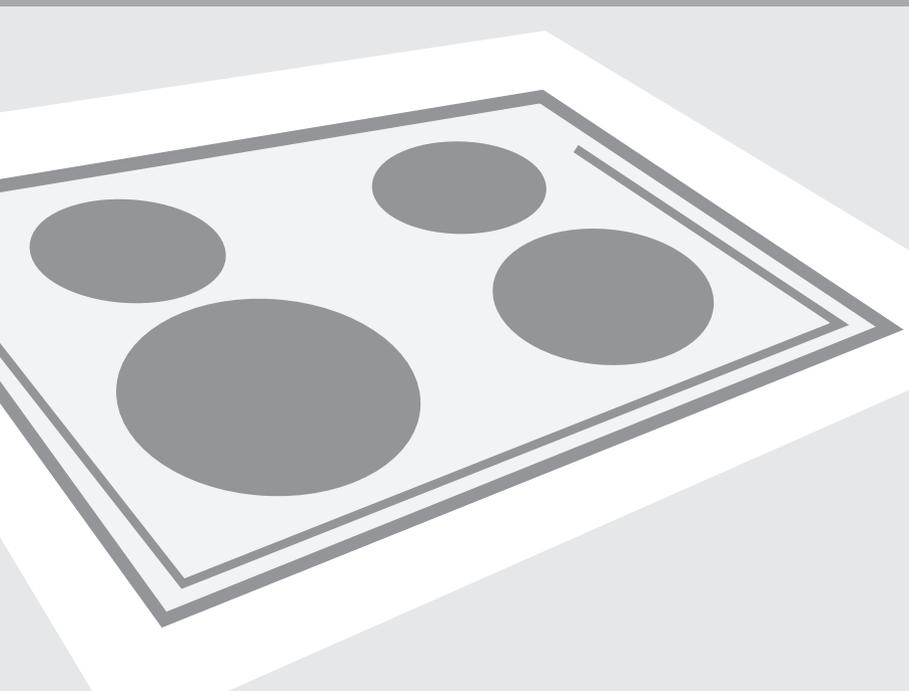


PT

Manual de utilização, de instalação e de ligação



Placa de cozedura vitrocerâmica encastrável de indução

Placa de cozedura vitrocerâmica encastrável de indução

Estimado(a) Cliente,



Esta placa de cozedura vitrocerâmica encastrável de indução é exclusivamente prevista para um uso doméstico.

Os nossos produtos são embalados em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues a um centro de reciclagem ou destruídos sem prejudicar o meio 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 da mesma família, 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.

Placa de identificação

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

Protecção contra o incêndio

A placa de cozedura pode ser embutida ao lado de um móvel colocado no chão, mais alto de que o plano de trabalho, sob a condição que o elemento de cozedura instalado no outro lado do aparelho não fique mais alto que o plano de trabalho.

Importante - Ler antes de utilizar o aparelho.....	3
Descrição do aparelho	5
Utilização	10
Funcionamento.....	13
Cozedura	23
Manutenção.....	24
Guia de reparação	25
Instalação	27

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.

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.



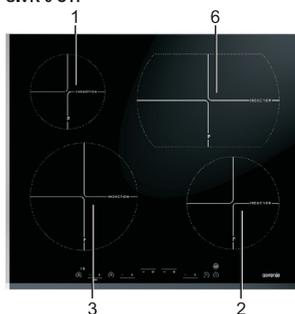
O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais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

Descrição dos diferentes modelos

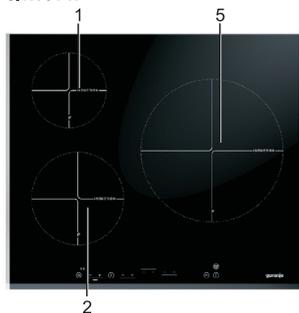
SIVK 6 ATF



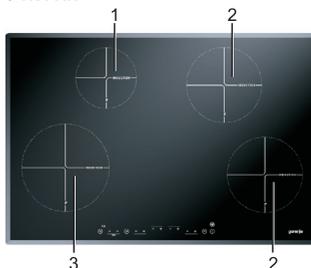
SIVK 6 CTF



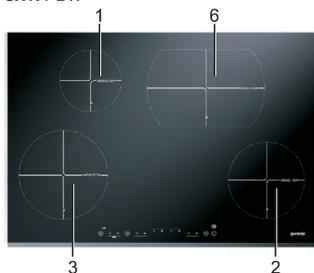
SIVK 6 FTF



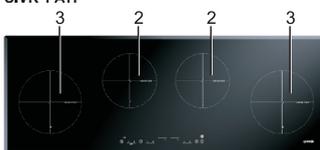
SIVK 7 ATF



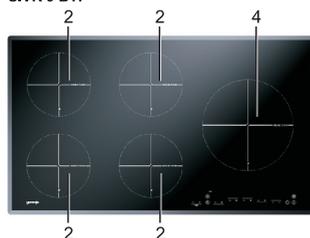
SIVK 7 BTF



SIVK 1 ATF



SIVK 9 BTF



1. Elemento aquecedor Φ 145 mm ; 2,2 kW
2. Elemento aquecedor Φ 180 mm ; 3,0 kW
3. Elemento aquecedor Φ 210 mm ; 3,7 kW
4. Elemento aquecedor Φ 260 mm ; 3,7 kW
5. Elemento aquecedor Φ 280 mm ; 3,7 kW
6. Elemento aquecedor 280 x 180 mm ; 3,7 kW

Precauções a ter

A cozedura de indução é extremamente segura. Estão integrados dispositivos de segurança ao aparelho, tais como os indicadores luminosos de calor residual e os limitadores de temperatura. Tem no entanto de tomar algumas precauções.

Ligação e reparações

- O aparelho deve ser ligado à fonte de alimentação eléctrica exclusivamente por um profissional qualificado.
- Nunca abra a placa de cozedura; apenas um técnico pode proceder a esta intervenção.
- Antes de proceder a qualquer reparação, desligue o aparelho. De preferência, ponha na posição 'fora de serviço' o(s) fusível(eis) (automático(s)) situado(s) no painel de repartição ou, no caso de ligação permanente, feche o disjuntor.

Durante a utilização

- Não utilize a placa de cozedura a uma temperatura ambiente inferior a 5°C.
- Este aparelho está previsto para um uso doméstico. Apenas é destinado à cozedura dos alimentos.
- Durante a sua primeira utilização, liberta-se o cheiro típico de produto «novo». É normal, e se arejar correctamente a cozinha, este odor desaparece rapidamente.
- Lembre-se que se tiver de ajustar os elementos aquecedores numa potência elevada, a subida de temperatura será extremamente rápida. Vigie a cozedura permanentemente se utilizar uma rápida potência de aquecimento.
- Tenha o cuidado de manter uma ventilação correcta quando a placa de cozedura está em serviço. Todos os respiradores de ventilação naturais devem encontrar-se desobstruídos.
- Não deixe os líquidos ferver até evaporarem-se completamente. A placa de cozedura está protegida contra o sobreaquecimento, mas as panelas podem aquecer muito e ficarem danificadas. A garantia não cobre os danos provocados por uma panela na qual o líquido ferveu até evaporação completa.
- Não utilize o plano de cozedura como espaço de arrumação.
- Certifica-se que fica um espaço com alguns centímetros entre o painel inferior da placa de cozedura e o conteúdo da gaveta situado eventualmente por baixo.
- Nunca guarde nenhum objecto inflamável nesta gaveta.
- Certifica-se que os cabos eléctricos dos pequenos aparelhos eléctricos (varinha mágica, por exemplo) não toquem nos elementos aquecedores quentes.
- Os elementos aquecedores aquecem durante a sua utilização e permanecem quentes durante mais uns instantes. Afaste as crianças da placa de cozedura quando esta está em serviço e imediatamente após a ter desligado.

