

PT

BR

Instruções para uso, instalação e ligação

SIVK7BTS

Cooktop vitrocerâmico de
indução embutido

Cooktop vitrocerâmico de indução embutido

Prezado cliente!



O cooktop vitrocerâmico destina-se ao uso doméstico.

Nossos produtos são embalados em materiais que não agredem o meio ambiente, que podem ser reciclados, descartados ou decompostos sem impor qualquer ônus ao meio ambiente.

Instruções para uso

As instruções para uso se destinam ao usuário. Descrevem o aparelho e seu modo de usar. As instruções se aplicam a vários tipos de aparelhos e podem, portanto, incluir descrição de funções que não estejam disponíveis no seu aparelho.

Instruções para ligação

O aparelho deve ser ligado de acordo com as instruções que vêm junto com ele, bem como estar de acordo com regulamentos relevantes e padrões. A conexão só pode ser feita por uma pessoa qualificada para tanto.

Placa com as características

A plaquinha com as características informa as especificações técnicas sobre o aparelho e está afixada na parte inferior do cooktop.

Proteção contra risco de fogo

Se o cooktop for embutido, uma parte dos móveis de cozinha que esteja mais alta que o cooktop, pode ficar ao lado dele em um lado desde que o elemento do outro lado do cooktop não esteja mais alto do que o nível dele.

Avisos importantes	3
Descrição do aparelho	4
Uso	9
Funcionamento	12
Cozimento	21
Manutenção	22
Solução de problemas	23
Instruções para instalação	24

Avisos importantes

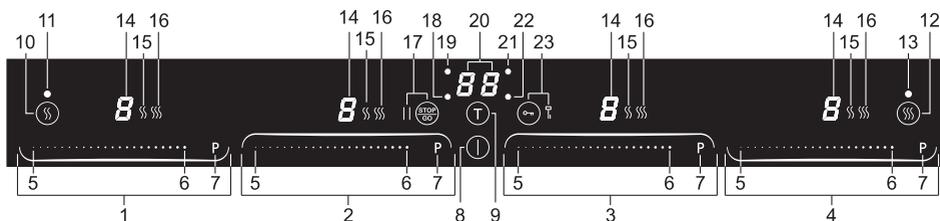
- A instalação do aparelho na bancada da cozinha, sua ligação à rede elétrica e ao fornecimento de gás pode ser executada apenas por um técnico devidamente qualificado.
- Não deixe crianças pequenas desacompanhadas quando o aparelho estiver em funcionamento. Há o risco de queimadura!
- Durante o cozimento, a gordura ou o óleo super aquecidos no cooktop podem pegar fogo. Há o risco de queimadura e incêndio, portanto, controle os processos de cozimento o tempo todo.
- Não use o cooktop de cozimento para aquecimento do ambiente. Não coloque painéis vazios sobre ele.
- Os cooktops vitrocerâmicos não devem ser utilizados como bancada de trabalho. Objetos pontiagudos podem arranhar a superfície.
- Não é permitido o preparo de comida em louças de alumínio fino ou de plástico nas áreas quentes. Não coloque nenhum objeto de plástico ou folha de alumínio sobre o cooktop vitrocerâmico.
- Se houver alguma tomada de parede localizada perto do cooktop e outro aparelho estiver ligado nela, verifique se o fio elétrico não está em contato com as áreas quentes de cozimento.
- Não guarde nenhum objeto sensível à temperatura, materiais ou substâncias por debaixo do cooktop, tais como: detergentes, sprays, etc.
- Não use o cooktop vitrocerâmico se ele estiver rachado ou quebrado. Se aparecer alguma rachadura visível, desconecte imediatamente o aparelho da rede elétrica.
- Em caso de mau funcionamento do aparelho, desconecte imediatamente o aparelho da rede elétrica e chame o serviço autorizado.
- Não use limpadores a vapor ou limpadores de alta pressão para limpar o cooktop, porque isto pode causar choque elétrico.
- O aparelho é fabricado de acordo com os padrões de segurança válidos e relevantes. Mesmo assim, é altamente recomendável que pessoas com capacidade física, motor ou mental limitadas ou pessoas com conhecimento ou experiência inadequáveis não usem o aparelho, a menos que estejam acompanhadas por pessoa qualificada. A mesma recomendação se aplica quando o aparelho for usado por menores de idade.



O símbolo no produto ou em sua embalagem indica que este produto não pode ser tratado como um lixo doméstico. Ao invés disto, ele deve ser entregue ao ponto de coleta adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrônico. Ao assegurar que este produto seja descartado corretamente, você ajudará a evitar potenciais conseqüências negativas ao meio ambiente e à saúde humana, que poderiam de outra forma ser causadas por manuseio inadequado deste produto. Para informação mais detalhada sobre a reciclagem deste produto, por favor, contate o órgão municipal competente, o serviço municipal de coleta de lixo ou a loja onde você comprou o produto.

Descrição do aparelho

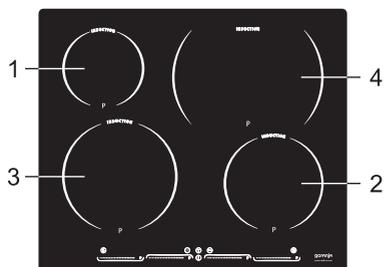
SIVK6CTS, SIVK7BTS



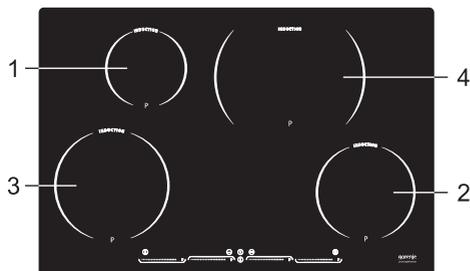
1. Controles para área de cozimento frontal esquerda
2. Controles para área de cozimento traseira esquerda
3. Controles para área de cozimento traseira direita
4. Controles para área de cozimento frontal direita
5. Redução da energia da área de cozimento
6. Aumento da energia da área de cozimento
7. Botão para aumento da potência
8. Botão para ligar/desligar
9. Botão para regular o tempo de cozimento
10. Botão para descongelar comida congelada
11. Indicador da função de descongelamento
12. Função para manter a comida aquecida
13. Indicador da função de manter a comida aquecida
14. Indicação do nível de energia da área de cozimento
15. Indicador da função de descongelamento para a área selecionada de cozimento
16. Indicador da função de manutenção do calor para área selecionada de cozimento
17. Função pare-continue com indicador para a área selecionada de cozimento
18. Exibição do tempo de cozimento para a área de cozimento frontal esquerda
19. Exibição do tempo de cozimento para a área de cozimento traseira esquerda
20. Exibição da contagem regressiva dos minutos; tempo de cozimento
21. Exibição do tempo de cozimento para a área de cozimento da traseira direita
22. Exibição do tempo de cozimento para a área de cozimento frontal direita
23. Trava de segurança (à prova de crianças) com indicador

Descrição

SIVK6CTS



SIVK7BTS



1. Área de cozimento Φ 145mm; 2,2kW
2. Área de cozimento Φ 180mm; 3,0kW
3. Área de cozimento Φ 210mm; 3,7kW
4. Área de cozimento 280x180; 3,7kW

Ao que se deve prestar atenção:

O cozimento por indução é muito seguro. Vários dispositivos de segurança foram incorporados ao cooktop tais como indicador de calor residual e um limitador do tempo de cozimento. Há, mesmo assim, uma série de precauções a serem tomadas.

