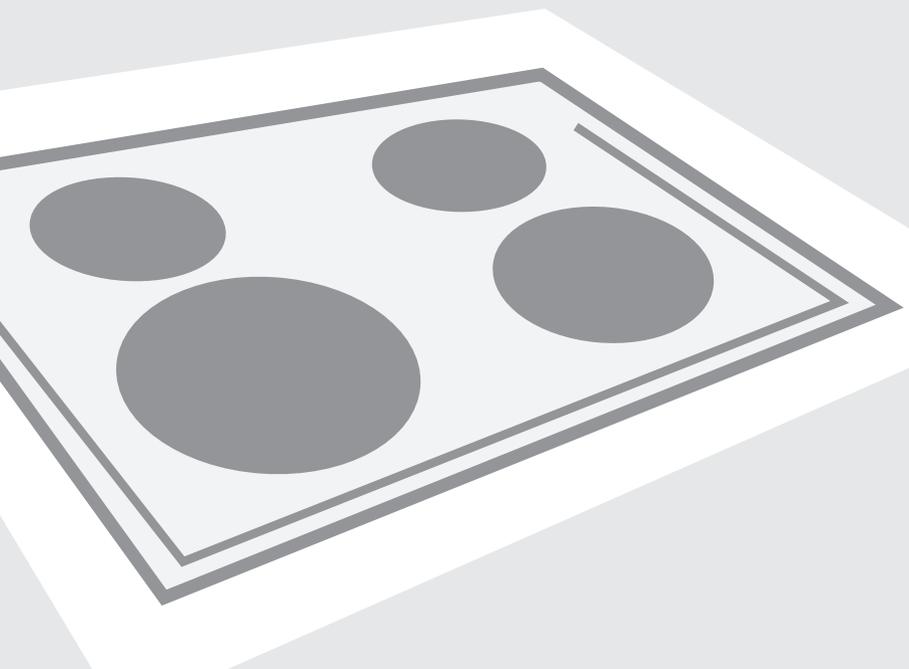


PT

BR

# MANUAL DE UTILIZAÇÃO, DE INSTALAÇÃO E DE LIGAÇÃO



PLACA DE COZEDURA VITROCERÂMICA DE INDUÇÃO

# PLACA DE COZEDURA VITROCERÂMICA EMBUTÍVEL DE INDUÇÃO

## **Estimado Cliente,**

Esta placa de cozedura vitrocerâmica embutível de indução está prevista exclusivamente para um uso doméstico. Os nossos produtos são embalados em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues a um centro de recolha de lixo ou destruídos sem prejudicar o ambiente. Os materiais de embalagem estão equipados neste sentido da marcação apropriada. Quando o seu aparelho chega ao fim da sua vida útil e que quer desfazer-se do mesmo, entregue-o ao serviço de recolha da sua loja ou a um centro de recolha de lixo que recolha os equipamentos eléctricos e electrónicos; protegendo assim o ambiente.

## **Manual de utilização**

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

## **Instruções de ligação**

A ligação deve ser efectuada segundo as instruções do capítulo “Ligação à rede eléctrica” e em conformidade com as regras e normas em vigor. Esta ligação deve ser exclusivamente realizada por um profissional qualificado. O aparelho deve ser ligado exclusivamente por um instalador qualificado.

## **Placa de características**

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

## **Protecção contra o incêndio**

A placa de cozedura pode ser embutida entre um móvel colocado no chão, mais alto de que o plano de trabalho, e outro móvel com a mesma altura de que o plano de trabalho.

<b>IMPORTANTE - LER ANTES DE UTILIZAR O</b>	<b>4</b>
<b>APARELHO</b>	<b>4</b>
Precauções	4
Advertências	5
<b>PLACA DE COZEDURA VITROCERÂMICA DE</b>	<b>6</b>
<b>INDUÇÃO</b>	<b>6</b>
Painel de comandos	7
Princípio de funcionamento dos elementos aquecedores de indução	7
Trem de cozinha adaptado aos elementos aquecedores de indução	8
Potência de aquecimento	9
Conselhos para as economias de energia	10
<b>COMANDOS DA PLACA DE COZEDURA</b>	<b>11</b>
Colocação em funcionamento da placa de cozedura	11
Ligar os elementos aquecedores	11
Desligar elementos aquecedores	12
Desligar a placa de cozedura	12
Bloqueio / Segurança crianças	12
Indicadores luminosos de calor residual	13
Booster	13
Paragem de segurança	14
Varovalo pred grevanjem	14
Temporizador	15
Queimadores acoplados (apenas em alguns modelos)	16
Funções de segurança e sinalização dos erros	17
<b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA SUPERFÍCIE</b>	<b>18</b>
<b>VITROCERÂMICA</b>	<b>18</b>
Limpeza	18
<b>EMBUTIMENTO</b>	<b>20</b>
Advertência	20
Instalação da junta em espuma	21
Dimensões de embutimento	21
Procedimento de instalação	22
Aberturas de ventilação no móvel instalado debaixo da placa de cozedura	23
Esquema de ligação	25
<b>LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA</b>	<b>26</b>
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>	<b>28</b>
Placa de identificação	28

# IMPORTANTE - LER ANTES DE UTILIZAR O APARELHO

## Precauções

- As crianças a partir de 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimentos, podem utilizar este aparelho sob vigilância mas sob a condição de ter recebido instruções sobre a forma como utilizar o aparelho em toda a segurança e de ter compreendido os riscos aos quais se expõem. As crianças não devem brincar com o aparelho nem proceder sem vigilância à sua limpeza e à sua manutenção.
- AVISO: o aparelho e os seus elementos acessíveis ficam quentes durante a utilização. Ter cuidado em não tocar nas resistências. Manter as crianças menores de 8 anos afastadas do aparelho, excepto se as vigiar permanentemente.
- AVISO: risco de incêndio; não deixar nenhum objecto em cima do plano de cozedura.
- AVISO: numa placa de cozedura, os fritos podem apresentar um risco de incêndio se não os vigiar. Nunca tentar apagar o fogo com água, mas sim desligar imediatamente o aparelho, e depois pôr uma tampa no recipiente e tentar abafar as chamas com um pano molhado.
- Após utilização, desligue os elementos aquecedores activando os seus comandos e não confie apenas no detector de recipiente.
- AVISO: se o plano de cozedura estiver rachada, desligar o aparelho para evitar qualquer risco de choque eléctrico. Desligar os elementos aquecedores com os seus respectivos comandos, e depois retirar o fusível ou desarmar o disjuntor para separar totalmente o aparelho da rede eléctrica.
- Nunca colocar facas, garfos, colheres e tampas em cima dos elementos aquecedores de indução, porque estes utensílios podem tornar-se extremamente quentes.