- A gordura e o óleo inflamam-se no caso de sobreaquecimento. Não fique demasiado perto dos recipientes. Se o óleo incendiar-se, nunca tente apagar o fogo com água. Ponha imediatamente uma tampa no recipiente e desactive o elemento aquecedor.
- Nunca flameje nenhum preparo debaixo do exaustor. As chamas altas podem provocar um incêndio, mesmo se o exaustor estiver desligado.
- A vitrocerâmica é extremamente sólida, mas não é inquebrável. Um frasco de especiarias ou um utensílio bicudo que cai em cima, pode parti-la.
- Não utilize a sua placa de cozedura se aparecer uma rachadura. Pare o aparelho e desligue-o imediatamente da rede de forma a evitar qualquer risco de choque eléctrico e ligue para o serviço pós-venda.
- Nunca ponha objectos metálicos tais como placa de pastelaria, forma para bolo, tampas de panela, facas, garfos, ou colheres em cima dos elementos aquecedores de indução. Estes utensílios podem aquecer muito rapidamente e provocar queimaduras.
- Mantenha os objectos magnetizáveis (cartões de crédito, cartões multibancos, discos amovíveis, etc.) distantes da placa de cozedura. Recomenda-se aos utilizadores de um estimulador cardíaco (pacemaker) de consultar o seu cardiologista antes de utilizar uma placa de indução.
- Nunca limpe a placa de cozedura com um aparelho de vapor ou de alta pressão.
- Recomenda-se veemente às pessoas com capacidades físicas, motoras ou mentais reduzidas, ou às pessoas sem experiência ou conhecimentos insuficientes, de pedir ajuda a alguém competente para utilizar o aparelho. A mesma recomendação aplica-se às crianças.
- Quando retire o recipiente da placa de cozedura, o elemento aquecedor pára de funcionar. Mas habitua-se a desligá-lo à mão de forma a evitar que o aparelho se coloque em funcionamento inopinadamente.
- Pequenos objectos como uma panela com um diâmetro inferior a 12 cm, um garfo ou uma faca não são detectados pelo aparelho. A visualização continua de piscar e a placa de cozedura não se coloca em funcionamento.
- O aparelho não está previsto para ser comandado por um temporizador externo ou um telecomando separado.

Protecção contra o sobreaquecimento

- Uma sonda mede permanentemente a temperatura de alguns elementos da placa de cozedura. Todos os elementos aquecedores estão equipados de um sensor que mede a temperatura no fundo dos recipientes de forma a evitar qualquer risco de sobreaquecimento no caso dos líquidos em ebulição evaporarem-se completamente. Se a temperatura aumentar em demasia, a potência de aquecimento diminui automaticamente.

Limitador de tempo de cozedura

O limitador de tempo de cozedura faz parte das funções de segurança que equipa o seu aparelho. Coloca-se em funcionamento se se esquecer de desactivar a sua placa de cozedura.

O tempo de cozedura está limitado em função dos ajustes que escolheu, como indicado na tabela abaixo.

Ajuste	O elemento aquecedor pára automaticamente passado:
0	12 horas
1	8 horas 30
2	6 horas 30
3	5 horas
4	4 horas
5	3 horas 30
6	3 horas
7	2 horas 30
8	2 horas
9	1 hora 30
u	2 horas
U	2 horas

O limitador de tempo de cozedura desactiva os elementos aquecedores quando a duração indicada na tabela tiver decorrido.

Ajuste	O elemento aquecedor ajusta-se automaticamente em 9 passado:
Booster (P)	10 minutos

Familiarizar-se com a indução

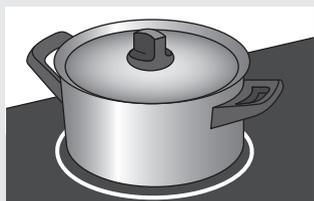
Utilização das teclas “sensitivas”

Terá de familiarizar-se com as teclas “sensitivas”, especialmente se estiver habitado aos botões rotativos. Coloque a ponta do dedo plano em cima da tecla para obter o melhor resultado. Não é necessário exercer uma pressão.

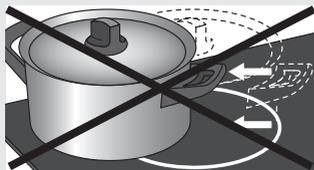
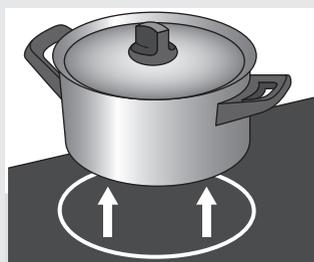
As teclas “sensitivas” reagem apenas se tocar levemente com o dedo. Não se sirva de outra coisa. A placa de cozedura não ficará activada se o seu animal doméstico andar em cima.

Cozedura por indução

- A cozedura por indução é rápida
 - No início, ficará surpreendido pela rapidez da indução. Os alimentos e os líquidos fervem muito rapidamente, especialmente se ajustar uma rápida potência de aquecimento. É preferível vigiar as suas panelas para evitar que estas transbordam ou que os alimentos ficam carbonizados.
- A potência adapta-se automaticamente
 - aquecedor em contacto com o recipiente que fica activa. Se utilizar uma panela com dimensão reduzida num grande elemento aquecedor, a potência ajusta-se ao diâmetro do recipiente. A energia utilizada é menor e será necessário mais tempo para que o conteúdo do recipiente seja levado à ebulição.

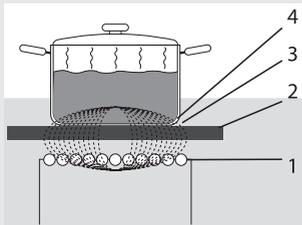


Com a indução, nenhuma perda de calor, e as pegas dos recipientes ficam frias.



Aviso

- ⚠ Os grãos de areia podem provocar riscas impossíveis de eliminar. Apenas coloque em cima da placa de cozedura recipientes cujo fundo está perfeitamente limpo, e levante as suas panelas de pressão quando as desloca.
- ⚠ Não utilize a placa de cozedura como plano de trabalho. Ponha uma tampa em cima dos recipientes de forma a não gastar energia.



A bobina (1) da placa de cozedura (2) gera um campo magnético (3). Se colocar um recipiente com fundo ferromagnético (4) por cima da bobina, formam-se correntes induzidas no fundo do recipiente criando assim calor.

Cozedura por indução

A boca de indução funciona segundo o seguinte princípio: uma bobina de indução, embutida debaixo da superfície vitrocerâmica, gera um campo magnético graças ao qual se formam correntes induzidas (chamadas igualmente correntes de Foucault) no fundo ferromagnético do recipiente; este produz então calor.

- **Fácil**

- Os comandos electrónicos são precisos e fáceis de usar. Ao ajustar o elemento aquecedor numa fraca potência de aquecimento, pode derreter chocolate directamente numa panela, ou cozer ingredientes que teria normalmente de preparar em banho-maria.

- **Rápido**

- Graças à forte potência da placa de indução, os alimentos são levados muito rapidamente à ebulição. Depois, a duração de cozedura é exactamente a mesma que nos aparelhos convencionais.

- **Limpo**

- A placa de cozedura é fácil de limpar. Como os elementos aquecedores não aquecem mais do que os recipientes, os salpicos nunca podem ficar carbonizados.

- **Seguro**

- O calor é gerido no próprio recipiente. Portanto a vitrocerâmica não aquece mais do que a panela. Isso significa que o elemento aquecedor de indução é bem menos quente do que um elemento aquecedor radiante, Hi-light, halogéneo, ou que um queimador de gás. Quando se retira o recipiente, o elemento aquecedor arrefece muito rapidamente.

Trem de cozinha

Trem de cozinha adaptado à indução

A indução necessita de recipientes com uma qualidade especial.