Ligação e conserto

- Este aparelho só pode ser ligado por um instalador qualificado.
- Nunca abra a caixa. A caixa só pode ser aberta pelo técnico do serviço autorizado.
- Desconecte a eletricidade do aparelho antes de começar qualquer serviço de conserto. De preferência, desconecte o aparelho, desligue os fusíveis automáticos ou, no caso de conexão permanente, ajuste o interruptor do cabo de alimentação no zero.

Durante o uso

- Não use o cooktop em temperatura abaixo de 5°C.
- Este fogão é projetado para uso doméstico. É destinado somente à preparação de alimentos.
- Quando você usa o cooktop pela primeira vez você sentirá um novo cheiro. É normal. Se a cozinha estiver bem ventilada o cheiro logo desaparece.
- Lembre-se que se o cooktop for usado num ajuste elevado, o tempo de aquecimento será bastante curto. Não saia de perto do cooktop se você estiver usando uma área num ajuste alto.
- Verifique se há ventilação adequada enquanto o cooktop estiver funcionando. Mantenha abertas todas as aberturas para ventilação natural.
- Não deixe que as panelas vazias se aqueçam. O próprio cooktop está protegido contra super aquecimento, mas a panela se super aquecerá e pode se danificar. A garantia não cobre quaisquer danos causados por panela que se aqueça vazia.
- Não use a área de cozimento como espaço para colocar coisas em cima.
- Verifique se há vários centímetros de espaço entre o cooktop e o conteúdo da gaveta abaixo dele.
- Não guarde nada inflamável na gaveta sob o cooktop.
- Verifique se os fios elétricos de aparelhos, tais como o do liquidificador estão afastados da área quente de cozimento.
- As áreas se aquecem durante o uso e permanecem quentes por um tempo depois. Mantenha as crianças pequenas longe do cooktop durante e imediatamente após o cozimento.
- A gordura e o óleo são inflamáveis quando super aquecidos. Não fique próximo demais da panela. Se o óleo pegar fogo, nunca tente apagar o fogo com água. Ponha uma tampa na

- panela imediatamente e desligue a área de cozimento.
- Nunca faça comida flambada sob a coifa. As chamas altas podem causar incêndio mesmo que a coifa esteja desligada.
 - A parte superior de cerâmica é muito forte, mas não é inquebrável. Um vidro de tempero ou um utensílio pontiagudo que caiam sobre ela, por exemplo, podem quebrá-la.
 - Pare de usar o cooktop se aparecer uma rachadura ou se estiver quebrado. Desligue o aparelho imediatamente, desconecte – o para evitar choques elétricos e chame a assistência técnica autorizada.
 - Nunca ponha nenhum objeto de metal tais como assadeiras, latas de biscoitos, tampas de panela ou talheres na área de cozimento. Estes podem se aquecer muito rapidamente e causar queimaduras.
 - Mantenha objetos magnetizáveis (cartões de crédito, cartões de bancos, discos flexíveis, etc) longe do aparelho. Aconselhamos a todos que tenham marca passos que consultem seu cardiologista antes de usar um cooktop de indução.
 - Nunca use um limpador a pressão ou limpador a vapor para limpar o cooktop.
 - Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (crianças, inclusive) com capacidade física, sensorial ou mental reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento, a menos que tenham sido supervisionadas ou recebido instrução quanto ao uso por uma pessoa responsável por sua segurança.
 - Assim que você remover a panela do cooktop, a área de cozimento para de funcionar automaticamente. Acostume-se a parar a área de cozimento ou o cooktop manualmente para evitar a ligação automática involuntária da cooktop de indução.
 - Um pequeno objeto como uma panela que seja pequena demais (diâmetro do fundo menor que 12 cm), um garfo ou uma faca não será reconhecido pelo aparelho. O indicador continua aceso e o cooktop não ligará.
 - O aparelho não pode ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.

Segurança da temperatura

- Um sensor mede continuamente a temperatura de certas partes do cooktop. Cada área de cozimento é equipada com um sensor que mede a temperatura do fundo da panela para evitar qualquer risco de super aquecimento quando uma panela se aquece seca. Se a temperatura subir demais, a energia é reduzida automaticamente.

Limitador do tempo de cozimento

O limitador do tempo de cozimento é uma função de segurança de seu fogão. Ele funcionará se você se esquecer de desligar o seu cooktop.

Dependendo do ajuste que você escolheu, o tempo de cozimento será limitado da seguinte forma:

Ajuste	A área de cozimento se desliga automaticamente após:
0	12 horas
1	8,5 horas
2	6,5 horas
3	5 horas
4	4 horas
5	3,5 horas
6	3 horas
7	2,5 horas
8	2 horas
9	1,5 horas
u ∞	2 horas
U ∞∞	2 horas

O limitador de tempo de cozimento desliga as áreas de cozimento se o tempo da tabela se tiver esgotado.

Ajuste	A área de cozimento se liga automaticamente ao ajuste 9 após:
Aumento (P)	10 minutos

Acostumando-se a ele...

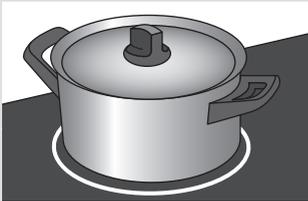
Usando os controles de toque

Os controles de toque podem levar um tempo para você se acostumar a eles, se você estiver acostumado a outros tipos de controles (rotatórios). Coloque a parte chata da ponta de seu dedo no controle para atingir os melhores resultados. Você não precisa fazer pressão.

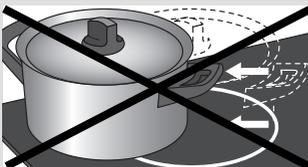
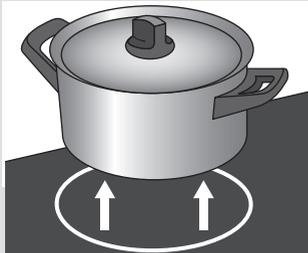
Os sensores de toque reagem à leve pressão da ponta do dedo. Não faça os controles funcionar com qualquer outro objeto. A chapa não se ligará se o seu animal de estimação andar sobre ela.

Cozimento por indução

- O cozimento por indução é rápido
 - No começo, você ficará surpreso pela velocidade do cozimento por indução. Especialmente em ajustes elevados, os alimentos e líquidos ferverão muito rapidamente. É melhor não se afastar das panelas para evitar que elas transbordem ou ferverem até secar.
- A energia se ajusta
 - No caso de cozimento por indução, é só a parte da área na qual está a panela que é usada. Se você usar uma panela pequena em uma área grande, a energia será ajustada ao diâmetro da panela. A energia será, desta forma mais baixa e vai levar mais tempo até que a comida da panela comece a ferver.

