcar e plástico derretido devem ser removidos imediatamente da placa quente.



- Limpar a placa vitrocerâmica de cozinhar após cada uso. Manter sempre limpas as teclas com sensor, pois as sujeiras podem ser reconhecidas como contato do dedo. Eliminar imediatamente as sujeiras. Jamais colocar objetos (panelas, panos de prato, etc.) sobre as teclas com sensor! Se as panelas transbordarem sobre as teclas com sensor, recomendamos ativar o comando de emergência.
- Limpar a placa vitrocerâmica uma vez por semana. Com a limpeza se forma uma camada de proteção. Também a limpeza diária será facilitada. Observar as respectivas indicações dos fabricantes dos produtos de limpeza e manutenção. Também as manchas difíceis podem ser tratadas com um produto de limpeza. Finalmente enxaguar com água suficiente e enxugar com um pano.

Montagem

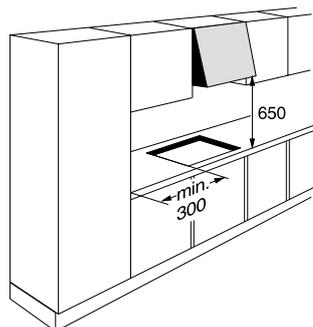
Indicação

As placas de cozinhar integráveis KÜPPERSBUSCH podem e devem ser combinados exclusivamente com fornos integráveis KÜPPERSBUSCH com resfriamento. O uso de outro fabricante elimina qualquer responsabilidade por parte da Küppersbusch. **As autorizações concedidas da marca de controle não são válidas se este regulamento não for obedecido!**

Indicações para montagem

■ Ele deve necessariamente estar montado na horizontal e estar cortado de maneira limpa!

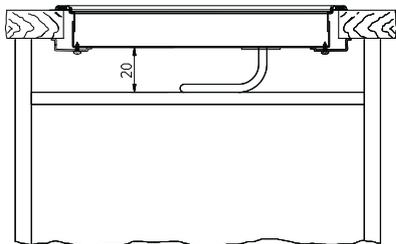
■ As distâncias do corte para a placa na frente, atrás e dos lados à parede devem corresponder às mostradas na figura de medidas. No mantimento das distâncias mínimas podem ser usadas madeiras maciças para travessas de acabamento da parede no balcão de trabalho atrás das placas de cozinhar. A distância lateral aos armários altos deve ser de no mínimo 300 mm devido a exigências técnicas.



■ Por cima do corte do plano de trabalho não devem ser montadas prateleiras. Estas devem ser reduzidas pelo menos até às dimensões do recorte do plano de trabalho.

■ Os móveis montados devem ter revestimentos sintéticos ou acabamentos trabalhados com cola resistentes ao calor (100 °C).

■ O aparelho regularmente montado com encaixe deverá eventualmente ser protegido com um revestimento de modo a que não seja possível um contacto acidental dos cabos de ligação entre a placa do fogão, com os respectivos discos do fogão, e o interruptor.



Este revestimento só se deve poder retirar com ferramentas.

■ O exaustor e os armários suspensos devem estar a uma distância de 650 mm das placas de cozinhar.

■ Distância mínima da borda da placa de cozinhar até as paredes adjacentes: 40 mm.

Recomendamos selar com uma pintura protectora a prova d'água as superfícies dos entalhes feitos no balcão de serviço para lava-louças integráveis e chapas de fogão.

Após cada eventual desmontagem, a vedação deve ser refeita. Esta vedação pode ser adquirida na nossa Assistência Técnica.

Montagem

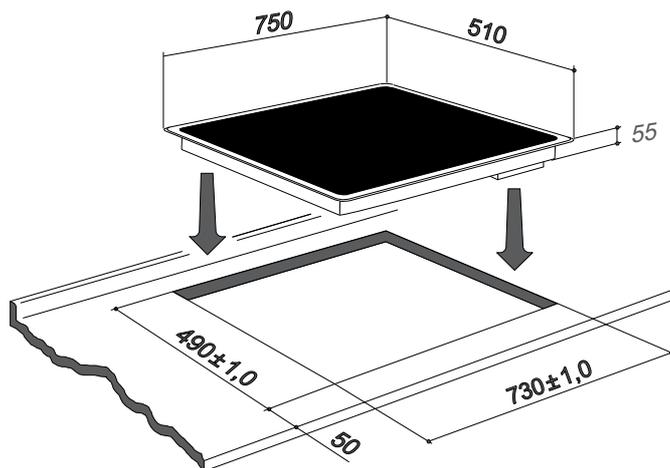
■ Manusear a placa de fogão em vidro-cerâmica com muito cuidado durante a montagem! Não colocar ou deixar cair ferramentas com cantos ou pontiagudas (chave de fendas, etc.) sobre a placa em vidro!