Aviso

-  **O trem de cozinha que utilizou no gás já não convém à placa de indução.**
-  **Utilize apenas um trem de cozinha adaptado às placas de cozedura eléctricas e de indução que tem:**
 - um fundo espesso (mínimo 2,25 mm)
 - um fundo bem plano
-  **Os melhores trens de cozinha são aqueles que possuem o símbolo 'indução'.**

Dica

-  **Pode com um íman verificar se o seu trem de cozinha convém à indução. É adaptado se o íman estiver atraído pelo fundo do recipiente.**

Adaptado	Não adaptado
Inox especial	Barro
Símbolo 'Indução'	Inox
Recipientes esmaltados antifricção	Porcelana
Recipientes de fundição esmaltado	Cobre
	Plástico
	Alumínio

Aviso

-  **Tenha um especial cuidado com os trens de cozinha em aço esmaltado:**
 - o esmalte pode lascar (o revestimento de esmalte solta-se do aço) se ajustar o elemento aquecedor em potência rápida quando o recipiente não contém líquido (suficiente);
 - o fundo da panela pode deformar-se – devido a um episódio de sobreaquecimento ou de um ajuste numa potência demasiada elevada.

Aviso

Nunca utilize recipientes com fundo deformado. Um fundo côncavo ou com lomba pode impedir a segurança anti-sobre-aquecimento de activar-se e, sob o efeito de um calor demasiado intenso, a vitrocerâmica pode partir 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.



Diâmetro mínimo dos recipientes

- O diâmetro dos seus recipientes deve ser de pelo menos 12 cm. Obterá melhores resultados com panelas com mesmo diâmetro que o elemento aquecedor. Se o recipiente for demasiado pequeno, o elemento aquecedor não funciona.



Panela de pressão

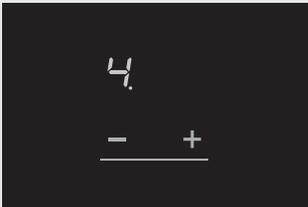
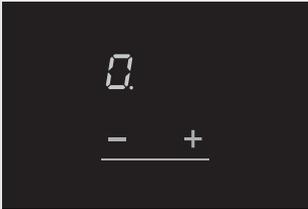
- A indução é muito prática se utilizar uma panela de pressão. O elemento aquecedor reage muito rapidamente e a pressão é rapidamente alcançada. Logo que desactivar o elemento aquecedor, a cozedura pára imediatamente.

Funcionamento

Ajustes

Colocação em funcionamento da placa de cozedura e ajuste da potência de aquecimento

Pode ajustar os elementos aquecedores em 9 potências de aquecimento. Existe igualmente uma função 'Booster' que está indicada por um 'P' na visualização.

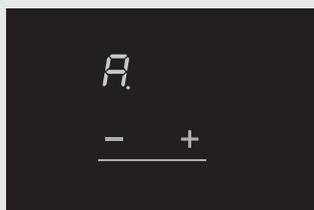
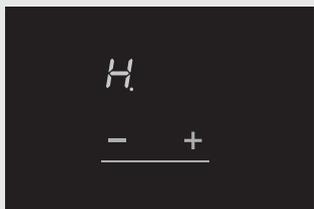
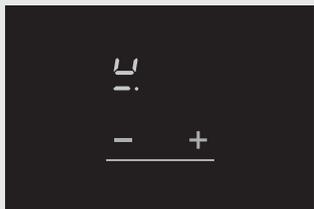


1. Coloque um recipiente num elemento aquecedor.
2. Toque levemente na tecla Ligar/Desligar .
 - Ouve-se tocar um sinal sonoro rápido, '0' aparece em todos os indicadores dos elementos aquecedores. O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla Ligar/Desligar  fica aceso permanentemente. Se não proceder a qualquer ajuste nos 10 segundos a seguir, a placa de cozedura desliga-se automaticamente.
3. Toque levemente na tecla \uparrow ou \downarrow do elemento aquecedor desejado para ajustar a potência de aquecimento pretendida. O elemento aquecedor começa imediatamente a funcionar à potência ajustada (se este detectar um recipiente).
 - Se começar por tocar levemente a tecla \uparrow , o elemento aquecedor ajusta-se imediatamente em '4'.
 - Se começar por tocar levemente a tecla \downarrow , o elemento aquecedor ajusta-se imediatamente em '9'.

Dica



Se mantiver o dedo na tecla \downarrow ou \uparrow ou -, o ajuste do elemento aquecedor será mais rápido (os algarismos desfilam mais rapidamente).



- Detecção dos recipientes
 - Se a placa de cozedura não detectar nenhum recipiente (com fundo ferromagnético) após ter ajustado a potência de aquecimento, o símbolo '4' e a potência ajustada piscam alternadamente no indicador do elemento aquecedor, e o calor não é gerido. Se não pousar nenhum recipiente (com fundo ferromagnético) em cima do elemento aquecedor no minuto que se segue, a zona de cozedura desactiva-se automaticamente.
- Indicador luminoso de calor residual
 - Um elemento aquecedor que funcionou intensamente vai permanecer quente durante um determinado tempo após ter sido desactivado. Um 'H' aparece então no indicador deste elemento aquecedor enquanto não tiver arrefecido.

Função 'Cozedura automática'

A função 'Cozedura automática' aumenta temporariamente a potência (ajuste em '9') para aquecer mais rapidamente o conteúdo do recipiente. Esta função está disponível para todos os ajustes, excepto para 'Booster' e '9'.

Colocação em funcionamento da função Cozedura automática

A placa de cozedura está activada e um recipiente encontra-se num elemento aquecedor.

1. Toque levemente na tecla \uparrow do elemento aquecedor desejado e seleccione o ajuste 'A' (aparece após '9'). 'A' e '9' piscam alternadamente no indicador do elemento aquecedor.

Dica



Para ajustar mais rapidamente o elemento aquecedor em 'A', ajuste primeiro a tecla — para o ajustar imediatamente em '9', depois toque uma vez na tecla \uparrow , para o ajustar em 'A'.

2. Com a tecla — ou \uparrow , ajuste a potência à qual a cozedura deve continuar.
Se seleccionar o ajuste '4', o número '4' e a letra 'A' piscam alternadamente no indicador do elemento aquecedor. Aviso: passados 10 segundos, a tecla — funciona como uma tecla de desactivação.
3. Quando o recipiente atinge a temperatura desejada, a cozedura automática desactiva-se e o elemento aquecedor continua então de funcionar à potência ajustada para a continuação da cozedura.

A tabela abaixo indica a duração da cozedura automática em função do ajuste escolhido para continuar a cozedura.

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

Interrupção da função Cozedura automática

A placa de cozedura está em funcionamento; 'A' e a potência de aquecimento ajustada piscam alternadamente no indicador.

1. Toque levemente na tecla — do elemento aquecedor.

Uma outra potência de aquecimento aparece e 'A' pára de piscar. Ou:

2. Selecciona o ajuste '9'. Ou:

3. Toque leve e simultaneamente nas teclas — e + do elemento aquecedor. O indicador mostra '0', 'A' pára de piscar e o elemento aquecedor desactiva-se.

Booster

A função 'Booster' serve para cozer os alimentos à potência máxima durante um curto lapso de tempo (10 minutos no máximo). A potência de aquecimento passa depois para o ajuste '9' quando a duração máxima do funcionamento 'Booster' for atingida.

Colocação em funcionamento da função Booster

A placa de cozedura está activada e colocou um recipiente em cima de um aquecedor.

1. Toque levemente na tecla **P**. (pode igualmente utilizar esta tecla se já tiver ajustado a potência de aquecimento).

2. Toque levemente na tecla — ou + do elemento aquecedor desejado. A letra 'P' aparece no indicador. A função booster fica imediatamente activa.

Se não tocar levemente nenhuma tecla — ou + , o indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla **P** pisca durante 3 segundos e ouve-se tocar um sinal sonoro rápido.