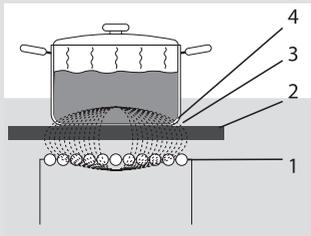


Não há perda de calor e cabos frios com o cozimento induzido.



Atenção

- ⚠ **Grãos de areia podem causar riscos que não podem ser removidos. Ponha somente panelas com base limpa na superfície de cozimento e sempre levante as panelas para deslocá-las.**
- ⚠ **Não use o cooktop como mesa de trabalho. Sempre mantenha a panela tampada quando estiver cozinhando, para evitar perda de energia.**



A serpentina (1) no cooktop (2) gera um campo magnético (3). Ao colocar uma panela com base de ferro (4) na serpentina, é induzida uma corrente na base da panela.

Cozimento por indução

Um campo magnético é gerado no aparelho. Ao colocar uma panela com base de ferro na área de cozimento, é induzida uma corrente na base da panela. Esta corrente induzida gera calor na base da panela.

• Fácil

- Os controles eletrônicos são exatos e fáceis de ajustar. No ajuste mais baixo, você pode derreter chocolate diretamente na panela, por exemplo, ou cozinhar os ingredientes que você normalmente aqueceria em banho maria.

• Rápido

- Graças aos elevados níveis de energia do cooktop de indução, fazer a comida ferver é muito fácil. O cozimento total da comida leva exatamente tanto tempo quanto outros tipos de cozimento.

• Limpo

- O cooktop é fácil de limpar. Como as áreas de cozimento não aquecem mais do que as próprias panelas, os derramamentos de comida não queimam sobre ela.

• Segura

- O calor é gerado na própria panela. A superfície de vidro não aquece mais do que a panela. Isto significa que a área de cozimento é bem mais fria comparada à de um cooktop de cerâmica ou um queimador de gás. Removida a panela, a área de cozimento esfria rapidamente.

Panelas

Panelas para cozimento por indução

O cozimento por indução requer uma qualidade especial de panela.

Atenção

- ⚠ **As panelas que já foram usadas para cozinhar em cooktops a gás não são mais adequadas para o uso no cooktop de indução.**
- ⚠ **Use apenas panelas que sejam adequadas para cozimento em eletricidade ou indução com:**
 - uma base grossa (mínimo 2,25 mm)
 - uma base chata
- ⚠ **As melhores são as panelas com a marca de qualidade "Class induction" (indução de qualidade)**

Conselho:



Você mesmo pode verificar se suas panelas são adequadas, usando um magneto. A panela é adequada se a base da panela for atraída pelo magneto.

Adequada	Inadequada
Panelas especiais de aço inoxidável	Panelas de barro
Indução de classe	Aço inoxidável
Panelas esmaltadas resistentes	Porcelana
Panelas de ferro fundido esmaltadas	Cobre
	Plástico
	Alumínio

Atenção



Cuidado com panelas de chapa de aço esmaltadas:

- o esmalte pode lascrar (o esmalte se solta do aço), se você ligar o cooktop a um ajuste elevado quando a panela estiver seca demais;
- a base da panela pode empenar devido, por exemplo, ao super aquecimento ou ao uso de um nível de energia alto demais.



Atenção

Nunca use panelas com uma base abaulada. Uma base côncava ou arredondada pode interferir na operação da proteção contra super aquecimento de modo que o aparelho fica quente demais. Isto pode fazer com que a superfície de vidro rache e a base da panela derreta. Os danos decorrentes de uso de panelas inadequadas ou de fazer a panela aquecer seca são excluídos da garantia.

Adequada	Inadequada
Panelas especiais de aço inoxidável	Panelas de barro
Indução de classe	Aço inoxidável
Panelas esmaltadas resistentes	Porcelana
Panelas de ferro fundido esmaltadas	Cobre



Diâmetro mínimo da panela:

- O diâmetro de uma panela deve ser de, no mínimo, 12 cm. Você conseguirá os melhores resultados usando uma panela com o mesmo diâmetro que a área. Se a panela for pequena demais a área não funcionará.



Panelas de pressão

- O cozimento por indução é muito adequado para o cozimento em panelas de pressão. A área de cozimento reage muito rapidamente e então a panela de pressão rapidamente atinge a pressão. Assim que você desliga a área de cozimento, o processo de cozimento para imediatamente.

Posições



Ligar o cooktop e escolher o nível da energia

A energia tem 9 posições. Há também uma posição de “boom” (aumento) que está indicado por um »P« no indicador.

1. Ponha uma panela em uma área de cozimento.
2. Toque o botão ligar/desligar (on/off) ①.
Você ouvirá um bip curto e o indicador para cada área de cozimento mostrará zero (0). Se não for tocado nenhum botão em dez segundos após a ligação do cooktop, a área de cozimento de desligará automaticamente.
3. Deslize o seu dedo pelo controle deslizante da esquerda para a direita para selecionar a posição desejada. A área de cozimento começará automaticamente a funcionar com a energia escolhida (se uma panela com um diâmetro suficientemente grande for identificada na área de cozimento).

Conselho

 Para escolher o nível da energia para o cozimento mais rapidamente, simplesmente pressione um ponto no controle deslizante para a direita (ou para a esquerda, se você quiser diminuir a energia).

- Identificação da panela
 - Se o cooktop não identificar uma panela de ferro após ter sido ajustada a energia, o símbolo de identificação da panela  e a posição selecionada de energia piscarão alternadamente no indicador e o cooktop continuará frio. Se uma panela de ferro não for colocada na área de cozimento em um minuto, a área de cozimento desligará automaticamente.
- Indicador do calor residual
 - Uma área de cozimento que tenha sido intensamente usada reterá calor por vários minutos depois de ter sido desligada. Aparece um “H” no indicador enquanto a área de cozimento estiver quente.

Função de aquecimento automático

A função de aquecimento automático aumenta temporariamente a energia (posição 9) para aquecer o mais rapidamente o conteúdo da panela. Esta função existe em todas as posições exceto nas posições “Boost”(aumento) e “9”.

Ligação da função de aquecimento automático

O cooktop é ligado e uma panela foi colocada numa área de cozimento.

1. Deslize o seu dedo pelo controle deslizante até o nível desejado e mantenha o seu dedo nessa posição por aproximadamente três segundos.
2. Aparecerá um “A” no indicador. Se a posição “4” for a escolhida, “4” e “A” piscarão alternadamente no indicador. Atenção!
3. Quando a panela estiver aquecida até a temperatura selecionada, a função de aquecimento automático se desligará, e a área de cozimento recomeçará a operação no nível selecionado.

A tabela abaixo mostra a duração da função de aquecimento automático para cada posição de energia.

Posição	1	2	3	4	5	6	7	8
Segundos	40	72	120	176	256	432	120	192

Desligamento da função de aquecimento automático

O símbolo “A” e a energia selecionada para o cozimento piscarão alternadamente no indicador.

1. Para selecionar uma área de cozimento, toque o sensor do controle de deslizamento. Aparecerá um diferente nível de energia e o símbolo “A” parará de piscar. Ou:
2. Selecione o nível de energia “9”. Ou:
3. Toque o controle de deslizamento bem à esquerda para selecionar a área de cozimento. O indicador marcará »0«. O símbolo »A« parará de piscar e a área de cozimento se desligará.