- Nunca limpe a placa de cozedura com um aparelho de vapor ou de alta pressão: existe um risco de choque eléctrico.
- O aparelho não está previsto para ser comandado por um temporizador externo ou um comando separado.
- Não utilize o aparelho no exterior.

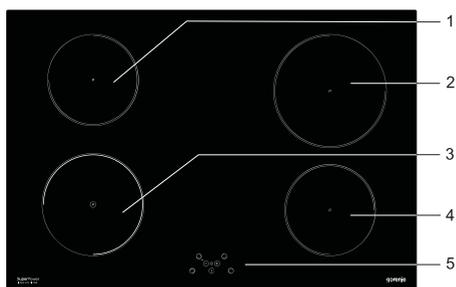
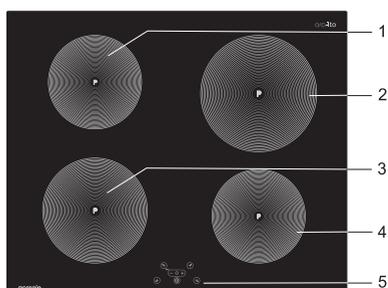
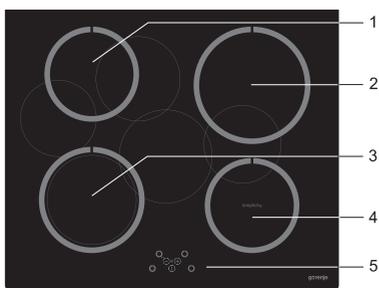
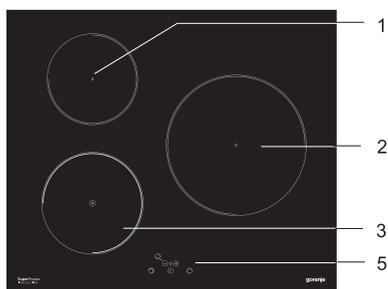
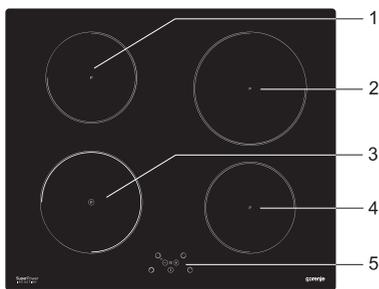
## Advertências

- O aparelho deve ser ligado à rede eléctrica exclusivamente por um técnico do serviço pós-venda autorizado ou por um profissional qualificado.
- As intervenções e reparações efectuadas por pessoas não qualificadas podem provocar graves ferimentos ou danificar o aparelho. Entregue qualquer intervenção a um serviço pós-venda autorizado ou a um profissional competente.
- Este aparelho é exclusivamente destinado à cozedura dos alimentos. Qualquer outra utilização é inadequada, especialmente o aquecimento da peça. Não coloque recipientes vazios em cima dos elementos aquecedores.
- Se outro aparelho eléctrico estiver ligado em proximidade do plano de cozedura, verifique se o cabo eléctrico não entra em contacto com os elementos de cozedura quentes.
- Não guarde debaixo do aparelho produtos pouco resistentes ao calor tais como detergentes, aerossóis, etc.
- Se utilizar a sua placa de cozedura de vitrocerâmica como superfície de arrumação, pode provocar riscos ou outros danos. Nunca aqueça os alimentos numa folha de alumínio ou em recipientes de plástico; estes recipientes podem derreter e provocar um incêndio ou danificar a placa de cozedura.
- Nunca coloque facas, garfos, colheres e tampas em cima dos elementos de cozedura de indução, pois estes utensílios podem tornar-se extremamente quentes.

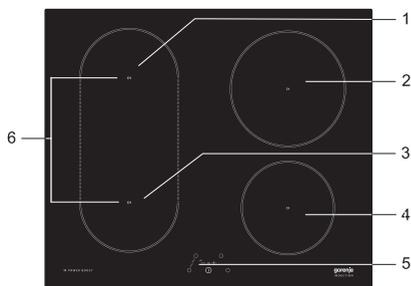


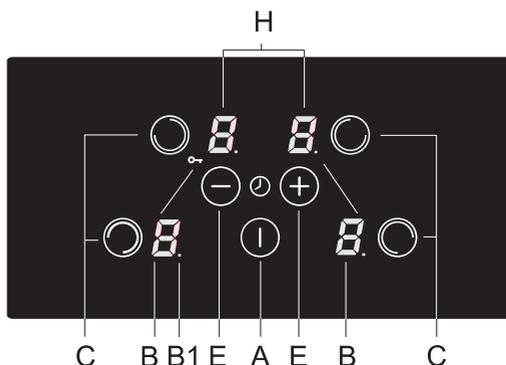
**O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais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

# PLACA DE COZEDURA VITROCERÂMICA DE INDUÇÃO



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





- A** Tecla Ligar/Desligar geral
- B** Indicadores luminosos de intensidade de aquecimento / de calor residual
- B1** O ponto decimal aceso indica se a função “temporizador” está ativada
- C** Teclas de seleção dos elementos aquecedores
- E** Teclas (-) e (+)
- H** Exibição da hora

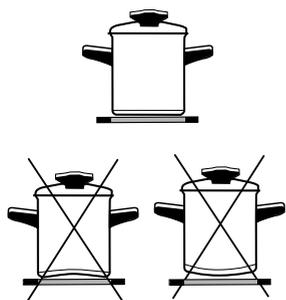
## Princípio de funcionamento dos elementos aquecedores de indução

