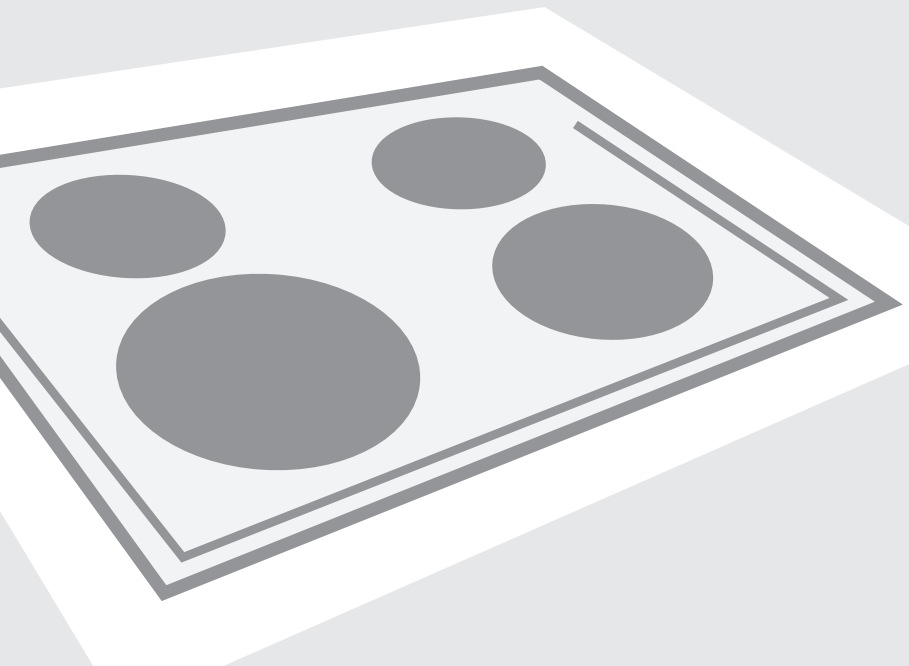


**BR** Manual de utilização, de instalação e de  
ligação



Cooktop vitrocerâmico embutível

# Cooktop vitrocerâmico embutível

## **Estimado(a) Cliente,**



Este cooktop vitrocerâmico embutível é exclusivamente previsto 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 uso**

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

## **Instruções de ligação**

A ligação deve ser efetuada segundo as instruções do capítulo “Ligação à rede elétrica” 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.

## **Proteção contra o incêndio**

O cooktop pode ser embutido ao lado de um móvel de chão, mais alto de que o plano de trabalho, sob a condição de que o equipamento instalado do outro lado do outro lado do cooktop não fique mais alto que o plano de trabalho.

<b>Importante – Ler antes de utilizar o aparelho</b> .....	<b>3</b>
<b>Descrição do aparelho</b> .....	<b>5</b>
<b>Zonas de cozimento</b> .....	<b>7</b>
<b>Operação das zonas de cozimento</b> .....	<b>9</b>
<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>16</b>
<b>Instalação</b> .....	<b>18</b>
<b>Ligação à rede elétrica</b> .....	<b>21</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>23</b>

## Importante – Ler antes de utilizar o aparelho

### *Precauções de segurança*

- As crianças a partir de 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimentos, podem utilizar o aparelho sob vigilância mas sob a condição de ter recebido instruções sobre o uso do aparelho de forma segura 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 para não tocar nas zonas de cozimento. Manter as crianças menores de 8 anos afastadas do aparelho, exceto se as vigiar continuamente.
- AVISO: Risco de incêndio; não deixar objetos sobre o cooktop.
- AVISO: As frituras podem apresentar um risco de incêndio se não as vigiar. Nunca tente apagar o fogo com água. Desligue imediatamente o aparelho, coloque uma tampa na panela e tente abafar as chamas com um pano molhado.
- Após o uso, desligue as zonas de cozimento usando o painel de controle e não confie apenas no detector de panela.
- AVISO: Se o cooktop estiver rachado, desligue o aparelho para evitar qualquer risco de choque elétrico.
- Nunca limpe o cooktop com um aparelho de vapor ou de alta pressão: existe um risco de choque elétrico.
- O aparelho não deve ser operado por um temporizador externo ou um sistema de controle remoto.

### *Advertências*

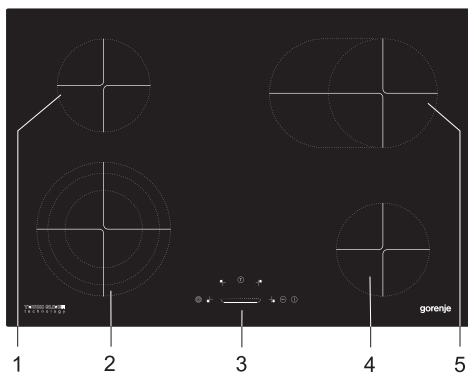
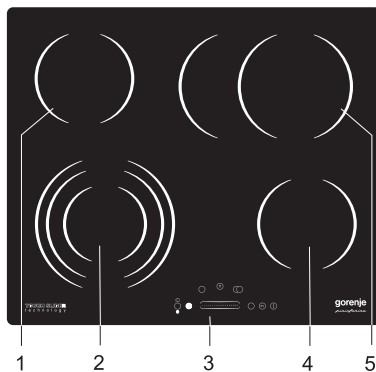
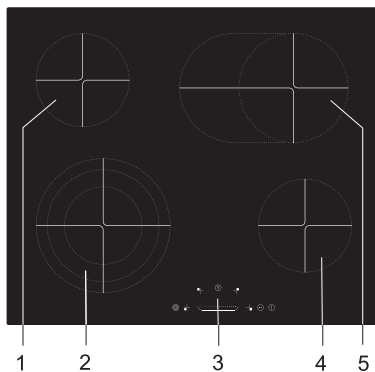
- O aparelho deve ser ligado à rede elétrica exclusivamente por um técnico do serviço pós-venda autorizado ou por um profissional qualificado.
- As intervenções e reparações efetuadas por pessoas não qualificadas podem provocar ferimentos graves ou danificar o aparelho. Entregue qualquer intervenção a um serviço pós-venda autorizado ou a um profissional competente.
- O aparelho é destinado ao cozimento de alimentos. Qualquer outra utilização é inadequada, por ex. o aquecimento do ambiente. Não coloque panelas vazias sobre as zonas de cozimento.