Boost (aumento)

A função “boost” é usada para cozinha com a energia máxima por um curto período de tempo (máximo 10 minutos). A energia é reduzida à posição 9 no final do tempo máximo de boost.

Ativação da função de boost da energia

Ligue o cooktop e coloque uma panela em uma área de cozimento.

1. Toque o botão do sensor **P** para a área desejada de cozimento. Este botão também pode ser usado quando a energia de cozimento já foi escolhida.
2. A função de boost de energia é ativada instantaneamente.



Desligamento da função de boost

A função de boost está ligada, o indicador mostra “P”

1. Toque no controle de deslizamento em qualquer ponto desejado. O indicador mostrará a posição selecionada e a função de boost de energia se desliga automaticamente. Ou:
 2. Toque bem à esquerda do controle de deslizamento. O indicador mostrará “0” e a área de cozimento se desliga.
- Duas áreas de cozimento, uma atrás da outra:
 - Duas áreas de cozimento que estejam uma atrás da outra influenciam uma na outra. A energia é automaticamente distribuída quando estas áreas de cozimento são usadas ao mesmo tempo. Isto não traz qualquer consequência até a posição 9. Ao selecionar a posição Boost para uma das áreas de cozimento, no entanto, automaticamente a outra área de cozimento é ligada a uma posição mais baixa.
 - Se uma das áreas de cozimento for colocada em Boost e você quiser posicionar a outra área de cozimento em 9 ou Boost, a área de cozimento colocada em boost automaticamente se ajustará a uma posição mais baixa.
 - Duas áreas de cozimento que estejam uma ao lado da outra não influenciam uma a outra. Você pode colocar as duas áreas de cozimento em Boost.

Derretimento/manter a comida aquecida

Para ativar a função descongelamento, pressione o botão (10); para ativar a função de manutenção do calor, pressione o botão (12). O temporizador de cozimento é usado para a escolha do tempo máximo de derretimento/aquecimento.

Função de descongelamento (SS)	Função de manutenção do calor (SSS)
A função de descongelamento mantém a temperatura do alimento em uma constante de 42°C.	A função de manter o alimento aquecido mantém a temperatura do alimento a uma constante de 70°C.

Ligação da função de descongelamento

O cooktop está ligado e uma panela está na área de cozimento.

1. Toque o botão de ligar/desligar (1).
Você ouvirá um único bip e o indicador para cada área de cozimento mostrará “0”
2. Toque a chave da função descongelar uma vez e o símbolo indicador (11) acenderá.
3. Para selecionar a área de cozimento desejada, toque no controle de deslizamento em qualquer ponto.
O indicador lerá “SS” (15).





P

Ligação da função para manter o alimento aquecido

1. Repita o procedimento 1 (veja acima)
2. Toque a chave da função “permanecer aquecido» (12). Você ouvirá um bip curto e o símbolo no indicador (13) acenderá.
3. Para selecionar a área de cozimento desejada, toque o controle do deslizamento em qualquer ponto.
O indicador mostrará “” (16).

Desligamento da função de descongelamento/manutenção do calor

A função de descongelamento e de manter o alimento aquecido está ligada. O símbolo “” ou “” aparecerá no indicador.

1. Para desativar a função de descongelamento ou de manter aquecido, toque o controle de deslizamento em qualquer ponto. Ou:
2. Toque bem à esquerda do controle de deslizamento. A posição “0” aparecerá no indicador. A área de cozimento está agora desligada.



Se a função de descongelamento ou de manter o alimento aquecido estiver ativada e o controle de deslizamento for tocado em qualquer posição, a função será desligada e a área de cozimento continuará a funcionar no nível de energia selecionado.

Desligamento do cooktop

Desligamento de uma área de cozimento

1. A área de cozimento está ligada. O indicador mostra uma posição de energia entre 1 e 9 ou P.
Para desligar a área de cozimento, deslize o seu dedo pelo controle de deslizamento da direita para a esquerda até que a posição “0” apareça no indicador.
Ou:
2. Pressione bem à esquerda do controle de deslizamento para selecionar a posição »0« . Você ouvirá um bip e o indicador mostrará »0«. Se todas as áreas de cozimento estiverem posicionadas no »0«, o cooktop automaticamente fica no modo stand-by (veja também »Modo stand-by«)

Desligamento de todas as áreas de cozimento ao mesmo tempo

O cooktop está no modo stand-by ou uma ou mais áreas de cozimento estão ativas.

1. Rapidamente toque o botão de ligar/desligar ① para desligar todas as áreas de cozimento ao mesmo tempo. Você ouvirá um único bip. Nenhuma luz se acenderá. A área de cozimento está agora desligada.

Observação:

 **Você pode desligar o cooktop se a trava à prova de crianças estiver posicionada ou o modo de pausa estiver ativo.**

Modo stand-by

No modo stand-by, o indicador para cada área de cozimento mostra "0". O cooktop está desligado e não há necessidade de ninguém ficar por perto. Você pode ligar em stand-by a partir do modo "off" (desligar) ou desligando as áreas de cozimento isoladas (escolhendo a posição "0"). No modo stand-by o cooktop automaticamente desliga se nenhum outro botão for tocado em dez segundos.

Mudar o cooktop de Off (desligar) para o modo stand-by

1. Toque no botão ligar/desligar (on/off) ①.
Você ouvirá um único bip e o indicador para cada área de cozimento mostrará »0«. A luz vermelha à direita, acima do botão de ligar/desligar (on/off) ① está constantemente acesa.
2. Quando o cooktop estiver no modo stand-by ele pode ser ativado pressionando-se qualquer parte do controle de deslizamento para a área de cozimento desejada.

Trava à prova de crianças

Você pode proteger o cooktop com a trava à prova de crianças. Com este ajuste o cooktop não pode ser ligado e os ajustes das áreas de cozimento não podem ser alterados.

O botão  lhe dá acesso às duas seguintes funções:

Modo de trava (padrão)	Modo de trava à prova de crianças
O modo (padrão) de trava evita que as posições sejam alteradas acidentalmente	O modo de trava à prova de criança evita que o cooktop seja ligado acidentalmente
<u>Todos os processos ajustados de cozimento permanecem ativos.</u>	Todas as áreas de cozimento e os temporizadores de cozimento/marcadores de minutos devem ser desligados.

Passa o cooktop para o modo de trava (padrão)

Uma ou mais áreas de cozimento estão ativas.

1. Toque e mantenha o dedo no botão .

Atenção! Todos os processos de cozimento escolhidos permanecem ativos.

O símbolo  ao lado do botão  (23) está constantemente aceso. Todos os botões estão inativos, exceto o botão  e o botão ligar/desligar (on/off) ①.



2. Toque e mantenha o dedo no botão  para desligar o modo de trava e destravar o painel de controle.

Ligar a trava à prova de crianças

O cooktop está no modo stand-by. O indicador para cada área de cozimento indica "0".

1. Toque e mantenha o dedo no botão  para ligar a trava à prova de crianças.

O símbolo  ao lado do botão  (23) estará aceso constantemente.

Se nenhum botão for tocado em 10 segundos, a área de cozimento desligará automaticamente. A trava à prova de crianças permanece ativa. Você pode até desligar o cooktop.