- A placa de cozedura vitrocerâmica possui três ou quatro elementos aquecedores. A sua superfície é perfeitamente lisa, sem recantos onde poderia acumular-se sujidade.
- A placa de cozedura está equipada de elementos aquecedores de indução de elevada eficácia. O calor é produzido directamente no fundo da panela, onde é necessária, sem perda provocada pela transmissão da vitrocerâmica. Desta forma o consumo de energia é realmente inferior ao dos elementos aquecedores convencionais que funcionam no princípio da emanção.
- O elemento aquecedor vitrocerâmica não funciona directamente mas sim recebe o calor transmitido pelo recipiente. Quando o elemento aquecedor não funciona, este calor é indicado como “Calor residual”. O elemento aquecedor de indução funciona segundo o seguinte princípio: uma bobina de indução, embutida debaixo 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 verterem-se na superfície quente, limpá-la imediatamente. Tirar o açúcar com uma raspadeira mesmo se o elemento aquecedor estiver ainda quente.
- Não limpar a placa de cozedura de vitrocerâmica com produtos abrasivos, pode danificá-la.

## Trem de cozinha adaptado aos elementos aquecedores de indução



- A placa de cozedura de indução apenas funciona perfeitamente se utilizar o trem de cozinha adaptado.
- Durante a cozedura, os recipientes devem ser colocados 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 de placa de cozedura.
- 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.
- Utilize sempre recipientes com fundo bem plano. Um fundo côncavo ou convexo (arredondado para o interior ou o exterior) pode impedir a segurança anti-sobreaquecimento de ativar-se e, sob o efeito de um calor demasiado intenso, a vitrocerâmica pode rachar e o fundo do recipiente pode derreter. Os danos resultantes de um trem de cozinha não apropriado ou da evaporação total do líquido no recipiente não estão cobertos pela garantia.
- **Aquando da compra de um trem de cozinha, verificar se o mesmo tem a indicação « Indução».**

**⚠ Utilize exclusivamente recipientes adaptados à vitrocerâmica e à indução, cujo fundo é**

- **espesso (pelo menos 2,25 mm)**
- **bem plano.**

Elementos aquecedores	Diâmetro mínimo do fundo da panela
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

MAGNET



### Teste do ímã

Pode verificar com um pequeno ímã se o fundo do recipiente é magnetizável. Utilize apenas os recipientes em que o ímã é atraído pelo fundo.

### Detecção 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 mais pequeno de que a zona de cozedura, é possível que este não seja detectado pelo elemento aquecedor. Quando a zona de cozedura estiver activada, a letra «U» acende-se no indicador de intensidade de aquecimento. Se nos dez minutos que se seguem você colocar em cima um recipiente, o elemento aquecedor de indução reconhece-o e funciona à potência ajustada. Logo após ter retirado o recipiente, a alimentação eléctrica do elemento aquecedor fica desactivada. Se utilizar uma panela ou uma frigideira mais pequena de que o elemento aquecedor, apenas a energia correspondente ao tamanho do recipiente será utilizada.

### Os elementos aquecedores podem ficar danificados:

- 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 humidade impede a produção de calor por indução e isso pode danificar o elemento aquecedor;
- se utilizar um trem de cozinha não magnetizável; os seus utensílios devem ser de aço, de aço esmaltado ou de fundição, caso contrário a mesa de indução não funciona.

## Potência de aquecimento

Pode ajustar os elementos aquecedores em 10 intensidades de aquecimentos diferentes. A tabela a seguir dá alguns exemplos de utilização para cada ajuste.

Andamento	Utilização
0	Paragem, utilização do calor residual
1 - 2	Para manter os pratos quentes e continuar a cozedura de pequenas quantidades (potência mínima)
3	Para continuar a cozedura após tê-la iniciada rapidamente
4 - 5	Para cozer lentamente grandes quantidades e corar grandes pedaços
6	Para corar e fazer um refogado
7 - 8	Para grelhar e fritar
9	Para cozinhar grandes quantidades, alourar, fritar
p	Função Booster para iniciar a cozedura ou cozer muito grandes quantidades

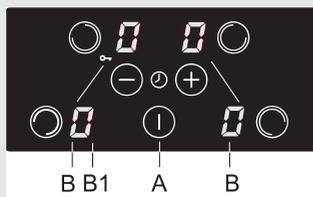
### Conselhos para as economias de energia

- Aquando da compra do trem de cozinha, 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 em meio hermético são ainda mais económicas em tempos e em energia. Graças a uma duração de cozedura mais curta, 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 sobreaquecimento 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. A cozedura de uma pequena quantidade num grande recipiente significa uma perda de energia.

# COMANDOS DA PLACA DE COZEDURA

- Quando a placa de cozedura está ligada à fonte de alimentação eléctrica, todas as visualizações acendem-se por um instante: está pronta a funcionar.
- A mesa vitrocerâmica está equipada de teclas sensíveis comandadas por sensores electrónicos que ficam activadas quando se toca durante um segundo o pictograma serigrafado.
- Qualquer activação de uma tecla é confirmada por um bip sonoro.
- Não deve pousar nada em cima das teclas (pode activar um sinal de erro). É favor verificar se o painel de comandos está sempre limpo

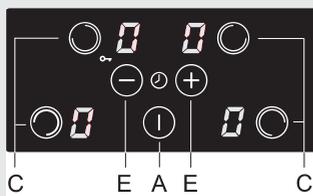
## Colocação em funcionamento da placa de cozedura



Toque durante 1 segundo a tecla Ligar/Desligar geral (A). A placa de cozedura fica ativada. »0« aparece em todos os indicadores dos elementos aquecedores (B) e os pontos decimais (B1) ficam intermitentes.