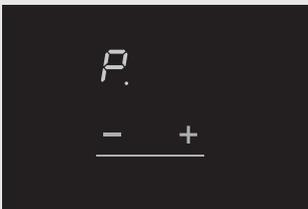
Interrupção da função Booster

A função Booster está em curso, o indicador mostra 'P'.

1. Toque levemente na tecla — .

O ajuste '9' aparece no indicador. A função booster fica desactivada. Ou:

2. Toque leve e simultaneamente nas teclas — e + do elemento aquecedor. O indicador mostra '0' e o elemento aquecedor fica desactivado.

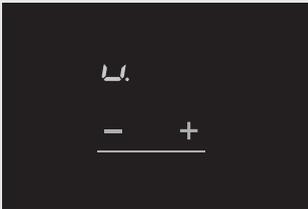


- Quando dois elementos aquecedores activos estão um atrás do outro
 - Dois elementos aquecedores posicionados um atrás do outro influenciam-se mutuamente. A potência é automaticamente partilhada entre eles quando funcionam simultaneamente, não tendo nenhuma consequência até o ajuste '9'. Em contrapartida, se a função Booster estiver activa num deles, o outro elemento aquecedor funcionará automaticamente numa potência reduzida.
 - Se um dos elementos aquecedores estiver ajustado em Booster e se quiser ajustar o outro em '9' ou em Booster, o elemento aquecedor que está ajustado em Booster passará automaticamente a uma potência de aquecimento menos elevada.
 - Dois elementos aquecedores posicionados um ao lado do outro não se influenciam mutuamente. Pode ajustar os dois em Booster.

Apurar/Manter quente

Utilize a tecla  para activar a função “apurar” ou “manter quente”. Pode utilizar o temporizador para ajustar a duração de funcionamento do elemento aquecedor.

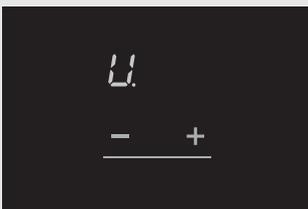
Apurar (u)	Manter quente (U)
A função “Apurar”, mantém os ingredientes a uma temperatura constante de 42°C.	A função «Manter quente» guarda as preparações a uma temperatura constante de 70°C.



Colocação em serviço da função Apurar

Com a placa de cozedura activa e um recipiente colocado em cima de um elemento aquecedor.

1. Toque levemente na tecla Ligar/Desligar .
2. Toque levemente e uma vez na tecla  é a função “apurar”. Um indicador luminoso acende-se em cima à direita da tecla .
3. Toque levemente na tecla  ou  do elemento aquecedor correspondente; a letra 'u' aparece no indicador.



Colocação em serviço da função “Manter quente”

4. Repita a etapa 1 (acima).
5. Toque levemente e duas vezes na tecla  é a função “manter quente”. Dois indicadores luminosos acendem-se em cima à direita da tecla .
6. Toque levemente na tecla  ou  do elemento aquecedor correspondente; a letra 'U.' aparece no indicador.

Desligar a função Apurar / Manter quente

A função Apurar / Manter quente está activa; aparece a letra 'u.' ou 'U.' no indicador.

1. Toque levemente na tecla — ou + .

Se tocar levemente na tecla — , aparece '0.'. Se tocar levemente na tecla + , aparece '0.'. Se tocar levemente na tecla + , '1.' aparece no indicador. A função Apurar / Manter quente está desactivada. Ou:

2. Toque leve e simultaneamente nas teclas — e + .

O indicador mostra '0.' e o elemento aquecedor fica desactivado.

Desligar a placa de cozedura

Desligar um elemento aquecedor

1. O elemento aquecedor está activado. O indicador mostra um ajuste entre 1 e 9, ou 'P.'

Toque leve e simultaneamente nas teclas — e + durante um segundo para desligar o elemento aquecedor.

Ou:

2. Seleccione '0.' tocando levemente na tecla — .

Ouve-se tocar um sinal sonoro rápido e o indicador mostra '0.'. Se todos os elementos aquecedores estiverem ajustados em '0.', a placa de cozedura põe-se automaticamente em modo Stand-by (ver igualmente 'Modo Stand-by').

Desligar todos os elementos aquecedores simultaneamente

A placa de cozedura está em modo Stand-by, ou então um ou vários elementos aquecedores estão activos.

1. Toque leve e rapidamente na tecla Ligar/Desligar ⓪ para desactivar todos os elementos aquecedores em simultâneo.

Ouve-se tocar um sinal sonoro rápido. Nenhum indicador luminoso fica aceso. A placa de cozedura está agora desactivada.

Nota



Pode desligar a placa de cozedura mesmo se a segurança crianças estiver activada ou se o aparelho estiver em Pausa.

Modo Stand-by

Em modo Stand-by, '0.' aparece em todos os indicadores dos elementos aquecedores. A placa de cozedura está desligada e pode ficar sem vigilância. Pode passar para o modo Stand-by a partir do modo 'Desligar', ou então ajustando individualmente cada elemento aquecedor em '0.' para desligá-los. Quando a placa de cozedura estiver em modo Stand-by, desliga-se automaticamente passado 10 segundos se não tocar nenhuma tecla durante este lapso de tempo.

Para passar do modo 'Desligar' ao modo 'Stand-by'

1. Toque levemente na tecla Ligar/Desligar ①.

Ouve-se tocar um sinal sonoro rápido e todos os indicadores dos elementos aquecedores mostram '0'. O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla Ligar/Desligar ① fica aceso.

2. Em modo Stand-by, pode iniciar a cozedura tocando levemente na tecla \uparrow ou \downarrow do elemento aquecedor desejado.

loqueio / Segurança crianças

Esta opção permite proteger a placa de cozedura. Quando esta função está activada, é impossível colocar o aparelho em funcionamento ou modificar o ajuste dos elementos aquecedores.

A tecla $\text{---} \circ$ permite-lhe aceder às duas seguintes funções:

Modo Bloqueio standard	Modo Segurança crianças
O modo Bloqueio standard impede de modificar os ajustes por inadvertência.	O modo Segurança crianças impede de colocar involuntariamente a placa de cozedura em funcionamento.
<u>Todas as funções de cozedura ajustadas ficam activas.</u>	Todos os elementos aquecedores, o temporizador corta-corrente e o temporizador devem estar desligados.

Para activar o modo Bloqueio standard

Um ou vários elementos aquecedores estão em funcionamento.

1. Toque levemente na tecla $\text{---} \circ$ e deixe durante alguns instantes o dedo em cima.

Aviso: todas as funções de cozedura ajustadas ficam activas.

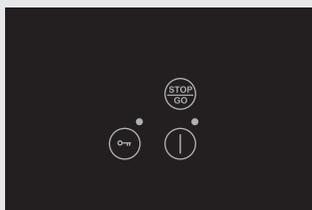
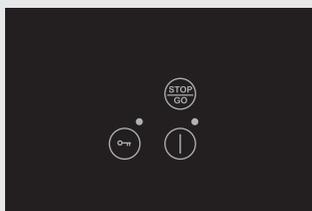
O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla $\text{---} \circ$ e o da tecla Ligar/Desligar ① ficam permanentemente acesos. Todas as teclas estão inactivas, excepto a tecla $\text{---} \circ$ e a tecla Ligar/Desligar ①.

2. Para desactivar o modo Bloqueio standard e desbloquear o painel de comandos, toque levemente na tecla $\text{---} \circ$ e mantenha durante alguns instantes o dedo em cima.

Para activar o modo segurança crianças

A placa de cozedura está em modo Stand-by. '0.' aparece em todos os indicadores dos elementos aquecedores.

1. Toque levemente na tecla $\text{---} \circ$ e mantenha durante alguns instantes o dedo em cima. O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla $\text{---} \circ$ e o da tecla Ligar/Desligar ① ficam acesos permanentemente.



Se não tocar nenhuma tecla durante os 10 segundos que se seguem, os elementos aquecedores desligam-se automaticamente. A segurança crianças fica activa. Pode desligar a placa de cozedura.