■ A placa de fogão em vidro-cerâmica deve necessariamente estar alocada plana e perfeitamente. Um tensionamento pode causar a ruptura da placa em vidro.

■ Não utilizar aparafusadoras eléctricas ou a ar e evitar apertar demasiado!

Fazer o entalhe no balcão de serviço

– Faça o entalhe no balcão de serviço o mais exacto possível com um boa lâmina de serra plana ou com uma fresa vertical correspondentemente às medidas indicadas na ilustração. A seguir, as arestas de corte devem ser seladas para que não haja penetração de humidade.

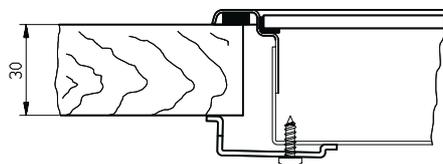
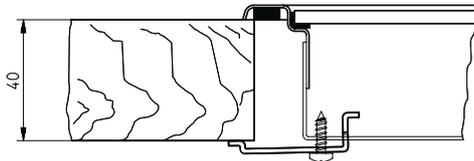


Inserir a placa de cozinhar

- Inserir a placa de cozinhar cuidadosamente no entalhe e fixá-la firmemente no balcão de serviço com os respectivos elementos de fixação.
- Após a fixação, verificar a calafetagem no balcão de serviço.

Fixação com parafusos

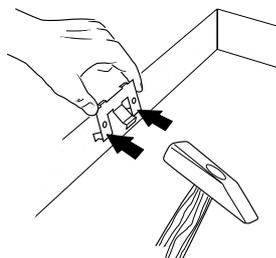
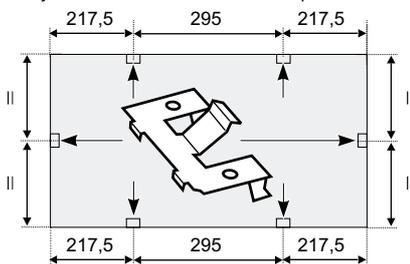
- Inserir por cima a placa vitrocerâmica. A seguir, fixar a placa por baixo com parafusos e braçadeiras de fixação (veja ilustração).
- Ajuste a placa vitrocerâmica horizontalmente. Ao ser instalada, se a placa não ficar bem ajustada ou ficar sob tensão, há perigo de ruptura da mesma!



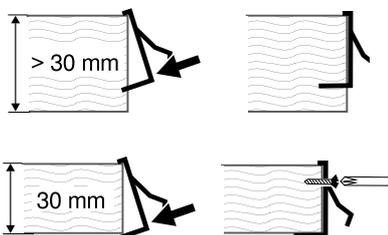
Fixação com os cliques

Martelar os cliques

- Ajustar cuidadosamente os cliques e martelá-los com um martelo.



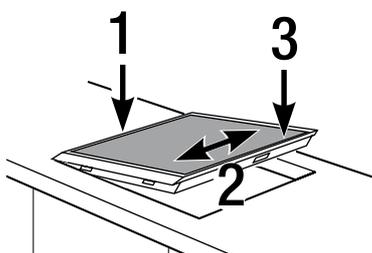
Balcões de serviço com mais de 30 mm de espessura:



No caso de balcões de serviço com mais de 30 mm de espessura, cada um dos cliques precisa de ser bem aparafusado com dois parafusos (não fornecidos)!

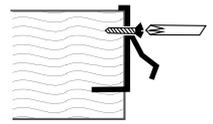
Prender a superfície de grelhar/placa de cozinhar com cliques.