**⚠ A partir desta altura, tem 10 segundos para proceder ao seguinte ajuste, caso contrário a placa de cozedura desliga-se.**

## Ligar os elementos aquecedores

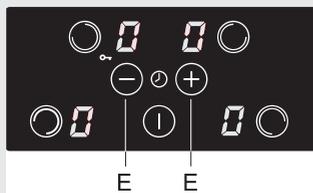


Após ter ativado a placa de cozedura com a tecla Ligar/Desligar (A), tem dez segundos para colocar um elemento aquecedor em funcionamento.

- Logo após ter tocado na tecla (C) do elemento aquecedor pretendido, a luminosidade do "0" exibido no indicador correspondente fica mais intenso.
- Toque na tecla "+" (E) ou "-" (E) para ajustar a intensidade de aquecimento desejada (1 - 9 - P). Se começar por tocar na tecla "-", o elemento aquecedor ajusta-se imediatamente em 9.

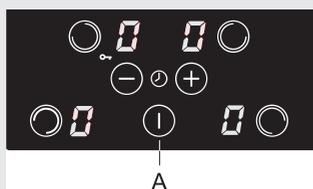
**⚠ Se mantiver o dedo em « + » (C) ou « - » (E), a potência de aquecimento aumenta ou diminui continuamente. Mas pode igualmente ajustar a potência passo a passo exercendo pressões sucessivas nestas teclas.**

## Desligar elementos aquecedores



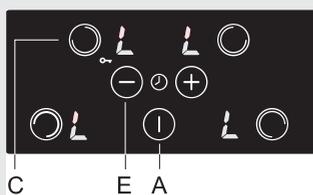
- Selecione primeiro o elemento aquecedor que pretende desligar.
- Toque na tecla "-" (E) para ajustar a intensidade em "0". Quando a intensidade de aquecimento de todos os elementos aquecedores fica em "0", a placa de cozedura desativa-se passado 20 segundos.

## Desligar a placa de cozedura



- Pode em qualquer altura desativar a placa de cozedura tocando na tecla Ligar/Desligar (A). Todos os ajustes serão eliminados, exceto os do contador de minutos (ver o capítulo Temporizador).

## Bloqueio / Segurança crianças



Ao activar o bloqueio da placa de cozedura, pode impedir qualquer intervenção intempestiva no painel de comandos, por exemplo a colocação em funcionamento ou o desregramento dos elementos aquecedores. O bloqueio actua assim como segurança das crianças.

### Ativação da Segurança crianças

- A placa de cozedura deve estar desligada.
- Prima a tecla (A) para colocar a placa de cozedura em funcionamento. O ajuste »0« aparece em todos os indicadores.
- Toque simultaneamente durante cerca de 3 segundos a tecla (C) do elemento aquecedor traseiro esquerdo e a tecla »-« (E). Após tocar o bip sonoro, »L« aparece durante alguns segundos em todos os indicadores. A Segurança crianças fica agora ativada.

### Desativação da Segurança crianças

- Prima a tecla (A) para colocar a placa de cozedura em funcionamento. »L« aparece em todos os indicadores.
- Toque simultaneamente durante cerca de 3 segundos a tecla (C) do elemento aquecedor traseiro esquerdo e a tecla »-« (E). O ajuste »0« aparece em todos os indicadores. A Segurança crianças fica agora desativada.

## Indicadores luminosos de calor residual

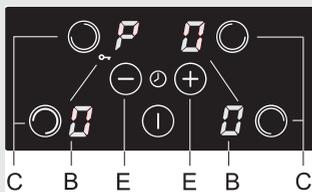


Todos os elementos aquecedores da placa de cozedura de indução possuem um indicador luminoso de calor residual "H". O elemento aquecedor não aquece directamente mas sim indirectamente, recebendo o calor transmitido pelo recipiente. Após desligar o elemento aquecedor, enquanto a letra "H" ficar acesa, pode utilizar o calor residual para manter os pratos quentes ou para os descongelar. Mesmo quando a letra "H" está desligada, o elemento aquecedor pode ainda manter-se quente. Tenha cuidado em não se queimar!

## Booster

Para uma cozedura muito rápida, pode ativar a função Booster que está disponível em todos os elementos aquecedores. Nesta intensidade, pode alourar a lume forte grandes quantidades de alimentos utilizando um suplemento de potência.

**Nota:** o queimador da frente à esquerda dispõe da função Booster. Nos queimadores equipados com esta função, a potência extra forte fica ativada durante cinco minutos, depois o queimador passa para a intensidade de aquecimento 9.



### Ativação da função Booster

- Selecione primeiro o elemento aquecedor pretendido tocando na tecla (C) correspondente. Toque depois a tecla »-« ou »+« (E) para ajustar a intensidade de aquecimento em 9, depois toque imediatamente na tecla »+«.  
»P« aparece então no indicador do elemento aquecedor.

### Desativação da função Booster

- Toque na tecla (C) correspondente ao elemento aquecedor pretendido, depois toque imediatamente na tecla »-« (E). A letra »P« já não aparece no indicador e o elemento aquecedor passa automaticamente à intensidade 9.

Andamento regulado	Núm. de horas antes de desligar o dispositivo de segurança
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

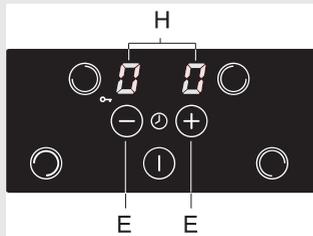
A duração de funcionamento máximo contínuo de cada elemento aquecedor é limitada e está indicada na tabela anterior. Quando o elemento aquecedor estiver desactivado pelo dispositivo de segurança, “O” ou “H” (se o calor residual estiver sempre presente) aparece no indicador luminoso.

Exemplo:

Se puser a funcionar um elemento aquecedor na intensidade 6 durante um determinado tempo sem modificar o seu ajuste, o dispositivo de segurança desativa este elemento aquecedor passado uma hora e meia.

