

1.	ADVERTÊNCIAS PARA O USO.....	184
2.	ADVERTÊNCIAS PARA A SEGURANÇA	186
3.	PREOCUPAÇÃO COM O AMBIENTE	188
4.	CONHEÇA O SEU APARELHO.....	189
5.	UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA	190
6.	LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	206
7.	POSICIONAMENTO NA PLACA DE TOPO	209

ESTAS INSTRUÇÕES SÃO APENAS VÁLIDAS PARA OS PAÍSES DE DESTINO ONDE OS SÍMBOLOS IDENTIFICATIVOS ESTÃO APRESENTADOS NA CAPA DO PRESENTE MANUAL.



INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR: fornecem os conselhos necessários para utilizar o aparelho, descrevem os respectivos comandos e indicam o modo correcto de actuar durante as operações de limpeza e manutenção.



INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR: são instruções destinadas ao técnico qualificado que tem de realizar a instalação, a activação e os testes funcionais do aparelho.



Informações adicionais sobre os produtos encontram-se disponíveis no sítio www.smeg.com



1. ADVERTÊNCIAS PARA O USO



ESTE MANUAL CONSTITUI PARTE INTEGRANTE DO APARELHO. É NECESSÁRIO CONSERVÁ-LO ÍNTEGRO E AO SEU ALCANCE DURANTE TODO O CICLO DE VIDA DO APARELHO.

ANTES DE UTILIZAR O APARELHO, É ACONSELHÁVEL UMA LEITURA ATENTA DO MANUAL, ASSIM COMO DE TODAS AS INDICAÇÕES NELE CONTIDAS. A INSTALAÇÃO DEVERÁ SER EFECTUADA POR PESSOAL QUALIFICADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES. ESTE APARELHO DESTINA-SE A USO DOMÉSTICO E RESPEITA AS DIRECTIVAS CEE ACTUALMENTE EM VIGOR. O APARELHO FOI CONSTRUÍDO PARA DESEMPENHAR AS SEGUINTE FUNÇÕES: COZINHAR ALIMENTOS; QUAISQUER OUTRAS UTILIZAÇÕES SÃO CONSIDERADAS IMPRÓPRIAS.

O FABRICANTE DECLINA TODA E QUALQUER RESPONSABILIDADE POR UTILIZAÇÕES DIFERENTES DAS INDICADAS.



SEMPRE QUE O APARELHO FOR INSTALADO EM EMBARCAÇÕES OU CARAVANAS, NÃO O UTILIZAR COMO AQUECEDOR DE AMBIENTES.



NUNCA UTILIZE ESTE APARELHO PARA AQUECER OS AMBIENTES.



ESTE APARELHO DISPÕE DA MARCA DE CONFORMIDADE NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/CE RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

ESTA DIRECTIVA DEFINE AS NORMAS PARA A RECOLHA E RECICLAGEM DOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS VÁLIDAS EM TODO O TERRITÓRIO DA UNIÃO EUROPEIA.



A CHAPA DE IDENTIFICAÇÃO, COM OS DADOS TÉCNICOS, O NÚMERO DE SÉRIE E A MARCA, ESTÁ APLICADA DE FORMA VISÍVEL NO APARELHO.

A CHAPA NUNCA DEVERÁ SER REMOVIDA.



ANTES DE LIGAR O APARELHO, É OBRIGATÓRIO REMOVER TODAS AS PELÍCULAS DE PROTECÇÃO.



PARA QUALQUER OPERAÇÃO, ACONSELHA-SE VIVAMENTE A UTILIZAÇÃO DE LUVAS TÉRMICAS APROPRIADAS.



EVITE EM ABSOLUTO A UTILIZAÇÃO DE ESFREGÕES DE AÇO E RASPADORES CORTANTES PARA NÃO DANIFICAR AS SUPERFÍCIES.

UTILIZE OS PRODUTOS NORMAIS, NÃO ABRASIVOS, SERVINDO-SE EVENTUALMENTE DE UTENSÍLIOS DE MADEIRA OU DE PLÁSTICO. DE SEGUIDA PASSE TUDO MUITO BEM POR ÁGUA E SEQUE COM UM PANO MACIO OU COM UM PANO EM MICROFIBRA.