- Posicione a seguir a superfície de placa de cozinhar à esquerda (1), alinhe-a (2) e prenda-a com cliques (3).
Ter o cuidado de não prender o cabo de conexão!



⚠ A superfície de placa de cozinhar tem necessariamente que estar posicionada de forma plana e nivelada, uma placa que seja colocada sob tensão pode partir ao aquecer.

- Se a superfície de placa de cozinhar não estiver firmemente assente no entalhe, isto significa que o recorte do entalhe ficou um pouco grande demais. Neste caso, aperte bem os cliques respectivamente com dois parafusos (não fornecidos) para aumentar a tensão de mola.



Conectar a ficha de rede

- Introduzir a ficha na tomada.
- Todo o cabo supérfluo deve ser removido da área de instalação do aparelho.

Fixação em balcões de serviço com superfície desigual

- No caso de montagem da placa de cozinhar em balcão de serviço de superfície desigual, p. ex. com uma cobertura de cerâmica ou parecido (azulejo, etc.), a vedação eventualmente existente na placa de cozinhar deve ser removida e a calafetagem entre a superfície de cozinhar e o balcão de serviço deve ser efectuada com materiais de vedação sintéticos como borracha a base de silicone resistente ao calor (não faz parte do volume de fornecimento).
- Limpar as superfícies, colocar a massa de isolamento na forma de uma salicha e pressionar a placa.

Cortar fora o excesso de massa isolante e limpar imediatamente com água todo o contorno da superfície isolada.

Conexão eléctrica

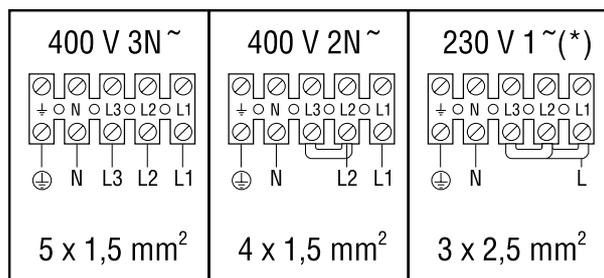
■ A conexão eléctrica pode ser conduzida apenas por técnico especializado!

- As normas e condições de conexão da concessionária local de fornecimento de energia eléctrica devem ser totalmente respeitadas.
- Na conexão do aparelho deve ser prevista uma instalação que possibilita um distanciamento de contato mínimo de 3 mm de todos os pólos da rede. Como dispositivos de isolamento adequados podem ser chaves LS, fusíveis e proteções.
- Na conexão e reparação, o aparelho deve ficar sem corrente usando estes dispositivos.
- A completa proteção de contato deve ser assegurada com a montagem.
- O condutor terra deve ser suficientemente longo para que quando em caso de falha não estará sujeito a ser solicitado até que não seja depois dos condutores vivos do cabo de conexão.
- Todo cabo supérfluo deve ser removido da área de instalação debaixo do aparelho. A posição da passagem do cabo pode ser consultada na ilustração da página 63.

Para se efectuar a conexão, a tampa do compartimento de distribuição, no lado de baixo do aparelho, tem que ser solta para se ter acesso ao terminal de conexão. Depois de efectuada a conexão, deve-se fixar novamente a tampa e travar o cabo de conexão com a braçadeira de segurança, para evitar tracção sobre o cabo.

- O cabo amarelo-verde deve ser mais comprido do que os outros cabos.

Possibilidades de conexão



(*) Na Suíça, esta variante de conexão não é autorizada pelo SEV.

Atenção!

Conexão errada conduz à total destruição da electrónica de potência.

Conexão eléctrica	Conexão permanente através de um soquete de conexão do forno.
Esquema de conexão	para as diversas cabeações da rede está representada na caixa de conexão do aparelho.
Valores de conexão	Conexão fixa 400 V 3 N ~ 50 Hz (AC 230 V na GB) Tensão do elemento aquecedor: 230 V Potência total: 7,6 kW 400 V 3 N ~ corrente de segurança 16 A 400 V 2 N ~ corrente de segurança 20 A 230 V 1 N ~ corrente de segurança 25 A
Cabo de conexão	no mínimo Tipo H05 VWF Comprimento do cabo segundod as necessidades.