- Se outro aparelho elétrico estiver ligado em proximidade do cooktop, verifique se o cabo elétrico está em contato com as zonas de cozimento quentes.
- Não guarde debaixo do aparelho produtos pouco resistentes ao calor, como detergentes, aerossóis, etc.
- Se utilizar o cooktop vitrocerâmico como espaço de armazenamento, pode provocar riscos ou outros danos. Nunca aqueça os alimentos numa folha de alumínio ou em recipientes de plástico, pois podem derreter e provocar um incêndio ou danificar o cooktop.

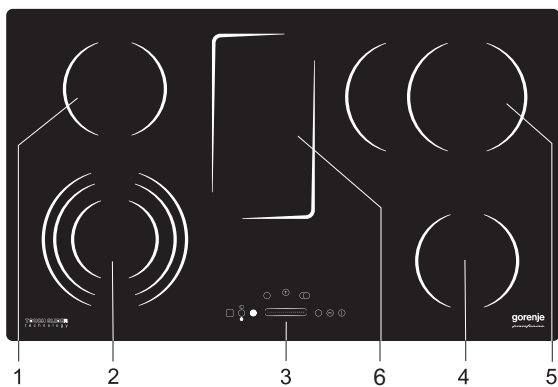


**Este símbolo, que se encontra no produto ou em sua embalagem, indica que o aparelho não é um resíduo doméstico normal. Deve ser entregue a um serviço de recolha especializado ou a uma estação de tratamentos de resíduos que recolhe e recicla os equipamentos elétricos e eletrônicos. Ao desfazer-se do aparelho seguindo as recomendações, você contribui com o ambiente. Para obter mais informações sobre a recolha e a reciclagem deste produto, favor contatar a câmara e o serviço de limpeza da sua localidade, ou a loja onde o comprou. odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.**

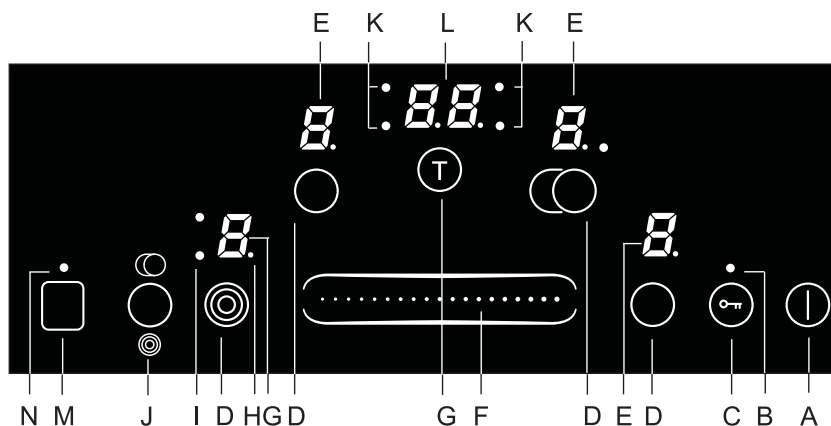
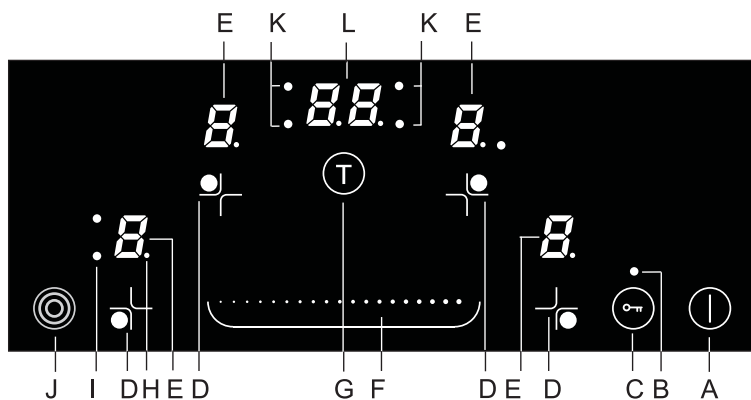
## Descrição do aparelho



1. Zona de cozimento traseira esquerda
2. Zona de cozimento dianteira esquerda
3. Painel de controle
4. Zona de cozimento dianteira direita
5. Zona de cozimento traseira direita
6. Zona de aquecimento



**Painel de controle  
(segundo o modelo)**



**Teclas sensíveis e indicadores**

- A** Tecla ligar/desligar
- B** Sinal luminoso - segurança crianças
- C** Tecla segurança crianças
- D** Tecla de seleção da zona de cozimento
- E** Nível de potência / calor residual
- F** Controle deslizante para ajustar
- G** Tecla do temporizador
- H** Ponto decimal indicando a ativação da função
- I** Sinal luminoso - expansão da zona de cozimento
- J** Tecla para ativar/desativar a expansão da zona
- K** Sinal luminoso - zona operada pelo temporizador
- L** Visor do temporizador
- M** Tecla para ativar a zona de aquecimento
- N** Sinal luminoso - zona de aquecimento ativada

# Zonas de cozimento

## ***Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez***

Limpe a superfície vitrocerâmica com um pano úmido e detergente de lavar louça. Não utilize produtos agressivos como detergentes abrasivos que podem riscar a superfície, esponjas abrasivas ou removedores de manchas.