Advertências gerais

PT



NÃO DEIXE O APARELHO SEM VIGILÂNCIA DURANTE AS COZEDURAS QUE POSSAM LIBERTAR GORDURAS OU ÓLEOS. AS GORDURAS E OS ÓLEOS PODEM INCENDIAR-SE.



NO FIM DA UTILIZAÇÃO, VERIFIQUE SEMPRE SE OS BOTÕES DE COMANDO ESTÃO NA POSIÇÃO **O** (DESLIGADO).



NÃO APOIE PANEIS COM FUNDO NÃO PERFEITAMENTE PLANO E REGULAR SOBRE AS GRADES DA PLACA DE COZEDURA.



NÃO UTILIZE RECIPIENTES QUE ULTRAPASSEM O PERÍMETRO EXTERIOR DA PLACA.



NÃO OBSTRUA AS ABERTURAS E AS FENDAS DE VENTILAÇÃO E DE ELIMINAÇÃO DO CALOR.



(APENAS PARA OS MODELOS VITROCERÂMICOS)
TER CUIDADO PARA NÃO DERRAMAR AÇUCAR OU MISTURAS DOCES SOBRE A PLACA DURANTE A COZEDURA OU DE COLOCAR MATERIAIS OU SUBSTÂNCIAS QUE POSSAM FUNDIR (PLÁSTICOS, OU FOLHAS DE ALUMÍNIO); SE TAL VIER A ACONTECER, PARA EVITAR PÔR EM RISCO O ESTADO DA SUPERFÍCIE, DESLIGAR IMEDIATAMENTE O AQUECIMENTO E LIMPAR COM O RASPADOR FORNECIDO ENQUANTO A PLACA AINDA ESTÁ QUENTE. **SE A PLACA DE VITROCERÂMICA NÃO FOR IMEDIATAMENTE LIMPA, HÁ O RISCO DE FORMAÇÃO DE INCRUSTAÇÕES IMPOSSÍVEIS DE REMOVER DEPOIS DE A PLACA ESTAR ARREFECIDA.**





2. ADVERTÊNCIAS PARA A SEGURANÇA



CONSULTE AS INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO PARA CONHECER AS NORMAS DE SEGURANÇA REFERENTES AOS EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS OU A GÁS E ÀS FUNÇÕES DE VENTILAÇÃO.

NO SEU INTERESSE E PARA SUA SEGURANÇA, ESTÁ DETERMINADO POR LEI QUE A INSTALAÇÃO E A ASSISTÊNCIA A TODOS OS APARELHOS ELÉCTRICOS SEJAM EFECTUADAS POR PESSOAL QUALIFICADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES.

OS NOSSOS INSTALADORES RECONHECIDOS GARANTEM UM TRABALHO SATISFATÓRIO.

OS EQUIPAMENTOS A GÁS OU ELÉCTRICOS DEVEM SER SEMPRE DESLIGADOS POR PESSOAS COMPETENTES.



ANTES DE LIGAR O APARELHO À CORRENTE ELÉCTRICA COMPARE OS DADOS INDICADOS NA CHAPA COM OS DA PRÓPRIA CORRENTE ELÉCTRICA.



A CHAPA DE IDENTIFICAÇÃO COM OS DADOS TÉCNICOS, O NÚMERO DE SÉRIE E A MARCA ESTÁ COLOCADA DE FORMA VISÍVEL SOB O CÂRTER. ESTA CHAPA NUNCA DEVERÁ SER REMOVIDA.



ANTES DE REALIZAR OS TRABALHOS DE INSTALAÇÃO / MANUTENÇÃO, ASSEGURE-SE DE QUE O APARELHO NÃO ESTEJA LIGADO À CORRENTE ELÉCTRICA.



A FICHA QUE LIGA AO CABO DE ALIMENTAÇÃO E À RESPECTIVA TOMADA DEVERÁ SER DO MESMO TIPO E ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS EM VIGOR. A TOMADA DEVERÁ FICAR ACESSÍVEL COM O APARELHO ENCASTRADO. NUNCA DESLIGUE A FICHA PUXANDO-A PELO CABO.



QUANDO O CABO DE ALIMENTAÇÃO ESTIVER DANIFICADO, CONTACTE IMEDIATAMENTE O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA QUE PROCEDERÁ À SUA SUBSTITUIÇÃO.



É OBRIGATÓRIO QUE O APARELHO SEJA EQUIPADO COM LIGAÇÃO À TERRA SEGUNDO AS MODALIDADES PREVISTAS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA DO SISTEMA ELÉCTRICO.