Para desactivar a segurança crianças e desbloquear o painel de comandos, toque de novo e levemente na tecla  nos 10 segundos a seguir. nos 10 segundos a seguir.

Dica



Para evitar de colocar involuntariamente a placa de cozedura em funcionamento quando a limpa, active a segurança crianças.

Stop/Go

Quando cozinha, pode utilizar a função Stop/Go para colocar a placa de cozedura em 'pausa' durante 10 minutos. A produção de calor é parada automaticamente para todos os elementos aquecedores. Isso é muito prático quando, por exemplo, quer limpar os salpicos de uma panela que transborda. Pode igualmente parar de vigiar o aparelho durante um momento sem perder os seus ajustes.

Para activar o modo Stop/Go

Um ou vários elementos aquecedores estão activos.

1. Toque levemente uma vez na tecla .

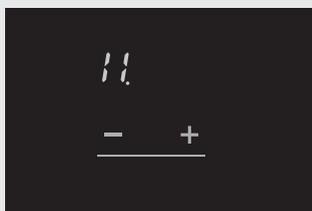
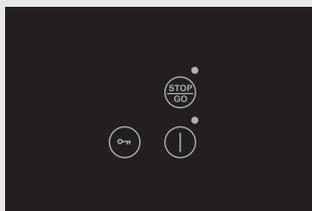
Ouve-se um sinal sonoro rápido  aparece no indicador de todos os elementos aquecedores e o indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla  fica aceso permanentemente.

- Os temporizadores ou o contador de minutos param se estiverem eventualmente em funcionamento.
- Todas as teclas ficam inactivas, excepto ,  e .

Se não tocar nenhuma tecla nos 10 minutos que se seguem, todos os elementos aquecedores activos desactivam-se automaticamente.

Para desactivar o modo Stop/Go

Toque de novo e levemente na tecla  nos 10 minutos que se seguem. A placa de cozedura continua de funcionar com os mesmos ajustes do que antes.



Reconhecer os diferentes modos

Modo Stand-by	Todos os indicadores dos elementos aquecedores mostram '0.'. O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla Ligar/Desligar  fica aceso.
Modo Bloqueio standard	Um ou vários indicadores mostram uma potência de aquecimento. O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla  e o da tecla Ligar/Desligar  ficam acesos.
Modo Segurança crianças	Todos os indicadores dos elementos aquecedores mostram '0.'. O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla  e o da tecla Ligar/Desligar  ficam acesos. Todos os indicadores luminosos e todos os indicadores apagam-se passados 10 segundos. A segurança crianças fica activa.
Modo Stop/Go	Todos os indicadores dos elementos aquecedores mostram   . O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla  fica aceso. O modo Pausa funciona apenas se um ou vários elementos aquecedores estiverem activos.
Modo Memória	Todos os indicadores dos elementos aquecedores mostram '0.'. O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla  pisca.

Temporizador de cozedura e contador de minutos

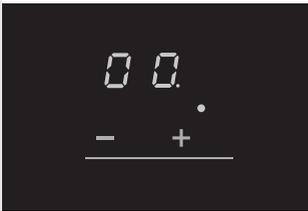
É possível ajustar o temporizador de cozedura para cada um dos elementos aquecedores e este pode funcionar para todos os elementos aquecedores em simultâneo. A placa de indução está igualmente equipada de um contador de minutos. O temporizador e o contador de minutos podem ser ajustados em 99 minutos, no máximo.

O contador de minutos funciona como o temporizador de cozedura, mas é independente dos elementos aquecedores. Quando esta é ajustada, o contador de minutos continua a sua contagem decrescente mesmo se a placa de cozedura estiver desligada. O contador de minutos apenas pode ser desactivado quando a placa de cozedura está na posição 'Ligar'.

Temporizador de cozedura	Contador de minutos
O temporizador de cozedura deve ser atribuído a um elemento aquecedor. Isso significa que o elemento aquecedor desliga-se quando decorreu o tempo ajustado.	O contador de minutos não é atribuído a um elemento aquecedor. Continua de funcionar quando a placa de cozedura está desligada.



Modelo SIVK 9 BTF



Ligar o contador de minutos

A placa de cozedura está activa

1. Toque leve e simultaneamente nas teclas — e + do temporizador / contador de minutos.
'00.' aparece no indicador e o indicador luminoso vermelho pisca em baixo dos zeros, no meio (em baixo à direita dos zeros no modelo SIVK 9 BTF).

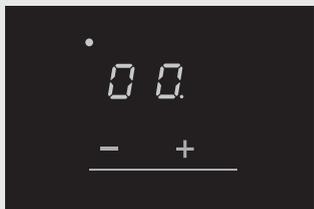
2. Toque levemente nas teclas — e + para ajustar o lapso de tempo desejado. A contagem decrescente começa logo após do ponto situado ao lado do tempo ajustado apagar-se. O indicador luminoso vermelho continua de piscar.
Se não ajustar o lapso de tempo com as teclas — e + , o contador de minutos desactiva-se automaticamente passado 10 segundos.

Desligar o contador de minutos

As etapas 1 e 2 não se aplicam se um ou vários elementos aquecedores estiverem em funcionamento.

1. Toque levemente na tecla Ligar/Desligar Ⓛ para ligar a placa de cozedura.
2. Toque leve e simultaneamente nas teclas — e + do temporizador / contador de minutos.
O ponto acende-se ao lado do tempo ajustado.
3. Toque levemente na tecla — do temporizador / do contador de minutos e deixe o seu dedo em cima até '01' aparecer no indicador. Retire o dedo e toque levemente e de novo na tecla — .

O contador de minutos fica agora em Stand-by. Desactivar-se-á automaticamente passado 10 segundos.



Ligar e ajustar o temporizador de cozedura

A placa de cozedura está em funcionamento. O temporizador apenas pode ser atribuído a um elemento aquecedor activo.

1. Toque levemente duas vezes e simultaneamente nas teclas — e + do temporizador / do contador de minutos para atribuir o temporizador no primeiro elemento aquecedor activo (neste exemplo, trata-se do elemento aquecedor traseiro esquerdo). Sempre que tocar novamente nas teclas — e +, atribui a função temporizador ao elemento aquecedor activo seguinte; o indicador luminoso que se acende indica-lhe o elemento aquecedor seleccionado.
2. Ajuste a duração de cozedura com a tecla — ou +. A contagem decrescente começa logo após o ponto situado ao lado do tempo ajustado apagar-se. O indicador luminoso vermelho que indica o elemento aquecedor programado pelo temporizador continua de piscar. Se não ajustar a duração de cozedura com as teclas — e +, o temporizador desactiva-se automaticamente passado 10 segundos.
3. Repita as etapas 1 e 2 para ajustar a duração de cozedura desejada num outro elemento aquecedor activo.

Aviso



Se a função temporizador estiver atribuída a vários elementos aquecedores em simultâneo, ou se diferentes lapso de tempo são programados no temporizador, o indicador do temporizador / do contador de minutos mostra sempre o tempo restante da contagem decrescente que se acabará primeiro.

Anulação de uma duração de cozedura ajustada no contador de minutos

1. Toque leve e simultaneamente (várias vezes) nas teclas — e + do temporizador / do contador de minutos para seleccionar a duração de cozedura que quer anular. O ponto pisca ao lado da duração de cozedura ajustada.
2. Toque levemente na tecla — do temporizador / contador de minutos e deixe o dedo em cima até '01' aparecer no indicador. Retire o dedo e toque de novo levemente na tecla —. A função temporizador para esta duração de cozedura ajustada está agora em Stand-by. Desactivar-se-á automaticamente passado 10 segundos.

Paragem do alarme sonoro do temporizador de cozedura / contador de minutos

Quando o lapso de tempo ajustado ou a duração de cozedura chegou ao fim, ouve-se tocar o alarme sonoro, e '00.' pisca no indicador.