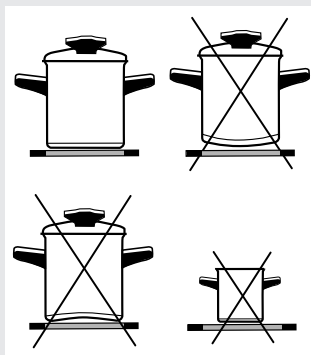
## ***Avisos importantes***

- Não ligar a zona de cozimento sem panela, e nunca utilizar o cooktop para aquecer o ambiente!
- Verificar se as zonas de cozimento e o fundo da panela estão limpos e secos, para garantir uma boa transmissão do calor e evitar de danificar a superfície de aquecimento.
- Qualquer gordura ou óleo sobre a zona de cozimento pode inflamar-se facilmente. Portanto, é necessário vigiar continuamente as frituras (por ex. batatas fritas).
- Não colocar uma panela úmida ou uma tampa com vapor condensado sobre as zonas de cozimento, pois a umidade pode danificá-las.
- Não deixar uma panela quente resfriar sobre as zonas de cozimento, pois pode gerar umidade e causar corrosão

### **Avisos importantes sobre o cooktop vitrocerâmico**

- As zonas de cozimento atingem rapidamente o nível da potência ajustada, mas a superfície envolvente permanece relativamente fria.
- O cooktop é resistente às mudanças de temperatura.
- É também resistente aos choques. Pode colocar as panelas com certa rudeza sem o danificar.
- Não utilizar o cooktop como área de trabalho. Os objetos afiados podem riscar a superfície.
- Não é possível preparar alimentos em recipientes de alumínio ou de plástico. Não colocar objetos de plástico nem folha de alumínio sobre a superfície vitrocerâmica.
- Nunca utilizar o cooktop se estiver rachado ou danificado. Se um objeto afiado cair sobre o cooktop, a superfície pode quebrar. As consequências podem aparecer imediatamente ou apenas após algum tempo. Se aparecer uma fenda visível, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Se açúcar ou alimentos açucarados caírem sobre a superfície quente, limpá-la imediatamente.

## Utensílios de cozinha



## Dicas sobre o uso de panelas

Utilizar apenas panelas de boa qualidade com fundo bem plano e em bom estado.

- A transmissão de calor funciona melhor se utilizar uma panela de diâmetro igual ao da zona de cozimento, e se colocar a panela no meio da zona de cozimento.
- Quando utilizar utensílios de vidro resistente a temperaturas altas (Pyrex) ou de porcelana, sempre seguir as instruções do fabricante.
- Se utilizar uma panela de pressão, vigiá-la continuamente até obter a pressão conveniente. Selecione inicialmente a potência máxima para a zona de cozimento; quando a pressão aumentar, utilize as teclas para reduzir a potência segundo as instruções do fabricante da panela de pressão.
- Sempre colocar água suficiente na panela de pressão ou em qualquer outro utensílio. Caso contrário, o superaquecimento pode danificar a panela e a zona de cozimento.
- Os utensílios de vidro resistente a temperaturas altas (Pyrex) com fundo especial tratado são adequados para uso no cooktop se o diâmetro for igual ao da zona de cozimento. Os utensílios com diâmetro maior podem quebrar devido à tensão térmica.
- Quando utilizar utensílios especiais ou não convencionais, sempre seguir as instruções do fabricante.
- Quando cozinhar alimentos em panelas de metal claro ou com fundo muito espesso, pode demorar mais tempo até atingir o ponto de ebulição (até 10 minutos). Se pretender ferver uma grande quantidade de líquido, recomenda-se o uso de um recipiente com fundo plano e de cor escura.
- Não utilizar utensílios de barro, pois podem riscar a superfície vitrocerâmica.

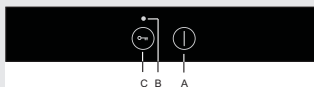
## Economizar energia

- O diâmetro do fundo da panela deve ser igual ao da zona de cozimento. Se a panela for menor, há desperdício de calor; além disso, se a panela for pequena demais, a zona de cozimento pode ser danificada.
- Sempre que possível durante o cozimento, usar uma tampa.
- Utilizar panelas com dimensões adaptadas à quantidade de alimentos a cozinhar. O cozimento de uma pequena quantidade de alimentos numa panela grande significa uma perda de energia.
- Os pratos que exigem um cozimento prolongado devem ser preparados em panela de pressão.
- Vários legumes, como batatas, etc., podem ser cozinhados numa pequena de água; entretanto, deve bem cobrir a panela com tampa. Quando a água ferver, reduzir a potência para manter a temperatura ligeiramente acima do ponto de ebulição.