Toque o botão  novamente dentro de 10 segundos para desligar a trava à prova de crianças e destrave o painel de controle. Você deve esperar 10 segundos antes de ligar o cooktop de novo com o botão de ligar/desligar (on/off)  para desligar a trava à prova de crianças.

Conselho

 **Passes o cooktop para modo de trava à prova de crianças antes de limpá-lo para evitar que ele ligue acidentalmente.**

Pare/siga

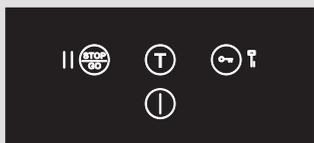
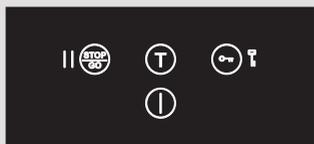
Use a função pare/siga para dar uma pausa a todo o cooktop por dez minutos enquanto estiver cozinhando. A energia para todas as áreas de cozimento automaticamente desliga. Isto é conveniente, por exemplo, se uma panela ferveu até transbordar e você quer limpar o cooktop. Você pode também se afastar do cooktop por um breve período de tempo sem perder qualquer ajuste.

Ligar o cooktop para o modo pare/siga

Uma ou mais áreas de cozimento estão ativas.

1. Toque o botão  uma vez. Você ouvirá um bip e o indicador (17) acenderá. Para cada área de cozimento, o indicador (14) mostrará um símbolo .
- Qualquer contador de minutos/temporizador escolhido para cozimento para.
- Todos os botões estão inativos exceto o botão  o botão  e o botão ligar/desligar (on/off) .

Se não for tocado nenhum botão dentro de 10 minutos, todas as áreas de cozimento ativas são automaticamente desligadas.



Desligamento do modo pare/siga

Aperte o botão  novamente dentro de 10 minutos. O cooktop continua com as posições que foram escolhidas antes do pare/siga.

Funkcija spomina (Recall Function)

Če ste pomotoma izklopili kuhališče, lahko v roku 6 sekund ponovno priključite vse nastavitve, tako da kuhališče vklopite in takoj zatem pritisnite gumb STOP/GO.

Identificação de um modo

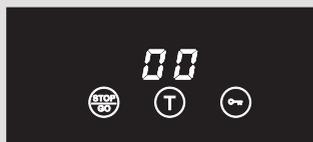
Modo stand-by	O indicador para área de cozimento mostra "0". A luz vermelha à direita, acima do botão liga/desliga  está constantemente acesa
Modo (padrão) de trava	Um ou mais indicadores mostram um ajuste de energia. A luz vermelha à direita, acima do botão  e a luz vermelha à direita, acima do botão liga/desliga  estão constantemente acesas.
Modo de trava à prova de crianças	O indicador para todas as áreas de cozimento mostrará "0". O indicador  ao lado do botão  (23) estará constantemente aceso. Todas as luzes no indicador se apagam depois de dez segundos. A trava de segurança para crianças continuará ativada.
Modo pare/siga	O indicador para todas as áreas de cozimento mostrará  . O indicador  ao lado do botão  (17) estará constantemente aceso. A função de pausa somente funcionará se uma ou mais áreas de cozimento estiver ativada.
Modo de memória	O indicador para todas as áreas de cozimento mostrará "0". O indicador  ao lado do botão  (17) piscará.

Contador de minutos/temporizador para cozimento

Um temporizador para cozimento pode ser ajustado para cada área de cozimento. Todos os temporizadores de cozimento podem ser usados ao mesmo tempo. O cooktop também tem um contador de minutos. Tanto o temporizador de cozimento como o contador de minutos podem ser ajustados a um máximo de 99 minutos.

O contador de minutos funciona da mesma forma que o temporizador de cozimento, mas não é ligado a uma área de cozimento. Se ajustado, o contador de minutos continuará a funcionar após o cooktop ter sido desligado. O contador de minutos somente pode ser desligado quando o cooktop estiver ligado.

O temporizado de cozimento	O contador de minutos
O temporizador de cozimento deve ser ligado a uma área de cozimento. Isto significa que a área de cozimento se desliga quando o tempo estabelecido se esgota.	O contador de minutos não está ligado a uma área de cozimento. O contador de minutos continua a funcionar depois que o cooktop tiver sido desligado.



Ligar o contador de minutos

O cooktop está ligado.

1. Para escolher o tempo de cozimento ou o contador de minutos, toque o botão **T**. O indicador mostrará »00«.
2. Use o controle de deslizamento para a área de cozimento escolhida para escolher o tempo de cozimento. O contador de minutos começa a contagem regressiva quando o ponto ao lado do mostrador de tempo desaparece. Se nenhum tempo for ajustado com o controle de deslizamento, a contagem regressiva de minutos se desligará automaticamente após dez segundos.

Desligamento do contador de minutos

(Os passos 1 e 2 não são aplicáveis se uma ou mais áreas de cozimento estiverem ativas).

1. Toque o botão liga/desliga **I** para ligar o cooktop.
2. Para ajustar o temporizador com a contagem regressiva de minutos/tempo, toque simultaneamente o controle de deslizamento desejado.
3. Para ajustar o temporizador da contagem regressiva de minutos/tempo para cozimento, deslize o seu dedo pelo controle de deslizamento até o indicador mostrar "00". O temporizador de contagem regressiva de minuto está agora no modo stand-by. Após dez segundos, o temporizador de contagem regressiva de minutos será automaticamente desligado.

Escolha e ligação do temporizador de cozimento

O cooktop está ligado. O temporizador de cozimento só pode estar ligado às áreas de cozimento ativas.

1. Para ajustar o tempo de cozimento na primeira área de cozimento, toque o botão **T** (neste caso, o temporizador de contagem regressiva para a área de cozimento esquerda traseira está ativo). Todas as vezes em que o botão **T** é subseqüentemente pressionado, a próxima área de cozimento será selecionada para a escolha do temporizador de contagem regressiva conforme aparece no indicador.
2. Use o controle de deslizamento para escolher o tempo desejado de cozimento. Quando o ponto ao lado da indicação de ajuste de tempo desaparecer, a contagem regressiva



começa. A luz vermelha do sinal para o temporizador de contagem regressiva da área de cozimento ativa estará continuamente acesa. Se não for ajustado nenhum tempo de cozimento, o temporizador de contagem regressiva será automaticamente desligado após dez segundos.

3. Repita os passos 1 e 2 para ajustar o tempo para outra área de cozimento ativa.

Atenção!



Se vários contadores de minutos/temporizadores de cozimento estiverem funcionando, o indicador do contador de minutos/temporizador de cozimento sempre mostrará o contador de minutos/temporizador de cozimento que tenha o menor tempo remanescente.

Desligamento do temporizador de cozimento

1. Para desligar o tempo de cozimento desejado, pressione o botão .
Um ponto se acenderá ao lado do tempo de cozimento indicado.
2. Para ajustar o contador em contagem regressiva de minutos/tempo de cozimento, deslize o seu dedo até que o indicador mostre »00«.
O temporizador de cozimento desliga automaticamente após 10 segundos.