1. Toque levemente numa tecla qualquer para desligar o alarme.

Dica

- Pode manter o dedo na tecla — ou + para ajustar mais rapidamente a duração de cozedura desejada.
- Se tocar levemente na tecla — logo após ter colocado em funcionamento o temporizador de cozedura / contador de minutos, a duração de cozedura ajusta-se imediatamente em 30 minutos (o indicador mostra '30.').

Cozedura

Cozinha sã

Temperatura crítica de diferentes óleos

Para cozinhar os seus alimentos da forma mais sã possível, Gorenje recomenda-lhe de escolher o seu óleo em função da temperatura de fritura adaptada à sua receita. Para cada óleo, existe uma temperatura crítica (ou ponto de fumo) à qual se formam compostos tóxicos. A tabela abaixo indica a temperatura crítica de alguns óleos.

Matéria gorda	Temperatura crítica em °C
Azeite extra virgem	160 °C
Manteiga	177 °C
Óleo de coprah	177 °C
Óleo de canola (colza)	204 °C
Azeite virgem	216 °C
Óleo de girassol	227 °C
Óleo de milho	232 °C
Óleo de amendoim	232 °C
Óleo de arroz	255 °C
Azeite	242 °C

Ajustes da potência de aquecimento

Como os ajustes dependem da quantidade e da natureza dos alimentos a cozer, a placa abaixo é fornecida a título indicativo.

- **Utilize os ajustes Booster e 9 para:**
 - pôr rapidamente a ferver líquidos ou alimentos sólidos
 - preparar legumes salteados
 - aquecer óleo ou matérias gordas
 - fazer subir a pressão numa panela de pressão.

- **Utilize o ajuste 8 para:**
 - refogar a carne
 - fritar os peixes planos
 - cozer as omeletas
 - preparar batatas salteadas (previamente fervidas)
 - fritar alimentos num banho de óleo.

- **Utilize o ajuste 7 para:**
 - cozer crepes espessos
 - cozer fatias espessas de carne panadas
 - fritar bacon
 - preparar batatas fritas
 - cozer rabanadas
 - fritar peixe panado.

- **Utilize os ajustes 6 e 5 para:**
 - terminar a cozedura de grandes quantidades
 - descongelar os legumes
 - cozer as fatias finas de carne.

- **Utilize os ajustes 1 a 4 para:**
 - pôr a ferver a calda
 - deixar refogar a carne
 - estufar os legumes
 - pôr a derreter o chocolate
 - pôr a derreter o queijo.

Manutenção

Limpeza

Dica

Active a segurança crianças ante de começar a limpeza da placa de cozedura.

Limpeza diária

- Apesar dos salpicos não poder carbonizar-se na vitrocerâmica, recomenda-se no entanto a limpeza da placa de cozedura após cada utilização.
- A melhor solução é utilizar uma esponja húmida e um detergente leve.
- Limpe depois com papel absorvente ou com um pano seco.

Manchas rebeldes

- Pode igualmente eliminar as manchas rebeldes com um detergente leve, como por exemplo um detergente líquido para a louça.
- Limpe as manchas de água e as marcas de calcário com vinagre.

- As marcas de metal (provocadas pelos recipientes que se arrasta nos elementos aquecedores) são difíceis de eliminar. Existe para isso produtos especiais.
- Raspe as manchas secas com um raspador para vitrocerâmica. O raspador é igualmente o melhor meio para tirar o plástico e o açúcar que derreteu.

 **O que não se deve fazer**

- Nunca utilize detergentes abrasivos; deixam riscos nos quais as sujidades e o calcário podem incrustar-se.
- Nunca utilize produtos agressivos como a lã de aço ou os tampões a esfregar.

Guia de reparação

Generalidades

 **Encontrará o nº de telefone do serviço pós-venda no cupão de garantia que lhe foi fornecido.**

Se notar uma racha, mesmo mínima que seja, na vitrocerâmica, desactive imediatamente a placa de cozedura e depois coloque-a fora de tensão; para isso, ponha na posição 'fora de serviço' o(s) fusível(eis) (automáticos) situados na tabela de repartição ou, em caso de ligação permanente, feche o disjuntor. Contacte depois o serviço pós-venda.

Tabela das anomalias

Se o aparelho não funcionar correctamente, nem sempre significa que está defeituoso. Tente primeiro de encontrar por si mesmo uma solução ao problema verificando os pontos que constam da lista abaixo.

ANOMALIA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O símbolo (—·) aparece nos indicadores quando a placa de cozedura acaba de ser activada pela primeira vez.	É a rotina standard de instalação.	Funcionamento normal.
O ventilador continua de trabalhar durante vários minutos após a paragem da placa de cozedura.	A placa de cozedura arrefece.	Funcionamento normal.
Um leve odor é perceptível durante a primeira utilização da placa de cozedura.	O aparelho novo está a aquecer.	É normal e desaparecerá após algumas utilizações. Ventile correctamente a cozinha.

ANOMALIA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
Uma espécie de tic-tac ouve-se na placa de cozedura.	Vem do limitador de potência dos elementos aquecedores dianteiro e traseiro. Este ruído pode igualmente surgir quando os elementos aquecedores são ajustados em fraca potência.	Funcionamento normal.
Os recipientes fazem barulho durante a cozedura.	Vem da energia que a placa de cozedura transmite à panela.	Com alguns recipientes, isso é totalmente normal quando os elementos aquecedores são ajustados numa potência elevada. Isso não danifica nem os recipientes, nem a placa de cozedura.
Colocou em funcionamento o elemento aquecedor, mas a visualização continua de piscar	A panela que utiliza não convém à indução ou o seu diâmetro é inferior a 12 cm.	Escolha uma panela adaptada.
Um elemento aquecedor pára bruscamente de funcionar e ouve-se um sinal sonoro.	A duração de cozedura ajustada acabou.	Pare o sinal sonoro tocando levemente numa tecla qualquer.
A placa de cozedura não funciona e não aparece nada.	Não há alimentação eléctrica por causa de um cabo defeituoso ou de uma ligação incorrecta.	Verifique os fusíveis ou o disjuntor (se não houver nenhum cordão sector com ficha).
O fusível salta quando se coloca a placa de cozedura em funcionamento.	A ligação da placa de cozedura está incorrecta.	Verifique a ligação eléctrica.
A placa de cozedura desliga-se.	Tocou levemente por inadvertência a tecla Ligar/ Desligar ou duas teclas em simultâneo.	Volte a colocar em funcionamento a placa de cozedura.
Código erro ER22	O painel de comandos está muito sujo ou recoberto por uma película de água.	Limpe o painel de comandos.
Código erro E2.	A placa de cozedura sobreaqueceu.	Deixe arrefecer a placa de cozedura e escolha uma potência de aquecimento mais moderada.
Código erro U400	A tensão é demasiada elevada e/ou a placa de cozedura não foi correctamente ligada.	Mande modificar a ligação.
Código erro r^d .	Deixou o dedo durante demasiado tempo numa tecla.	Não toque levemente nas teclas durante demasiado tempo.
Outros códigos de erro.	O gerador é defeituoso.	Contacte o serviço pós-venda.