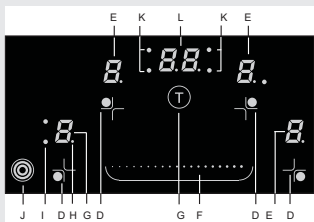


# Operação das zonas de cozimento

## Ligar o cooktop



## Ligar as zonas de cozimento



- O cooktop está equipado com teclas sensíveis eletrônicas que podem ser ativadas tocando na superfície da tecla selecionada com o dedo por pelo menos um segundo.
  - A ativação da tecla é confirmada por um sinal sonoro.
  - Não coloque nenhum objeto sobre o painel de controle (podem aparecer códigos de erro).
  - Sempre manter o painel de controle limpo.
- 
- Toque na tecla ligar/desligar (A) e segure por pelo menos um segundo. O cooktop é ativado; aparece "0" em todos os visores do nível de potência (E), e o ponto decimal (H) pisca.




**Qualquer outro ajuste deve ser efetuado nos próximos 10 segundos; caso contrário, o cooktop se desliga automaticamente.**

- Se o cooktop foi ligado com a tecla ligar/desligar (A), a zona de cozimento desejada pode ser ativada nos próximos 10 segundos. Toque na tecla (D) para selecionar a zona. O ponto decimal acende-se ao lado do nível de potência.
- Toque no controle deslizante para ajustar o nível de potência 1-9. Quando tocar no controle deslizante pela primeira vez, o nível é selecionado segundo o ponto no controle deslizante que tocou. Os indicadores luminosos se acendem ao lado do controle deslizante, indicando o valor atualmente ajustado.

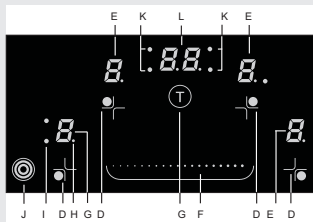
### Ajustar o nível de potência da zona de cozimento

- Selecione a zona de cozimento tocando na tecla (D). O ponto decimal (E) acende-se no visor da zona selecionada (H).
- Toque no controle deslizante para ajustar o nível de potência.

### Função de reaquecimento da zona de cozimento

- A função de reaquecimento serve para manter aquecido o alimento já cozido.
- Ative a função de reaquecimento, tocando no início do controle para selecionar o ajuste  entre 0 e 1.

## Desligar as zonas de cozimento

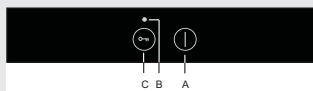


- Selecione a zona tocando na tecla correspondente (D). O ponto decimal (H) ao lado do visor da zona selecionada acende-se.
- Deslize até o fim do lado esquerdo do controle (F) ou toque nessa parte do controle para ajustar o nível de potência para 0.

## Desligar o cooktop

- O cooktop pode ser desligado a qualquer momento tocando na tecla ligar/desligar (A).
- Todos os indicadores se apagam, exceto os indicadores de calor residual, que aparecem no visor das zonas de cozimento ainda quentes.
- Se desligar uma zona antes do fim do cozimento, pode utilizar o calor residual e economizar energia.

## Função segurança crianças



A função de segurança para crianças impede a operação e o uso das zonas de cozimento. Dessa forma, as crianças não podem ativar o cooktop.

### Ativar a segurança para crianças

- A função impede a ativação de qualquer tecla, exceto a tecla ligar/desligar (A) e a tecla segurança crianças (C).
- Para ativar a função, segure a tecla (C) por aproximadamente três segundos; o sinal luminoso (B) acende-se.
- A função pode ser ativada durante o funcionamento da zona.

### Desativar a segurança para crianças

- Para desativar a função, segure a tecla (C) por três segundos. Um sinal sonoro é emitido e o sinal luminoso acima da tecla apaga-se.

## Indicadores de calor residual

Imediatamente após o desligamento da zona de cozimento quente ou do cooktop inteiro, o seguinte aparece no visor de cada zona de cozimento:

- “H” se a zona de cozimento estiver quente;
- “h” se a zona de cozimento estiver resfriando e ainda morna.


A duração dos indicadores é calculado segundo o nível de potência e depende do tempo de ativação da zona. Quando o “H” ou “h” desaparecer, em alguns casos a zona pode ainda estar quente (falta de energia, panela quente deixada na zona). Tenha cuidado, pois há risco de queimaduras.

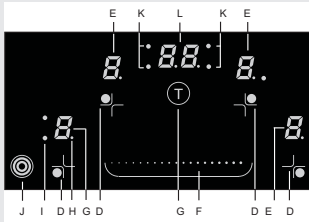
Em caso de falta de energia enquanto as zonas de cozimento estiverem quentes, o indicador “H” ou “h” pisca. Isso serve para avisar que a zona pode ainda estar quente, mas não necessariamente, dependendo da duração da falta de energia.



**O aparelho foi testado na fábrica. O teste inclui o aquecimento de todas as zonas de cozimento; portanto, o símbolo “H” pode piscar durante algum tempo após a primeira ligação à rede elétrica.**

## **Função Power Boost (Aumento da potência)**

Se ativar essa função, a zona de cozimento funciona no nível mais alto possível durante um certo tempo, segundo o nível de potência selecionado; em seguida, a potência da zona passa automaticamente ao nível selecionado inicialmente e continua funcionando. O cozimento automático pode ser ativado para cada zona, em qualquer nível de potência, exceto “9”, (pois neste nível a zona funciona continuamente na potência máxima) ou na função de reaquecimento .



### **Ativar a função Power Boost**

- Selecione a zona de cozimento desejada (D).
- Ajuste o valor para “0” no controle deslizante (F) e em seguida toque no controle (sem deslizar) no lado direito. As indicações “A” e “9” aparecem.
- Utilize o controle (F) para reduzir a potência ao nível desejado.