- A placa de cozedura está equipada de um ventilador que arrefece os componentes electrónicos durante a cozedura. Pode funcionar durante um determinado tempo após a paragem do elemento aquecedor.
- A placa de cozedura de indução está igualmente equipada de um dispositivo de segurança contra o sobreaquecimento que protege a electrónica dos danos. A segurança funciona em diversas etapas. Se a temperatura do elemento aquecedor aumentar em demasia, a intensidade de aquecimento é automaticamente reduzida. Se isso não bastar, a potência de todos os elementos aquecedores em funcionamento é novamente reduzido ou totalmente desactivada. Neste caso, «E2» aparece nos indicadores. Quando a placa de cozedura arrefecer, a totalidade da potência está novamente disponível.

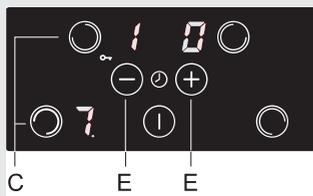
## Temporizador



- Selecione a função temporizador tocando simultaneamente nas teclas (E) »-« e »+«. Os ajustes do temporizador aparecem nos dois indicadores de cima (H) e entretanto, os dois indicadores de baixo apagam-se.
- O ajuste do temporizador fica exibido durante apenas 10 segundos; depois, os indicadores exibem novamente a intensidade de aquecimento.

### Pode escolher entre dois modos de funcionamento:

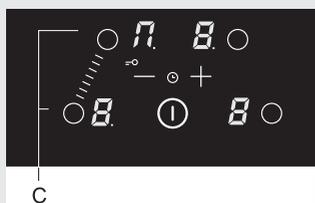
- a) **Temporizador corte-corrente** - a função "temporizador" é atribuída ao elemento aquecedor selecionado. Ao fim do tempo de cozedura ajustado, o elemento aquecedor pára automaticamente.
- b) **Contador de minutos** - o temporizador funciona apenas como alarme sonoro. No fim da contagem decrescente, ouve-se tocar um sinal sonoro.



### Ativação e ajuste do temporizador

- Selecione o temporizador tocando simultaneamente nas teclas (E) »-« e »+«.
  - Se selecionou um elemento aquecedor antes (o seu indicador tem uma luminosidade intensa), ajustará o temporizador para este elemento aquecedor. O ponto decimal aceso ao lado da intensidade de aquecimento indica se o temporizador foi ativado.
  - Quando não se seleciona nenhum elemento aquecedor, pode igualmente ajustar o contador dos minutos se pretender ser alertado para outra coisa que a cozedura. Os dois pontos decimais intermitentes ao lado do indicador assinalam que o contador dos minutos foi ativado.
- Para ajustar a **duração de cozedura**, toque na tecla (E) »-« ou »+«. Se tocar primeiro na tecla »-«, o temporizador ajusta-se a 30 minutos. Para acelerar o desfile dos números, mantenha o dedo na tecla.
- O **lapso de tempo** pode ser ajustado de 01 a 99 minutos. O temporizador corta-corrente pode ser ativado para todos os elementos aquecedores.
- Para verificar o **tempo restante**, selecione o elemento aquecedor correspondente e ative a função temporizador. Se quiser modificar o seu ajuste, toque na tecla (E) »-« ou »+«. (Toque simultaneamente »-« e »+« várias vezes de seguida para efetuar uma escolha entre os diferentes ajustes ativos).

## Queimadores acoplados (apenas em alguns modelos)



- **Ao fim do lapso de tempo ajustado**, »00« pisca no indicador correspondente, o ponto decimal pisca e ouve-se tocar um sinal sonoro rápido. Pode pará-lo tocando numa tecla qualquer, caso contrário, este pára automaticamente passado 2 minutos.
- Em alguns modelos, é possível associar os dois queimadores da esquerda para formar uma grande zona de cozedura; pode então colocar um recipiente para peixe ou um grill de fundição. O recipiente deve ser bastante grande para cobrir a parte central dos dois aquecedores dianteiro e traseiro.
- Dimensões máximas do recipiente: 40 cm x 25 cm. Recomendamos-lhe de utilizar um recipiente para peixe ou uma frigideira de fundo espesso. Durante a cozedura, o recipiente vai aquecer; tenha cuidado em não se queimar.
- Quando coloque o recipiente em cima da mesa de cozedura, tenha o cuidado de verificar que este não cobre o painel de comandos.

### Ativação do modo acoplamento

- Ponha a placa de cozedura em funcionamento tocando levemente na tecla Ligar/Desligar (A).
- Toque ao de leve e simultaneamente as duas teclas dos aquecedores da esquerda (C). O sinal »U invertido« aparece no mostrador do aquecedor traseiro da esquerda e indica que os dois aquecedores foram acoplados.
- Ajuste a intensidade de aquecimento da grande zona acoplada.
- Para modificar ulteriormente a potência de aquecimento, toque ao de leve primeiro a tecla do aquecedor dianteiro à esquerda.

Nota: quando os aquecedores estão acoplados, a função Booster não está disponível. A intensidade de aquecimento máxima é de 9.

### Desativação do modo acoplamento

- Toque ao de leve e simultaneamente as duas teclas dos aquecedores da esquerda (C). O sinal »U invertido« desaparece e os aquecedores ficam parados.
- A partir daquele momento, os dois aquecedores vão funcionar independentemente um do outro.

## Funções de segurança e sinalização dos erros

A placa de cozedura está equipada de um dispositivo de segurança que protege as teclas sensitivas contra o sobreaquecimento. Se a temperatura estiver demasiada elevada, alguns elementos aquecedores (ou toda a placa de cozedura) podem desactivar-se automaticamente por algum tempo.

### **Erro, causa possível, solução Erro, causa possível, solução**

- Sinal sonoro contínuo e Er03 intermitente no mostrador
  - As teclas estão cobertas por uma película de água ou por um objeto qualquer.  
Limpe o painel de comandos.
- E/2 pisca
  - O elemento aquecedor sobreaqueceu.  
Aguarde um momento que este arrefeça.
- E/3 pisca
  - O recipiente que utilize não convém à indução porque as suas propriedades ferromagnéticas são insuficientes.  
Prefira um recipiente adaptado à indução.



**No caso de defeito de funcionamento ou se aparecer um código de erro, desligue a placa de cozedura da rede eléctrica durante alguns minutos removendo o fusível ou fechando o disjuntor; depois ligue novamente a ficha de alimentação eléctrica e active-a com a tecla Ligar/desligar geral.**

Se o problema persistir, contacte um técnico do serviço pós venda.