Desligamento do alarme do contador de minutos/temporizador de cozimento

Quando se esgotar o tempo/tempo de cozimento ajustado, o alarme soa e a luz vermelha do contador de minutos/área de cozimento ativa pisca em "00".

1. Toque qualquer botão para desligar o alarme.



Conselho

- Para ajustar o tempo de cozimento, deslize o seu dedo VÁRIAS VEZES por todo o controle de deslizamento, da esquerda para a direita.

Cozimento saudável

Ponto de queima de vários tipos de óleo

para garantir que seu alimento esteja frito o mais saudavelmente possível, Gorenje recomenda a escolha do tipo de óleo de acordo com a temperatura de fritura. Cada óleo tem um ponto diferente de queima no qual vários gases tóxicos são liberados. A tabela abaixo mostra os pontos de queima de vários tipos de óleo.

Óleo	Ponto de fumaça
Óleo de oliva extra virgem	160 °C
Manteiga	177 °C
Óleo de coco	177 °C
Óleo de canola	204 °C
Óleo de oliva virgem	216 °C
Óleo de girassol	227 °C
Óleo de milho	232 °C
Óleo de amendoim	232 °C
Óleo de arroz	255 °C
Óleo de oliva	242 °C

Ajustes de cozimento

Como os ajustes dependem da quantidade e composição do conteúdo da panela, a tabela abaixo destina-se apenas à orientação.

- **Use a posição “boost” e a posição 9 para:**
 - fazer com que o alimento ou o líquido ferveram rapidamente;
 - »encolher« as verduras;
 - aquecer o óleo e a gordura;
 - fazer com que a panela de pressão atinja a pressão
- **Use a posição 8 para:**
 - grelhar carnes;
 - fritar linguado;
 - fritar omeletes;
 - fritar batatas cozidas;
 - alimentos fritos por imersão.
- **Use a posição 7 para:**
 - fritar panquecas grossas;
 - fritar fatias grossas de bife a milanesa;
 - fritar bacon (com gordura);
 - fritar batatas cruas;
 - fazer torrada à francesa (croutons);
 - fritar peixe à milanesa.

- **Use as posições 6 e 5 para:**
 - completar o cozimento de grandes quantidades de alimentos;
 - descongelar os vegetais duros;
 - fritar fatias finas de bife à milanesa;
- **Use as posições 1-4 para:**
 - ferver caldo;
 - cozinhar carnes;
 - ferver vegetais;
 - derreter chocolate;
 - derreter queijo.

Manutenção

Limpeza



Conselho:

Ajuste a trava à prova de crianças antes de começar a limpar o cooktop.

Limpeza diária

- Embora os derramamentos de comida não possam encardir o vidro, mesmo assim recomendamos que você limpe o cooktop imediatamente após o uso.
- O melhor para a limpeza diária é um pano úmido com um agente suave de limpeza.
- Seque com papel toalha ou um pano de prato seco.

Manchas difíceis

- As manchas difíceis também podem ser removidas por um agente de limpeza suave tal como um detergente para louça.
- Remova as marcas de água e areia com vinagre.
- As marcas de metal (causadas por deslizamento de painéis) podem ser difíceis de remover. Há agentes especiais para isto.
- Use uma esponja para vidro para remover alimentos derramados.
- **Sladkor in hrana, ki vsebuje sladkor**, lahko trajno poškodujejo steklokeramično površino, zato je potrebno sladkor in sladke jedi s strgalom takoj odstraniti s steklokeramične površine, čeprav je kuhališče še vroče.



Não faça:

- Nunca use abrasivos. Eles deixam raspões nos quais a sujeira e areia podem se acumular.
- Nunca use nada afiado como esponja de aço ou esfregador.

Solução de problemas

Geral



O número do telefone do serviço de atendimento pode ser encontrado no documento de garantia.

Se você notar uma rachadura na chapa de vidro (mesmo pequena), desligue o cooktop imediatamente, desconecte-o, desligue os interruptores de fusível (automáticos) na caixa do relógio de luz ou, em caso de conexão permanente, ajuste o interruptor no cabo de energia a zero. Chame o serviço de atendimento.

Tabela de solução de problemas

Se o aparelho não funcionar adequadamente, isto nem sempre significa que ele esteja com defeito. Tente resolver o problema você mesmo, primeiro verificando os pontos mencionados abaixo.

Sintoma	Causa possível	Solução
Os símbolos (–) aparecem nos indicadores quando o cooktop é ativado pela primeira vez.	Esta é a rotina de ajuste padrão.	Funcionamento normal.
A ventoinha funciona por vários minutos após o cooktop ter sido desligado	O cooktop está esfriando.	Funcionamento normal.
Sente-se um leve cheiro nas primeiras vezes em que o cooktop é usado.	O novo aparelho está esquentando.	Isto é normal e desaparecerá depois de ser usado várias vezes. Ventile a cozinha.
Você pode ouvir um som de tique-taque em seu cooktop	Isto é causado pelo limitador de capacidade nas áreas frontal e traseira. O tique-taque também pode ocorrer em ajustes mais baixos.	Funcionamento normal
As panelas fazem barulho durante o cozimento	Isto é causado pela energia que flui do cooktop para a panela.	Em ajustes mais elevados isto é perfeitamente normal para algumas panelas. Não danificará nem o cooktop nem as panelas.
Você ligou uma área de cozimento, mas o indicador continua piscando.	A panela que você está usando não é indicada para cozimento por indução ou tem um diâmetro inferior a 12 cm.	Use uma panela adequada.
Uma área de cozimento para de funcionar de repente e você ouve um sinal.	O tempo pré selecionado se esgotou	Desligue o bip apertando qualquer botão.
O cooktop não está funcionando e nada aparece no indicador.	Não há energia devido a um cabo defeituoso ou uma conexão defeituosa.	Verifique os fusíveis ou o interruptor de eletricidade (se não houver tomada).

Sintoma	Causa possível	Solução
Um fusível explode assim que o cooktop é ligado.	O cooktop foi conectado de maneira errada.	Verifique as conexões elétricas.
O cooktop simplesmente desliga.	Você tocou acidentalmente o botão ligar/desligar ou tocou dois botões ao mesmo tempo.	Ligue o cooktop de novo.
Código de erro ER22.	O painel de controle está sujo ou está com água.	Limpe o painel de controle.
Código de erro E2.	O cooktop está super aquecido.	Deixe o cooktop esfriar e depois use um ajuste mais baixo.
Código de erro U400.	A voltagem está alta demais e/ou o cooktop não está adequadamente conectado.	Mande trocar a sua conexão.
Código de erro r^d .	Você manteve um botão pressionado por tempo demais.	Não pressione o botão por tempo demais.
Outros códigos de erro.	Gerador com defeito	Chame o serviço de atendimento.