O símbolo “A” e o nível de potência selecionado aparecem alternadamente no visor. Ao fim da duração da função Power Boost, a potência da zona passa automaticamente ao nível selecionado que aparece continuamente no visor.



**Para desativar adiantadamente a função:**

- **Selecione a zona de cozimento desejada.**
- **Utilize o controle deslizante para ajustar o nível de potência para 0 e em seguida ajuste o nível de potência desejado.**

Prato/modo de preparo	Quantidade	Nível de potência	Tempo de cozimento (min)
Sopa/reaquecimento	0,5 – 1 l	A 7 - 8	4 - 7
Leite/reaquecimento	0,2 – 0,4 l	A 1 - 2	4 - 7
Arroz/calor baixo	125 – 250 g aprox. 300 ml – 600 ml de água	A 2 - 3	20 - 25
Batatas cozidas com pele	750g – 1,5 kg aprox. 600 ml – 900 ml de água	A 5 - 6	25 - 38
Legumes frescos/ fervidos	0,5 – 1 kg aprox. 400 ml – 600 ml de água	A 4 - 5	18 - 25

- A tabela contém exemplos de alguns pratos para quais o aquecimento rápido é indicado.
- Os valores indicados são aproximados e dependem de outros parâmetros (por ex. o tipo e a qualidade do utensílio, a quantidade da água adicional, etc.).
- As quantidades menores são indicadas para as zonas pequenas e as quantidades maiores para as zonas grandes.
- **Cozinhar com as panelas tampadas nas duas zonas pequenas (a zona traseira esquerda e a zona dianteira direita) ou na zona dupla dianteira esquerda.**

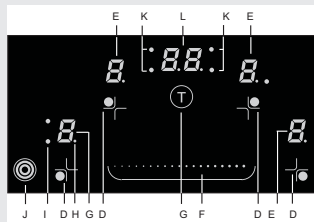
#### A função Power Boost é indicada para:

- Alimentos inicialmente frios, rapidamente aquecidos, e em seguida cozinhados por um período de tempo mais longo; com a função Power Boost, isso pode ser efetuado sem vigiar o processo de cozimento continuamente (por ex. guisado de carne).

#### A função Power Boost não é indicada para:

- Alimentos fritos, grelhados ou cozinhados lentamente, que devem ser virados frequentemente, adicionando líquidos ou mexendo; bolinhas de massa, ou massas com muito líquido; alimentos que devem ferver durante muito tempo numa panela de pressão.

### Expansão da zona de cozimento (segundo o modelo)



#### Ativar a expansão da zona de cozimento

- Além da zona de cozimento selecionada (o ponto decimal está aceso ao lado do visor da zona selecionada atualmente), uma segunda resistência de aquecimento pode ser ativada tocando na tecla (J). O sinal luminoso (I) ao lado do visor acende-se.
- Selecione a zona para ativar as duas resistências de aquecimento.
- Se a zona possuir uma terceira resistência de aquecimento, pode também ser ativada tocando novamente na tecla (J).

#### Desativar a expansão da zona de cozimento

- Selecione a zona de cozimento (o ponto decimal está aceso ao lado do visor da zona selecionada atualmente).
- A resistência de aquecimento adicional pode ser desativada tocando várias vezes na tecla (J) da zona selecionada.

## Limitação do tempo de funcionamento

Por medida de segurança, o seu cooktop está equipado com um dispositivo que limita o tempo de funcionamento de cada zona de cozimento respectivamente. A duração é calculada em função do último ajuste efetuado do nível de potência de uma zona particular. Se não ajustar o nível de potência por algum tempo, a zona de cozimento desliga-se automaticamente após um certo tempo que depende do nível de potência (quanto mais alto o nível de potência, mais curta a duração – ver a tabela abaixo)..

Nível de potência	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Duração máxima em horas	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

## Temporizador (segundo o modelo)

O cooktop possui um temporizador com duas funções:

**A Função alarme** - contagem regressiva sem desligamento

**B Função corta-corrente** - contagem regressiva com desligamento das zonas de cozimento correspondentes.

### A. Função alarme – contagem regressiva sem desligamento

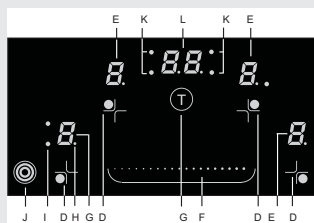
O temporizador avisa o fim do tempo ajustado, mas a zona de cozimento não se desliga. O alarme pode ser ajustado quando o cooktop estiver ligado.

- Toque na tecla (G) para ativar o temporizador. “00” aparece no visor do temporizador (L) e o ponto decimal (H) acende-se.
- Utilize o controle deslizante (F) para ajustar o tempo de 1 a 99 minutos.
- Quando o tempo ajustado tiver decorrido, um sinal sonoro é emitido durante dois minutos, mas a zona de cozimento não se desliga.
- Toque em qualquer tecla para interromper o alarme; caso contrário, o alarme desliga-se após algum tempo.
- A função alarme fica ativada mesmo se desligar o cooktop com a tecla (A).

### B. Função corta-corrente – contagem regressiva com desligamento

O temporizador corta-corrente facilita o processo de cozimento permitindo-lhe ajustar o tempo de cozimento para uma zona particular. Para poder ajustar o tempo, selecione primeiro o nível de potência (ver o capítulo “Ligar as zonas de cozimento”).

- Toque na tecla (G) para ativar o temporizador. “00” aparece no visor do temporizador (L) e o ponto decimal (H) acende-se. Quando tocar novamente na tecla (G), o sinal luminoso (K) indicando a zona de cozimento selecionada começa a piscar.
- Enquanto o ponto decimal estiver aceso, pode utilizar o controle deslizante (F) para ajustar o tempo de 1 a 99 minutos.