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA SUPERFÍCIE VITROCERÂMICA

## Limpeza



fig. 1



fig. 2

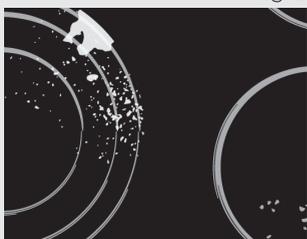


fig. 3



fig. 4



A superfície vitrocerâmica arrefecida 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 protectora 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 a placa de cozedura (fig. 1).

**Aviso:** os esfregões metálicos, 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 desenhados podem eliminar-se se utilizar produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, ou então se o fundo dos seus recipientes ficar danificado (figura 2).

**Os salpicos ligeiros** podem ser limpos com uma esponja macia e húmida. 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 da placa de cozedura (alguns modelos podem perder o brilho). Também não utilizar nenhum detergente agressivo em aerossol e produtos anticálcios (fig. 3).

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

Remova os resíduos carbonizados com um raspador para vitrocerâmica (figura 4).

Tenha o cuidado de não se ferir com o raspador!



**Utilize o raspador apenas se não conseguir a tirar as sujidades com uma esponja húmida ou com um detergente destinado especialmente à vitrocerâmica.**

Segure no raspador num ângulo conveniente (45 a 60°). Pressione levemente na vitrocerâmica e ponha-a a deslizar nas sujidades para as remover. Tenha o cuidado de verificar se a pega de plástico do raspador (em alguns modelos) não toque na superfície quente.



**Não pressione o raspador perpendicularmente à vitrocerâmica e não esfregue a placa de cozedura com o cabo do raspador ou com o canto da lâmina.**

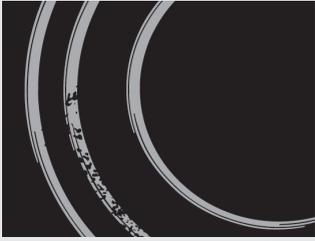


fig. 5

**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 vertidos na placa de cozedura, mesmo se o elemento aquecedor ainda estiver quente (fig. 4). **A mudança de cor da superfície vitrocerâmica** não tem incidência no bom funcionamento da placa de cozedura, mas é muito difícil recuperar completamente a cor de origem. O normal, é serem nódoas carbonizadas ou é a consequência da fricção dos fundos dos recipientes não adaptados (como as painéis de alumínio ou de cobre).

**Importante:** As imperfeições descritas acima apenas alteram a estética e não têm nenhuma influência directa no funcionamento do aparelho. A reparação da placa de cozedura alterada por estes defeitos estéticos não está coberta pela garantia.

## O RUÍDO E AS SUAS CAUSAS DURANTE A COZEDURA POR INDUÇÃO

Ruídos e sons	Causa	Solução
<b>Ruído de funcionamento provocado pela indução</b>	A tecnologia da indução está baseada nas propriedades de alguns metais submetidos a um campo eletromagnético. Resulta um fenómeno chamado correntes de Foucault que obriga as moléculas a oscilar. Estas oscilações (vibrações) transformam-se em calor. Em função do metal, isso pode provocar um leve ruído.	Isso é normal e não é um sinal de disfuncionamento.
<b>Borburinho semelhante a um transformador</b>	Este ruído ouve-se durante a cozedura com lume forte. É provocado pela quantidade de energia transmitida ao recipiente pela placa de cozedura.	Este ruído desaparece ou diminui quando reduz a intensidade de aquecimento.
<b>Vibrações e estalidos no recipiente</b>	Este ruído produz-se nos trens de cozinha (painéis ou frigideiras) compostas de vários materiais.	Provém das vibrações entre as superfícies adjacentes das diferentes camadas de materiais. O ruído depende do recipiente. Pode variar em função da quantidade e do tipo de alimento que cozer.

### Ruído do ventilador

O funcionamento correto dos componentes eletrónicos requer uma temperatura controlada. Por conseguinte, a placa de indução está equipada de um ventilador que trabalha com diferentes velocidades em função do calor libertado.

Se a temperatura for demasiada elevada, o ventilador pode continuar de funcionar após a paragem da placa de cozedura.

## EMBUTIMENTO

### Advertência

- Por medida de segurança, o aparelho apenas deve ser embutido no plano de trabalho e ligado à rede eléctrica por um profissional qualificado.
- As placagens, as colas e os revestimentos do plano de trabalho e os móveis adjacentes devem ser termostáveis (100°C), caso contrário, pode deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.
- A placa de cozedura é prevista para ser embutida num plano de trabalho de 600 mm de largura ou mais.
- A placa de cozedura deve ser embutida para que os elementos de fixação à direita e à esquerda sejam acessíveis pela parte inferior após a instalação.
- Os elementos suspensos acima da placa de cozedura devem ser colocados de forma a não perturbar o seu trabalho.
- A distância entre o plano de cozedura e o exaustor deve ser idêntica à indicada nas Instruções de montagem do exaustor. A distância mínima eleva-se a 650 mm.
- Se um móvel mais alto do que o plano de trabalho estiver instalado ao lado da placa de cozedura, a distância mínima entre este móvel e o aparelho deve ser de 40 mm.
- Podem ser instalados tapa-juntas de madeira maciça no plano de trabalho, atrás dos elementos de aquecimento, se respeitar a distância mínima indicada nas figuras sobre a instalação.
- A distância mínima entre a placa de cozedura e a parede eventualmente situada atrás está indicada no esquema de instalação.

## Instalação da junta em espuma

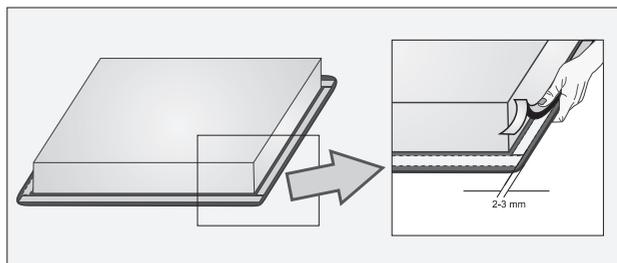
Antes de inserir o aparelho no recorte do plano de trabalho, é indispensável pousar na face inferior da mesa de cozedura de vitrocerâmica ou de vidro a junta de espuma fornecida (ver a figura acima). Não instale o aparelho sem a junta de espuma!