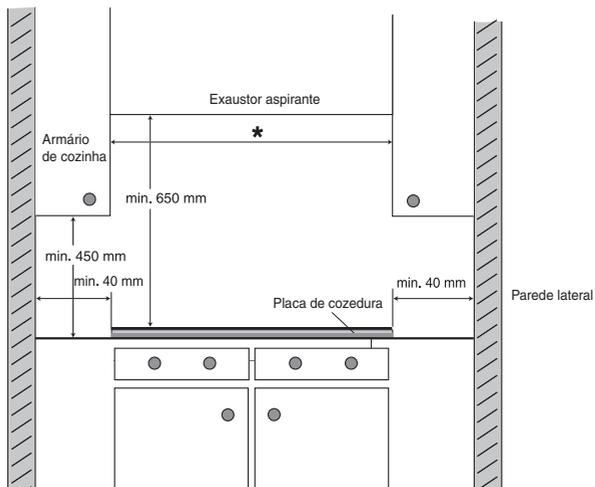
O que é necessário saber

Instruções de segurança relativas à instalação

- A ligação deve ser realizada segundo as normas em vigor e a regulamentação nacional.
- O aparelho deve ser ligado à terra.
- Este aparelho deve ser ligado exclusivamente por um electricista qualificado.
- Para a ligação, utilize um cabo correspondente às normas em vigor e à regulamentação. É preferível a bainha ser de borracha.
- O cabo de ligação afrouxa-se livremente e não deve atravessar uma gaveta.
- Se desejar realizar uma ligação fixa, a sua instalação eléctrica deve possuir um corta-circuito omnipolar cujos contactos na posição aberta estão separados por uma distância de, pelo menos, 3 mm.
- O plano de trabalho no qual a placa de cozedura será embutida deve estar perfeitamente horizontal.
- As paredes, o plano de trabalho, e as extremidades da placa de cozedura devem resistir a um calor de, pelo menos, 85°C. Apesar do aparelho não aquecer, o calor libertado pelos recipientes pode descolorar ou deformar os elementos adjacentes que não seriam termosplacas.
- Os danos resultantes de uma ligação não conforme, bem como de uma instalação ou de uma utilização incorrecta não estão cobertos pela garantia.

Espaço livre

A segurança de utilização necessita de espaço suficientemente livre à volta da placa de cozedura. Verifique se estes espaços livres estão correctos.



*SIVK 6 ... 61 cm

*SIVK 7 ... 78 cm

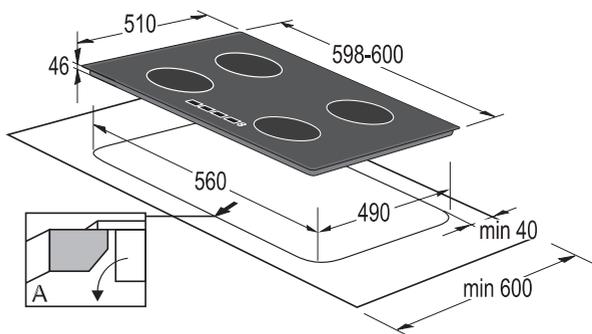
*SIVK 9 ... 91 cm

*SIVK 1 ... 112 cm

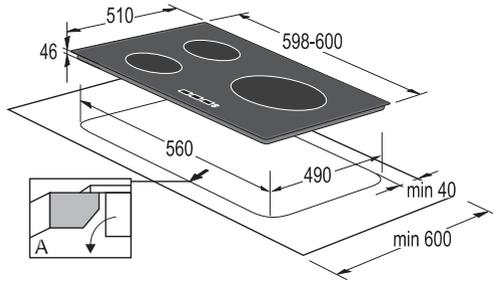
Dimensões de embutimento

As dimensões do corte no plano de trabalho estão indicadas nos esquemas abaixo.

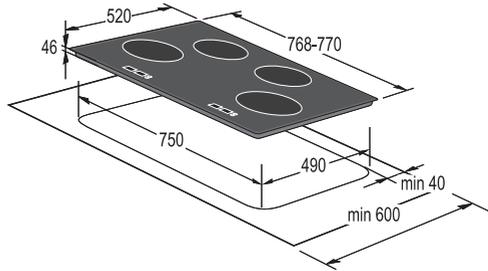
SIVK6ATF
SIVK6CTF



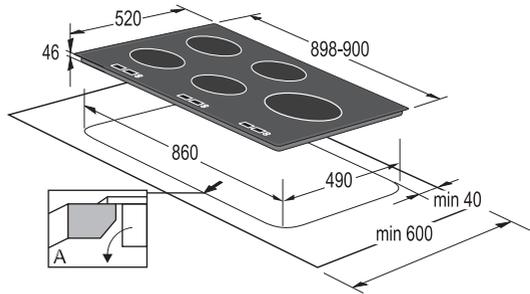
SIVK6FTF



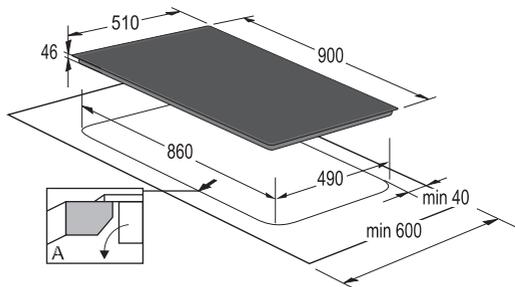
SIVK7ATF
SIVK7BTF

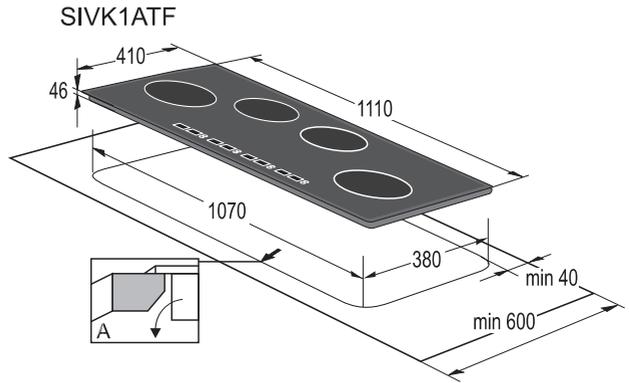


SIVK9BTF



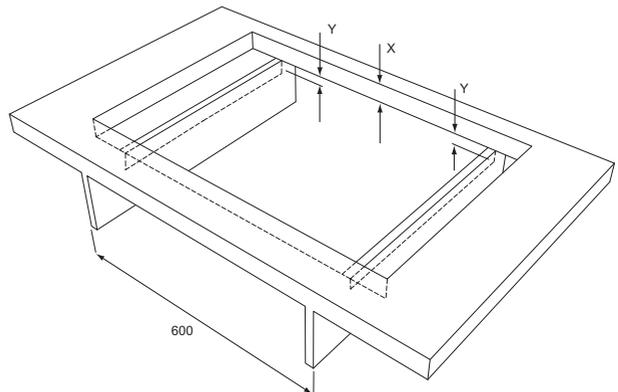
SIVK9CTF





- 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, será necessário cortar em viés ou aplinar a extremidade inferior do corte para garantir uma ventilação suficiente (ver a figura A).

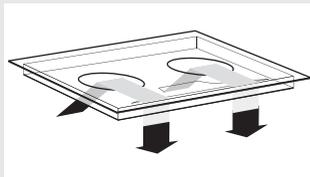
Se a placa de cozedura for mais larga que a gaveta, e se a espessura do plano de trabalho for inferior a 46 mm, serra um corte nos dois painéis laterais da gaveta para que a placa de cozedura não as toque.



Dimensões de embutimento no plano de trabalho

$x < 46$ mm: $y = 46$ mm - x

$x \geq 46$ mm: $y = 0$ mm

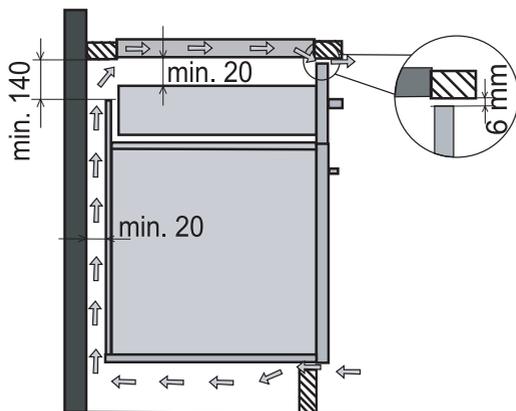


Ventilação

Os componentes electrónicos do aparelho necessitam de serem arrefecidos. A placa de cozedura desactivar-se-á automaticamente se a ventilação não for suficiente. Existe aberturas de ventilação no painel inferior do aparelho. O ar deve poder penetrar por estas aberturas. Sai por aberturas que se encontram debaixo do aparelho, na parte frontal.