Instruções para instalação

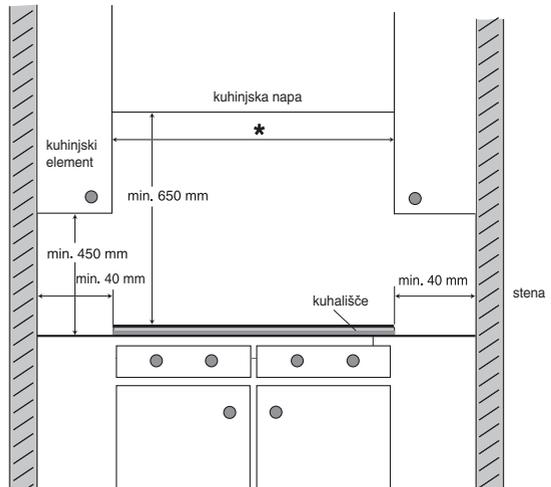
O que é preciso levar em consideração

Instruções para segurança durante a instalação

- A conexão deve estar de acordo com as normas nacionais e locais.
- O aparelho deve ter sempre fio terra.
- Este aparelho só pode ser ligado por um instalador que seja eletricitista qualificado.
- Para a conexão, use um cabo aprovado de acordo com as normas. O revestimento do cabo deve ser de borracha.
- O cabo de conexão deve estar desimpedido e não passar por uma gaveta.
- Se você quiser fazer uma conexão fixa, verifique se um interruptor multipolar com separação de contato de pelo menos 3 mm está montado no fio elétrico.
- A bancada onde o cooktop está embutido deve ser plana.
- As paredes e a bancada onde está o aparelho devem ser resistentes ao calor até pelo menos 85°C. Mesmo que o aparelho em si não se aqueça, o calor da panela quente poderá descolorir ou deformar a parede.
- O dano causado pela conexão, instalação e/ou uso incorretos não será coberto pela garantia.

Espaço

É importante haver espaço em toda a volta para o uso seguro do cooktop. Verifique se há espaço suficiente.



*SIVK 6 ... 61 cm

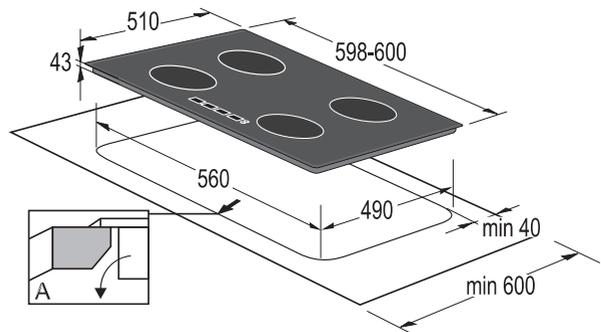
*SIVK 7 ... 78 cm

*SIVK 1 ... 112 cm

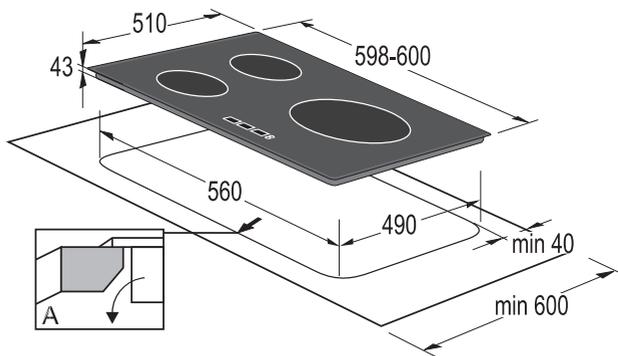
Dimensões da instalação

As dimensões e recuos são mostrados nas ilustrações abaixo.

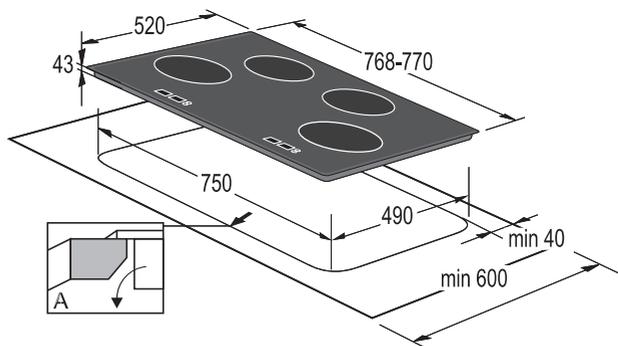
SIVK6ATF
SIVK6CTF



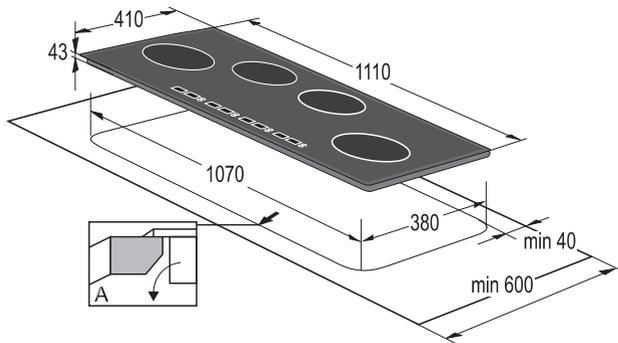
SIVK6FTF



SIVK7ATF SIVK7BTF

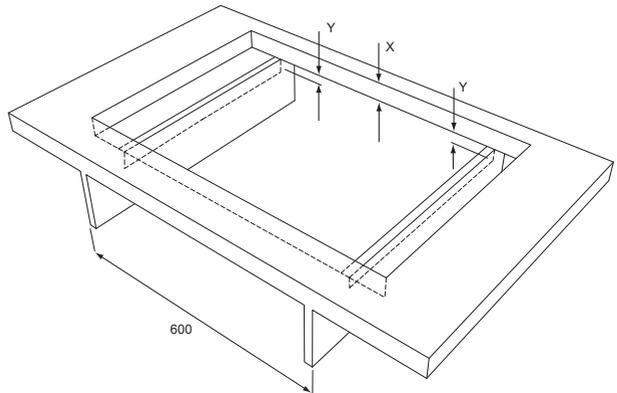


SIVK1ATF



- Os cooktops podem ser instalados em bancadas que tenham de 30 a 50 mm de espessura.
- Se a bancada for mais espessa que 40 mm, seu bordo interno deve ser aparado ou aplanado. Assim, haverá circulação de ar suficiente.

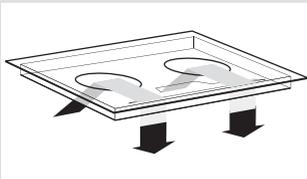
Se o cooktop for mais largo do que o armário, com uma bancada menos espessa que 46 mm, serre o excesso em ambos os lados do armário, assim, o aparelho fica saliente em relação ao armário.



Dimensões de instalação dentro do armário

$x < 46 \text{ mm}$: $y = 46 \text{ mm} - x$

$x \geq 46 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$

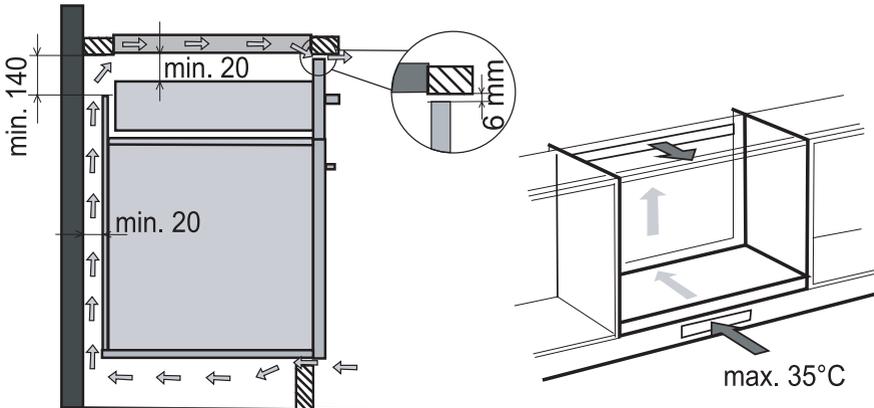


Ventilação

A parte eletrônica do aparelho precisa de esfriamento. O aparelho automaticamente se desligará se houver circulação insuficiente de ar. Há aberturas de ventilações na parte inferior do aparelho. Pode ser possível que o ar fresco entre através destas aberturas. Há aberturas para saída na parte inferior e frontal do aparelho.