### Para pousar a junta, proceda da seguinte forma:

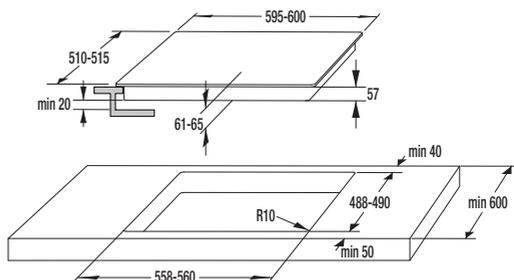
- Retire a banda adesiva que protege a junta.
- Depois, aplique a junta na face inferior da vitrocerâmica (ou de vidro), a 2 ou 3 milímetros da extremidade (como indicado na ilustração). A junta deve estar colada em toda a volta da vitrocerâmica / do vidro e não passar dos cantos.
- Enquanto colocar a junta, é favor verificar se a vitrocerâmica / o vidro não está em contacto com objectos bicudos.

### NOTA

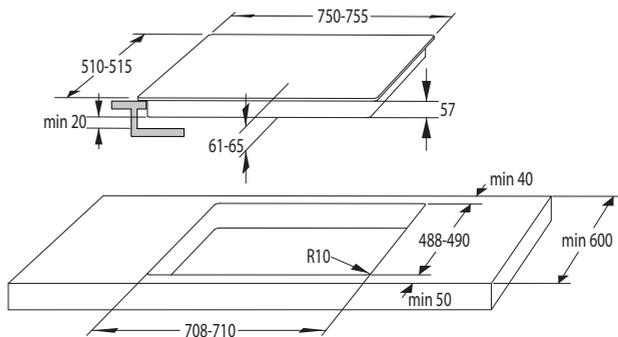
Em alguns aparelhos, a junta já está instalada.



## Dimensões de embutimento



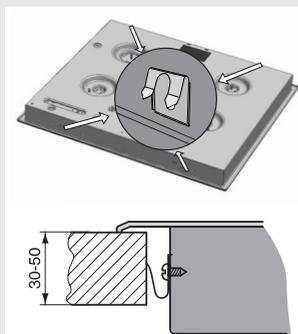
- SIVK6



#### - SIVK7

- A placa de cozedura pode ser embutida num plano de trabalho de 30 a 50 mm de espessura.
- Se a espessura do plano de trabalho for superior a 40 mm, é necessário aplainar ou cortar com uma serra a aresta inferior interna (figura A) para permitir uma circulação correcta do ar à volta do aparelho.
- Se a espessura do seu plano de trabalho for superior a 30 mm, o corte para a placa de cozedura terá de ficar centrada em relação ao centro do forno; terá de deixar espaço suficiente entre a parte frontal da placa e a extremidade do plano de trabalho para que o fundo da placa de cozedura não toque a parte superior do forno.
- Se quiser embutir a placa de cozedura num corte existente, verifique se as suas dimensões correspondem às dimensões de instalação exigidas (profundidade de 56 mm).

### Procedimento de instalação



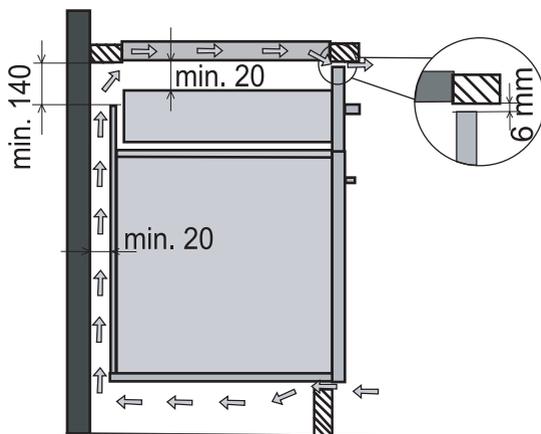
- A placa de trabalho deve ser perfeitamente nivelada.
- Proteger as superfícies cortadas de forma conveniente.
- Apertar as 4 plaquetas de fixação fornecidas com os 4 parafusos fornecidos nas paredes dianteira e traseira da placa de cozedura através das perfurações previstas para este efeito.
- Ligar a placa de cozedura à rede eléctrica (ver as Instruções para a ligação da placa de cozedura à rede eléctrica).
- Colocar a placa de cozedura na parte recortada.
- Pressionar com força por cima.
- Para aparafusar o elemento de fixação, não utilize parafuso com medida superior a 6,5 mm de comprimento.

## Aberturas de ventilação no móvel instalado debaixo da placa de cozedura

- É necessário garantir uma ventilação suficiente à volta da placa de cozedura para que os seus componentes electrónicos possam funcionar correctamente.