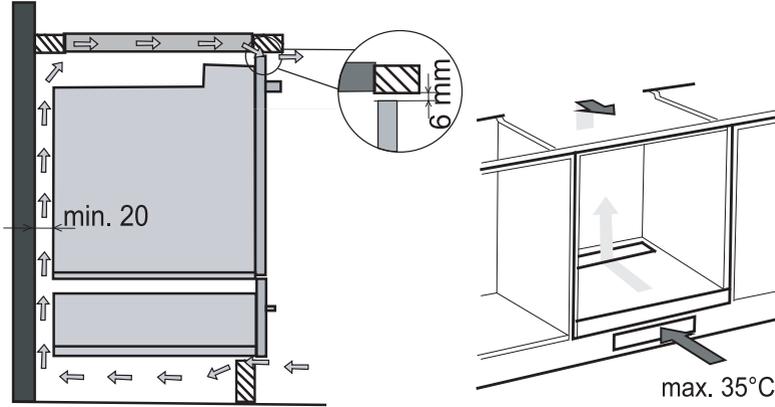
A Móvel baixo com gaveta

- O painel traseiro do móvel debaixo da placa de cozedura deve possuir uma abertura de 140 mm de altura em todo o seu comprimento; na parte frontal, a abertura terá uma altura, de pelo menos, 6 mm e será igualmente cortado em todo o comprimento do móvel.
- O aparelho está equipado de um ventilador situado na sua parte inferior. No caso do móvel estar equipado de uma gaveta, não poderá guardar nem pequenos objectos, nem papéis; efectivamente, estes podem correr o risco de serem aspirados pelo ventilador, o que poderia danificar tanto o ventilador como todo o sistema de arrefecimento. As folhas de alumínio e as substâncias inflamáveis (aerossóis) também não devem ser conservados nesta gaveta, nem colocados em proximidade da placa de cozedura. Risco de explosão! É necessário deixar um espaço livre de 20 mm entre o conteúdo da gaveta e as chegadas de ar do ventilador.

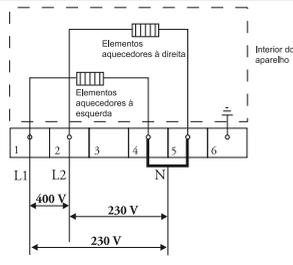


B Móvel baixo com forno

- É possível embutir debaixo da placa de indução todos os fornos de tipo EVP4, EVP2..., equipados de um ventilador de arrefecimento. Antes de embutir o forno, é necessário tirar o painel traseiro do móvel de cozinha ou realizar um corte, de forma que toda a superfície traseira do recinto de cozedura esteja liberta. Na parte frontal, o móvel terá de ter em todo o seu comprimento uma abertura de pelo menos 6 mm de altura.

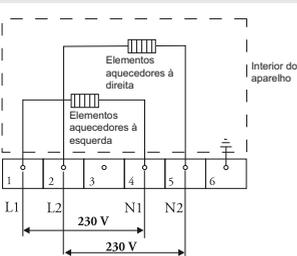


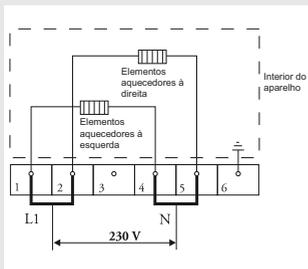
Ligação eléctrica



Ligação standard

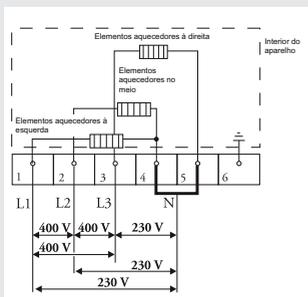
- Ligação com 2 fases e 1 neutro (2 1N, 400 V~/ 50 Hz)
 - A tensão entre as fases e o neutro é 230 V~. A tensão entre as duas fases é 400 V~. Coloque um shunt entre os pontos de ligação 4 e 5. Os grupos devem estar protegidos por fusíveis de pelo menos 16 A (2x). O cabo de ligação deve ter uma secção de pelo menos 4 mm².
- Ligação com 2 fases e 2 neutros (2 2N, 230 V~/ 50 Hz)
 - A tensão entre as fases e os neutros é 230 V~.
 - O grupo deve estar protegido por fusíveis de pelo menos 16 A (2x). O cabo de ligação deve ter uma secção de pelo menos 4 mm².





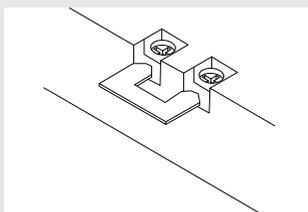
Ligação especial

- Ligação com uma única fase e um neutro (1 IN, 230 V~ / 50 Hz)
 - A tensão entre a fase e o neutro é 230 V~. Coloque um shunt entre os pontos de ligação 1-2 e 4-5. O grupo deve estar protegido por um fusível de pelo menos 32 A. O cabo de ligação deve ter uma secção de pelo menos 6 mm².



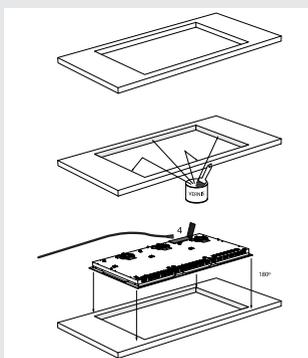
Ligação da placa de cozedura com 5 elementos aquecedores

- Ligação com 3 fases e 1 neutro (3 IN, 400 V~ / 50 Hz)
 - A tensão entre as fases e o neutro é 230 V~. A tensão entre as fases é 400 V~. Coloque um shunt entre os pontos de ligação 4 e 5. Os grupos devem estar protegidos por fusíveis de pelo menos 16 A (3x). O cabo de ligação deve ter uma secção de pelo menos 2,5 mm².



Para estabelecer as conexões adequadas, pode utilizar os shunts da caixa de ligação, como indicado nas ilustrações.

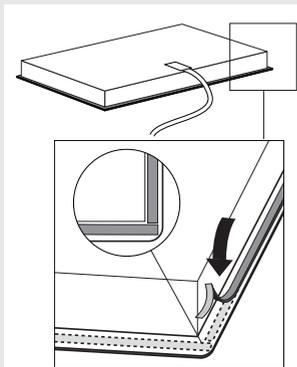
Embutimento



Verifique se o corte no plano de trabalho corresponde às dimensões exigidas e aos imperativos de ventilação.

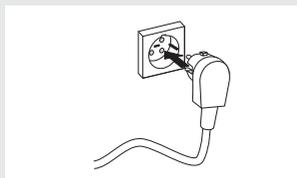
As secções do corte no plano de trabalho, de madeira ou em matérias sintéticas, devem ser tratadas, se necessário, com uma resina impermeabilizante, para prevenir qualquer deformação do plano de trabalho que pode ser provocado pela humidade.

Coloque a placa de cozedura do avesso no plano de trabalho.



Instale o cabo de ligação no aparelho seguindo as.

Retire a banda adesiva que protege a junta e cole-a na cova do perfilado de alumínio ou à volta da vitrocerâmica. Não faça rodar a junta nos cantos, mas sim corte quatro bandas distintas para os quatro lados, para que a junta adere de forma limpa nos cantos, sem transbordar.



Rode a placa de cozedura para ela ficar direita e insira-a no recorte.

Ligue o aparelho. Ouve-se tocar um sinal sonoro rápido e todos os indicadores acendem-se durante um instante. A placa de cozedura está pronta a usar.

Verifique se funciona convenientemente. Se a ligação estiver incorrecta, ouve-se tocar um sinal sonoro, ou então nada aparece nos indicadores, consoante o erro cometido.