- Após o ajuste do tempo, a contagem regressiva começa. O sinal luminoso correspondente (K) continua piscando, indicando a zona de cozimento selecionada.
- Quando o tempo ajustado tiver decorrido, um sinal sonoro é emitido e a zona de cozimento desliga-se. O valor "00" pisca no visor do temporizador. Toque em qualquer tecla para interromper o alarme; caso contrário, o alarme desliga-se após algum tempo.



**O tempo de cozimento pode ser ajustado para cada zona independentemente. Se ativar vários temporizadores, sempre aparece o tempo o mais curto. O sinal luminoso indica a zona de cozimento.**

### Modificar o ajuste do tempo

- Pode modificar o ajuste do tempo em qualquer momento durante o funcionamento.
- Toque na tecla do temporizador para visualizar o tempo restante para a zona de cozimento desejada. O sinal luminoso (K) pisca.
- Utilize o controle deslizante (F) para ajustar novamente o tempo.

### Verificar o tempo de cozimento restante

Se ativar vários temporizadores, toque na tecla (G) para visualizar o tempo de cozimento restante.

### Desativar o temporizador

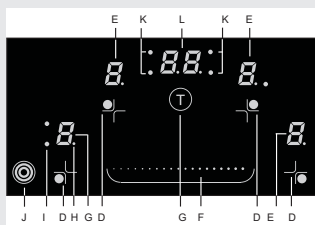
- Selecione o temporizador no visor tocando na tecla (G) (ver o capítulo "Modificar o ajuste do tempo"). O tempo ajustado aparece e o sinal luminoso indicando a zona de cozimento acende-se.
- Ajuste o tempo para "00" utilizando o controle deslizante (F) ou toque nos dois lados (direito e esquerdo) do controle (F) simultaneamente para reduzir o valor a zero imediatamente.

A zona de aquecimento serve para manter aquecido o alimento já cozido. Não serve para cozinhar ou reaquecer alimentos frios.

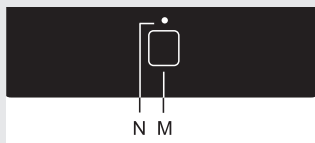
A zona de aquecimento aquece lentamente e atinge uma temperatura aproximada de 100°C. Ter cuidado a fim de evitar queimaduras e não colocar objetos sensíveis ao calor sobre a zona de aquecimento.

### Ativar a zona de aquecimento

- O cooktop deve estar ligado.
- Toque na tecla (M). O sinal luminoso (N) acende-se. A zona de aquecimento está ativada.



### Zona de aquecimento (SVK8... - 850 mm)



---

## ***Avisos especiais e códigos de erro***

### **Desativar a zona de aquecimento**

- Toque na tecla (M) para desativar a zona de aquecimento. O sinal luminoso (N) apaga-se ou pisca se a zona de aquecimento ainda estiver quente.
- Se todos os níveis de potência estiverem ajustados para “00”, o cooktop desliga-se automaticamente após 10 segundos.
- Se tocar em qualquer tecla durante mais de 10 segundos, o cooktop desliga-se, um sinal sonoro é emitido e o símbolo “F” pisca no visor.
- Se o painel de controle estiver coberto por um objeto ou se um líquido transbordar sobre a superfície das teclas, o cooktop desliga-se automaticamente após algum tempo.
- Se o painel de controle não funcionar, desligar o cooktop da alimentação elétrica durante alguns minutos (retirar o fusível ou cortar o disjuntor); em seguida, ligar novamente o cooktop e tocar na tecla ligar/desligar.

## Limpeza

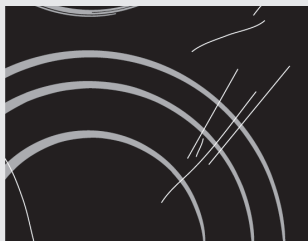


Figura 1



Figura 2

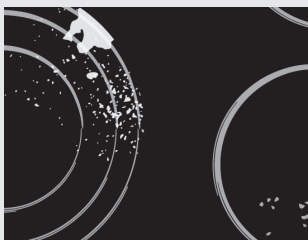


Figura 3



Figura 4



A superfície **vitrocerâmica resfriada** deve ser limpa após cada utilização, caso contrário o mais pequeno resíduo pode ficar carbonizado na superfície quente durante a próxima utilização.

**Utilize regularmente produtos de limpeza destinados especialmente à vitrocerâmica.** Estes produtos formam uma camada protetora contra a água e os respingos 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 riscar a superfície (fig. 1).

**Aviso:** As palhas de aço, as esponjas e os detergentes abrasivos, os produtos agressivos em aerossol e os detergentes líquidos não apropriados podem danificar a superfície (fig. 1 e 2).

**Os pictogramas serigrafados** podem ser apagados se utilizar detergentes abrasivos ou recipientes com fundo danificado (fig. 2).

**As manchas leves** podem ser retiradas com um pano macio úmido. Limpar em seguida a superfície com um pano seco (fig. 3).

**As manchas de água** podem ser retiradas com vinagre diluído em água. Não utilizar essa solução para limpar o caixilho do cooktop (alguns modelos podem perder o brilho). Também não utilizar nenhum detergente agressivo em aerossol nem produtos anticalcários (fig. 3).

**As manchas resistentes** podem ser retiradas com detergentes destinados à vitrocerâmica seguindo as instruções do fabricante.

**Limpar em seguida o cooktop pois, ao aquecer, as manchas de detergentes podem danificar a superfície vitrocerâmica** (fig. 3).

Retirar as manchas carbonizadas com uma espátula (fig. 4). Ter cuidado para não se ferir com a espátula.



**Utilizar a espátula apenas se não conseguir retirar as manchas com um pano úmido ou detergentes especiais destinados à vitrocerâmica.**

Segure a espátula num **ângulo conveniente** (45° a 60°).

**Pressione levemente a espátula** na superfície vitrocerâmica e deslize nas sujeiras para as retirar. Não deixe o cabo de plástico da espátula (em alguns modelos) entrar em contato com uma zona de cozimento quente.



**Não pressione a espátula perpendicularmente à superfície vitrocerâmica e não esfregue o cooktop com a ponta ou a lâmina da espátula.**

**O açúcar e os alimentos açucarados** podem danificar irremediavelmente a superfície vitrocerâmica (fig. 5). Por essa razão, devem ser retirados imediatamente, mesmo se a zona de cozimento ainda estiver quente (fig. 4). **A mudança de cor da**





slika 5

**superfície vitrocerâmica** não interfere no bom funcionamento do cooktop ou na estabilidade da superfície. Na maioria dos casos, a descoloração é causada pelos resíduos carbonizados ou o uso de utensílios de alumínio ou de cobre); é muito difícil retirar essas manchas.

**Aviso:** As imperfeições descritas acima apenas alteram a estética e não têm nenhuma influência direta no funcionamento do aparelho. A garantia não cobre a reparação do cooktop alterado por esses defeitos estéticos.

## Avisos importantes

- Por medida de segurança, o aparelho deve ser embutido na bancada e ligado à rede elétrica somente por um profissional qualificado.
- O revestimento da bancada e dos móveis adjacentes devem ser termostáveis (100°C), caso contrário, podem descolorar-se ou deformar-se.
- O cooktop destina-se a ser embutido numa bancada de 600 mm de largura ou mais.
- Após a instalação, os dois elementos de fixação dianteiros devem ser acessíveis pela parte inferior.
- Os elementos suspensos acima do cooktop devem ser colocados de forma a não atrapalhar o seu trabalho.
- A distância entre a bancada e a coifa deve ser idêntica à indicada nas instruções de instalação da coifa. A distância mínima é de 650 mm.
- Se um móvel mais alto que a bancada estiver instalado ao lado do cooktop, a distância mínima entre o móvel e o aparelho deve ser de 40 mm.
- Podem ser instaladas juntas de madeira maciça na bancada, atrás do cooktop, se respeitar a distância mínima indicada nos esquemas de instalação.
- A distância mínima entre o cooktop e a parede traseira está indicada nos esquemas de instalação.

## Instalação da junta de espuma

Antes de embutir o equipamento no recorte da bancada, é indispensável colocar na face inferior da mesa do cooktop a junta de espuma fornecida (ver figura abaixo).

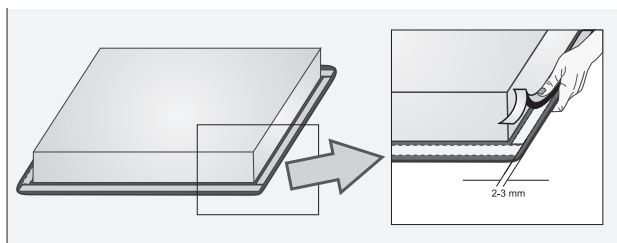
**Não instale o equipamento sem a junta de espuma!**

**Para instalar a junta, proceda da seguinte forma:**

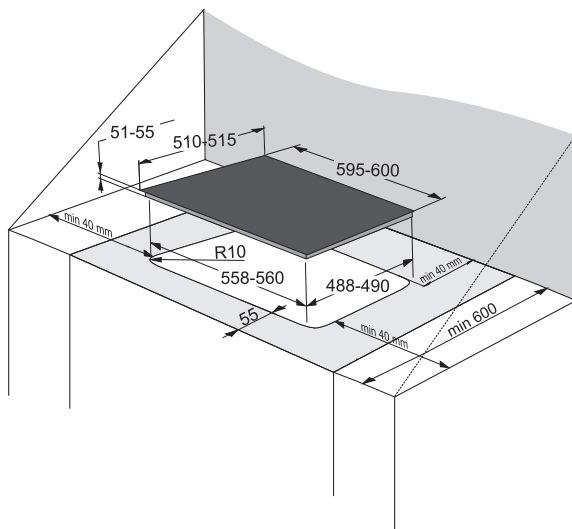
- Retire a fita adesiva que protege a junta.
- Em seguida, aplique a junta na face inferior do vidro, a 2 ou 3 milímetros da extremidade (como indicado na ilustração). A junta deve ser aplicada em toda a volta do vidro e não passar dos cantos.
- Enquanto instalar a junta, o vidro não deve entrar em contato com objetos pontiagudos.

### OBSERVAÇÃO

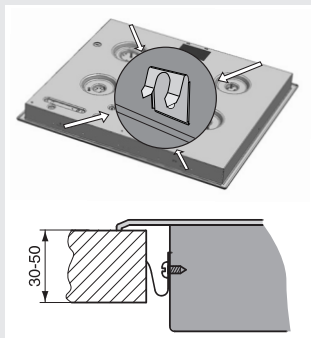
Em alguns aparelhos, a junta já está instalada!



## Dimensões de embutimento



- O cooktop pode ser embutido numa bancada de 30 a 50 mm de espessura.
- O móvel debaixo do cooktop não deve possuir gavetas. O painel horizontal superior do móvel deve estar no mínimo a 60 mm da bancada. O espaço intermediário entre o painel e o aparelho deve ficar vazio; não deve colocar nenhum objeto nesse espaço.
- O painel traseiro do móvel de cozinha deve ter uma abertura de pelo menos 175 mm de altura em todo o seu comprimento.
- Apenas os modelos dos fornos EVP4..., EVP2..., equipados com um ventilador podem ser instalados debaixo do cooktop.



### Procedimento de instalação

- A bancada deve ser perfeitamente nivelada.
- Proteger convenientemente as superfícies cortadas.
- Apertar os elementos de fixação (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) com os parafusos fornecidos (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) nos dois lados do cooktop e no recorte da bancada.
- Ligar o cooktop à rede elétrica (ver as instruções no capítulo “Ligação à rede elétrica”).
- Inserir o cooktop no recorte e pressionar firmemente por cima.
- Para parafusar os elementos de fixação, não utilizar parafusos com medida superior a 6,5 mm.

## **Instruções de segurança**

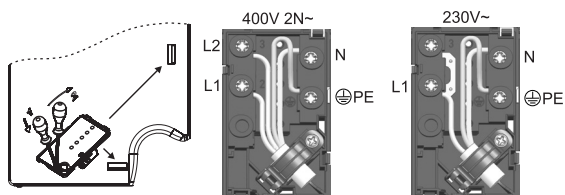
- A ligação apenas deve ser efetuada por um profissional qualificado.
- A ligação terra da instalação elétrica deve ser conforme às regulamentações e às normas em vigor.
- Para ter acesso aos terminais de ligação, abrir a tampa da caixa de ligação.
- Antes de iniciar a ligação, verificar se a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão dode sua residência.
- A placa de identificação com as principais características técnicas fica embaixo do aparelho.
- A instalação elétrica deve possuir um elemento de corte omnipolar. A abertura entre os contatos deste corta-circuito deve ser de no mínimo 3 mm. Os fusíveis, disjuntores diferenciais e similares convêm para este efeito.
- A ligação deve ser escolhida em conformidade com a capacidade elétrica da instalação e dos fusíveis.
- Considerando a sua classe de protecção contra o incêndio, o cooktop pode ser embutido ao lado de um móvel colocado no chão, mais alto de que a bancada, sob a condição de que o armário instalado no outro lado seja mais alto que a bancada.
- Quando acabar a ligação, os fios desencapados e os cabos isolados sob tensão terão de ser corretamente protegidos para evitar qualquer contato acidental.

## **ATENÇÃO!**

- Antes de iniciar qualquer intervenção (fora do uso normal), cortar a alimentação elétrica do aparelho. O aparelho deve ser ligado em função da tensão da rede, segundo as indicações do esquema de ligações. Ligar o condutor de terra (PE) ao terminal que está referenciado pelo símbolo de terra normalizado.
- Utilize um prensa-cabo para evitar que o cabo de alimentação seja arrancado.
- Após ter efetuado a ligação, ligar todas as zonas de cozimento durante cerca de 3 minutos para verificar o bom funcionamento do cooktop.

“O aparelho pode ser alimentado por energia elétrica fotovoltaica sob a condição que a tensão elétrica seja 220 V CA – 240 V CA com uma frequência de 50 Hz para o bom funcionamento do aparelho (alternativamente, um gerador com as mesmas características técnicas pode ser usado).”

- Uma ligação incorreta pode danificar alguns elementos do aparelho. A garantia não cobre esses danos.
- Antes de proceder à ligação, verifique se a tensão indicada na placa de identificação corresponde à instalação elétrica no seu domicílio. Os profissionais devem medir essa tensão (230 V com Neutro) com ajuda de um voltímetro.
- O cabo de alimentação na parte traseira do aparelho deve ficar posicionado de forma a não tocar no painel traseiro do cooktop, pois este pode aquecer durante o funcionamento.



### OBSERVAÇÃO:

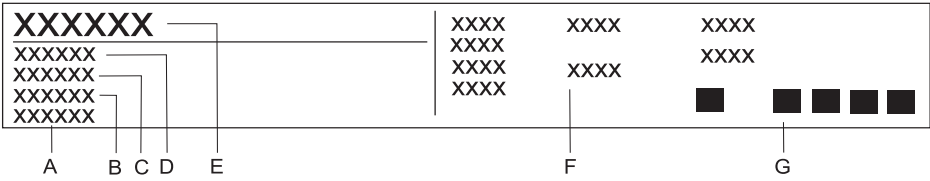
As pontes de ligação (shunts) já estão instaladas nos seus respectivos lugares. Os parafusos dos terminais de ligação já estão desapertados, portanto não é necessário desapertá-los. Quando apertar os parafusos, pode ouvir um pequeno “clique”, o que significa que estão completamente apertados.

Para a ligação, pode-se usar:

- cabos de ligação revestidos de borracha de tipo H05 RR-F 4x1,5 ou 3x4 mm<sup>2</sup> com condutor de terra amarelo/verde,
- cabos de ligação isolados com PVC de tipo H05 VV-F 4x1,5 ou 3x4 mm<sup>2</sup> com condutor de terra amarelo/verde, ou outros cabos equivalentes ou superiores.

# Características técnicas

## Placa de identificação



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

RESERVAMOS-NOS O DIREITO DE PROCEDER A MODIFICAÇÕES QUE NÃO TÊM NENHUMA INCIDÊNCIA SOBRE O FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

Poderá também encontrar o manual de uso do aparelho no nosso site Internet: [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />

SVK\_SS



pt/br (12-15)