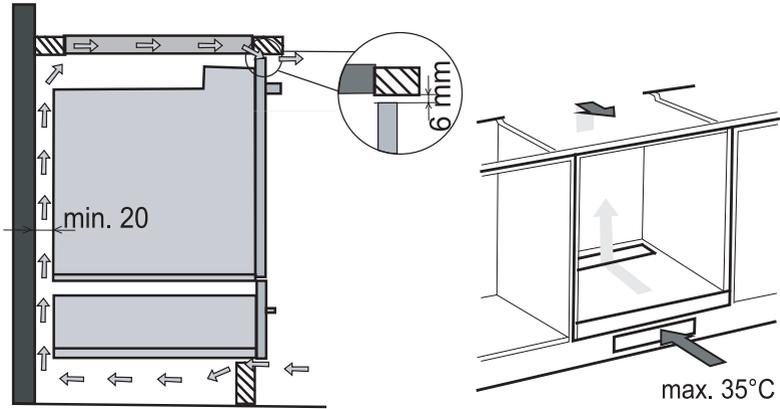
### A) Móvel baixo com gaveta

- É necessário efectuar neste móvel um corte de pelo menos 140 mm de altura em todo o comprimento do painel traseiro. Além disso, deve ser realizada uma abertura de pelo menos 6 mm de altura na fachada, em todo o comprimento do móvel.
- A placa de cozedura está equipada de um ventilador montado na sua parte inferior. No caso do móvel instalado que se encontra debaixo da placa de cozedura possuir uma gaveta, não se pode guardar nem pequenos objectos, nem papéis, pois o ventilador pode aspirá-los o que danificaria o ventilador ou todo o sistema de arrefecimento. Também não guarde nesta gaveta folhas de alumínio nem substâncias inflamáveis (aerossóis por exemplo) e não coloque estes produtos em proximidade da placa de cozedura para evitar qualquer risco de explosão. Deixe sempre um espaço de 20 mm entre o conteúdo da gaveta e a grelha de ventilação do ventilador.



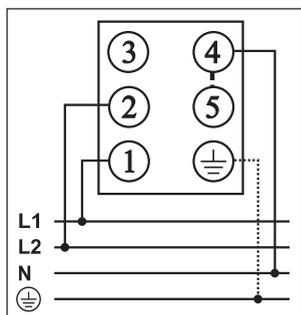
## B) Móvel baixo com forno

- É possível embutir debaixo da placa de cozedura um forno de tipo EVP4., EVP2., equipado de um ventilador de arrefecimento. Antes de instalar o forno, será necessário remover o painel traseiro da caixa de embutimento. Além disso, deve ser realizada uma abertura de pelo menos 6 mm de altura em fachada, em todo o comprimento do móvel.

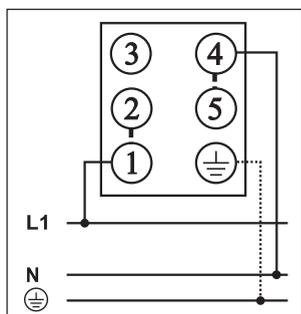


## Esquema de ligação

380-415V 2N ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



O aparelho está previsto para uma ligação com duas fases. Pode igualmente estar ligado a uma única fase.

- **Ligação com 2 fases**

Coloque um shunt entre os pontos de ligação 4 e 5.

- **Ligação com 1 única fase**

Coloque um shunt entre os pontos de ligação 4 e 5 bem como entre os pontos 1 e 2.

Nota: o ponto de ligação 3 fica livre.

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.

- 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.

## AVISO!

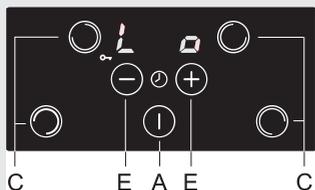
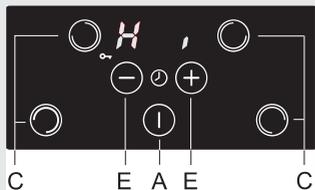
Antes de proceder a cada intervenção, cortar a alimentação eléctrica do aparelho. Deve ser ligado em função da tensão da rede, consoante as indicações do esquema. Ligar o condutor de terra (PE) ao terminal que está identificado pelo símbolo de terra normalizado  $\perp$ . Manter o cabo de alimentação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

Abra a tampa do bloco terminal com uma chave de fendas plana.

Aquando da ligação à fonte eléctrica do aparelho, utilize os shunts fornecidos.

### Ligação com apenas uma fase e com limitador de potência total (apenas nos modelos com quatro aquecedores sem função de acoplamento)

- Se o disjuntor geral da sua habitação não autorizar uma corrente de 32 Amperes, pode ativar o limitador de potência total na placa de cozedura para que a corrente nunca ultrapassa 16 A.
- Quando o limitador de potência é ativado, pode aumentar a intensidade de aquecimento de cada elemento aquecedor apenas até à potência total limite. Quando o limite for alcançado, ouve-se um sinal sonoro tocar e o ajuste pisca no indicador.
- A função do limitador de potência deve ficar ativada nos dois minutos a seguir a ligação da placa de cozedura (o aparelho terá de ter sido desligado e a segurança criança terá de estar desativada).
- Toque simultaneamente todas as teclas de seleção dos elementos aquecedores durante 3 segundos, até ouvir tocar um sinal sonoro rápido. »Hi« aparece (Hi = High power = corrente de intensidade elevada).
- Toque na tecla »-« ou »+« para mostrar »Lo« (Lo = Low power = corrente de baixa intensidade).
- Para validar o seu ajuste, toque simultaneamente em todas as teclas de seleção dos elementos aquecedores durante 3 segundos. Ouve-se tocar um sinal sonoro rápido e nada aparece nos indicadores.
- A corrente de baixa intensidade fica agora registada na memória. Se pretender modificar este ajuste, tem primeiro de desligar o aparelho durante alguns segundos.

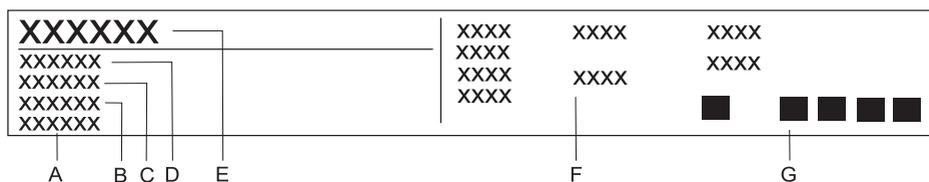


Nota: Pode interromper este procedimento de ajuste tocando na tecla Ligar/Desligar (A), caso contrário esta será interrompida automaticamente passado um minuto. Neste caso, o ajuste anterior fica ativo.

Exemplo: se ajustou dois elementos aquecedores em »P«, não pode utilizar os dois outros. Se quiser utilizar os quatro elementos aquecedores em simultâneo, a intensidade de aquecimento de cada elemento aquecedor será limitado a 7.

# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## Placa de identificação



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

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

Poderá igualmente encontrar o modo de utilização do aparelho no nosso site Internet: [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />