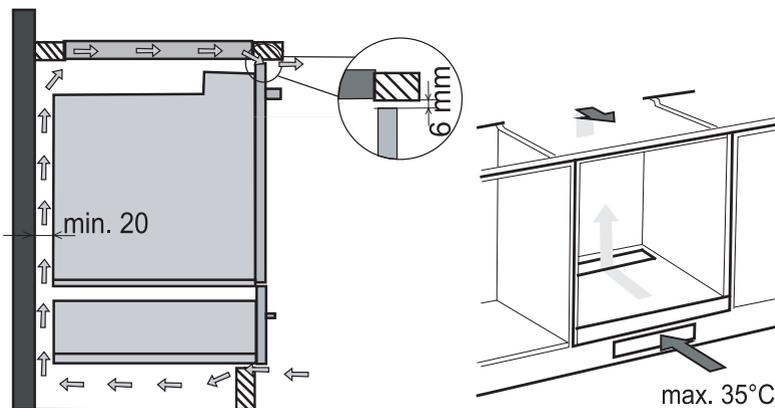
A Armário mais baixo com gaveta

- Uma abertura de pelo menos 140 mm de altura deve ser feita na parede do fundo do armário em toda a sua largura. Além disso, deve haver um mínimo de 6 mm de espaço na parte frontal em toda a largura do armário.
- O cooktop tem uma ventoinha localizada na sua parte inferior. Caso haja uma gaveta sob o armário da cozinha, não devem ser guardados lá nenhum objeto pequeno ou papel, porque poderiam ser sugados pela ventoinha causando danos à ventoinha ou a todo o sistema de esfriamento. A folha de alumínio e substâncias inflamáveis ou líquidos (por exemplo, sprays) também não devem ser guardados nestas gavetas ou colocados perto do cooktop. Perigo de explosão! Deve haver um espaço de 20 mm entre o conteúdo da gaveta e as ranhuras de entrada da ventoinha.



B Armário de cozinha mais baixo com forno

- A instalação de um forno sob um cooktop é possível para fornos do tipo EVP4..., EVP2..., que tenham uma ventoinha de esfriamento. Antes de instalar o forno, a parede de fundo do armário de cozinha deve ser removida. Além disso, deve haver um mínimo de 6 mm de espaço na parte frontal em toda a largura do armário.



Ligação à rede eléctrica

- A ligação apenas deve ser efectuada por um profissional qualificado. A ligação à terra da instalação eléctrica deve ser conforme às regulamentações e às normas em vigor.
- Para aceder aos terminais de ligação, abrir a tampa da caixa de ligação.
- Antes de proceder à ligação, verificar se a tensão indicada na placa sinalética corresponde à instalação eléctrica da habitação.
- A placa das características da placa de cozedura fica na parte inferior do aparelho.
- A instalação eléctrica deve possuir um elemento de corte que separa da rede todos os pólos do aparelho. A abertura dos contactos 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 eléctrica da instalação e dos fusíveis.
- Os aparelhos deste tipo podem ser embutidos entre um móvel mais alto do que o plano de trabalho e outro móvel com a mesma altura de que o plano de trabalho.
- Quando terminar a ligação, os fios desnudados e os cabos isolados sob tensão devem ser correctamente protegidos para evitar qualquer contacto accidental.

Adaptação das teclas sensitivas à temperatura ambiente

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 proceder a cada intervenção, cortar a alimentação eléctrica do aparelho. Deve ser ligado em função da tensão da rede, consoante as indicações do esquema. Ligar o condutor de terra (PE) ao terminal que está identificado pelo símbolo de terra normalizado \perp .

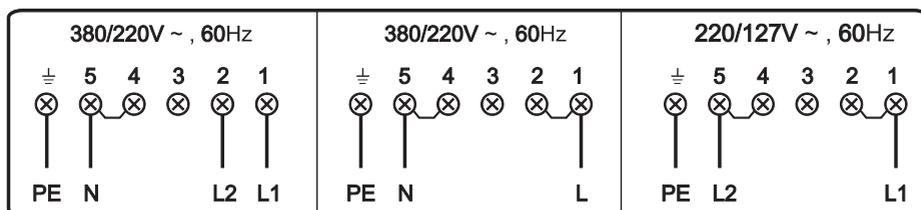
Manter o cabo de alimentação por um dispositivo de paragem que o protege contra o arranque.

Após ter efectuado a ligação, pôr em funcionamento todos os elementos aquecedores durante cerca de 3 minutos para verificar o seu bom funcionamento.

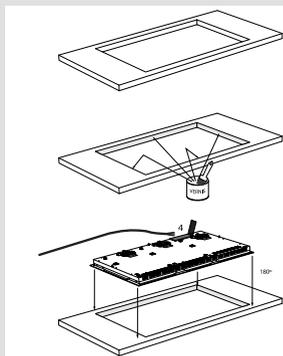
Esquema de ligação

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.



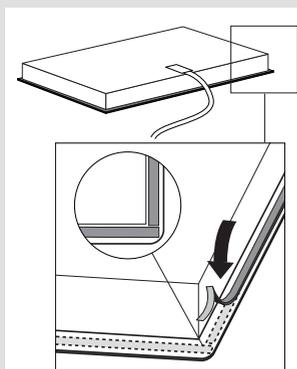
Embutir



Verifique se o armário e o recorte atendem à exigência de ventilação.

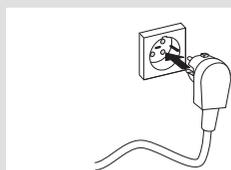
Proteja as partes serradas da bancada de madeira ou de material sintético com verniz de vedação se necessário, para evitar que a umidade faça com que a bancada incha.

Ponha o cooktop de cabeça para baixo na bancada.



Adapte o cabo de conexão ao aparelho de acordo com as exigências.

Remova a camada protetora da fita de vedação e aplique a fita no sulco do perfil de alumínio ou na beirada do cooktop de vidro. Não use fitas nos cantos, mas corte 4 pedaços separados para vedar bem os cantos.



Vire o cooktop para cima e coloque-o no nicho.

Ligue o aparelho aos cabos. Será ouvido um breve bip e todos os indicadores se acenderão por pouco tempo. O aparelho está pronto para ser usado.

Verifique se ele funciona corretamente. Se o aparelho for conectado de maneira errada, ou será ouvido um bip ou nada aparecerá nos indicadores, dependendo do erro.