IMEDIATAMENTE APÓS A INSTALAÇÃO, TESTE O APARELHO DE MODO BREVE SEGUINDO AS INSTRUÇÕES FORNECIDAS MAIS ADIANTE. NO CASO DE NÃO FUNCIONAR, DESLIGUE O APARELHO DA CORRENTE ELÉCTRICA E CONTACTE O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA MAIS PRÓXIMO. NUNCA TENDE REPARAR O APARELHO.



O APARELHO AQUECE MUITO DURANTE A UTILIZAÇÃO. PRESTAR ATENÇÃO PARA NÃO TOCAR NOS ELEMENTOS QUENTES.



A UTILIZAÇÃO DESTES APARELHOS NÃO É PERMITIDA A PESSOAS (INCLUINDO AS CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS E MENTAIS REDUZIDAS, OU QUE NÃO POSSUAM EXPERIÊNCIA NA UTILIZAÇÃO DE APARELHOS ELÉCTRICOS, A NÃO SER QUE SEJAM SUPERVISIONADOS OU INSTRUÍDOS POR PESSOAS ADULTAS E RESPONSÁVEIS PELA SEGURANÇA.



Advertências gerais

PT



NÃO PERMITA QUE AS CRIANÇAS SE APROXIMEM DO APARELHO DURANTE O FUNCIONAMENTO OU QUE FAÇAM DELE OBJECTO DE BRINCADEIRA.



NÃO INTRODUZA OBJECTOS METÁLICOS AFIADOS (TALHERES OU UTENSÍLIOS) NAS FENDAS DO APARELHO.



NÃO UTILIZE JACTOS DE VAPOR PARA LIMPAR O APARELHO. O VAPOR PODERÁ ATINGIR AS PARTES ELÉCTRICAS, DANIFICANDO-AS, E PROVOCAR CURTOS-CIRCUITOS.



NÃO MODIFIQUE ESTE APARELHO.



AS GORDURAS E OS ÓLEOS PODEM PEGAR FOGO SE SOBREAQUECEREM. RECOMENDA-SE, POR ISSO, QUE NÃO SE AFASTE DURANTE A PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS QUE CONTENHAM ÓLEOS OU GORDURAS. EM CASO DOS ÓLEOS OU DAS GORDURAS PEGAREM FOGO, NUNCA APAGUE COM ÁGUA. COLOQUE A TAMPA SOBRE A PAINEL E DESLIGUE A ZONA DE COZEDURA.



LOGO QUE SE VERIFIQUE UMA FISSURA OU RACHA NA SUPERFÍCIE DA PLACA VITROCERÂMICA, DESLIGUE IMEDIATAMENTE O APARELHO E DIRIJA-SE A UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.



NÃO VAPORIZE PRODUTOS DE SPRAY NAS PROXIMIDADES DO ELECTRODOMÉSTICO QUANDO ESTE SE ENCONTRAR EM FUNCIONAMENTO. NÃO UTILIZE PRODUTOS DE SPRAY ENQUANTO O PRODUTO AINDA ESTIVER QUENTE.



OS PORTADORES DE PACEMAKER OU DE OUTROS DISPOSITIVOS SEMELHANTES DEVEM ASSEGURAR-SE QUE O FUNCIONAMENTO DOS SEUS EQUIPAMENTOS NÃO SEJA PREJUDICADO PELO CAMPO INDUTIVO, DE CUJA GAMA DE FREQUÊNCIA ESTÁ COMPREENDIDA ENTRE 20 E 50 KHZ.



COM RESPEITO ÀS DISPOSIÇÕES RESPEITANTES À COMPATIBILIDADE ELECTROMAGNÉTICA, A PLACA DE COZEDURA POR INDUÇÃO ELECTROMAGNÉTICA PERTENCE AO GRUPO 2 E À CLASSE B



O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objectos provocados pelo não cumprimento das normas supracitadas ou pela modificação de qualquer peça do aparelho e utilização de peças sobresselentes não originais.



3. PREOCUPAÇÃO COM O AMBIENTE

3.1 A nossa preocupação com o ambiente



De acordo com as Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, respeitantes à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e electrónicos, bem como à eliminação dos resíduos, o símbolo do caixote com uma cruz colocado no aparelho indica que o produto, no fim da sua vida útil, deve ser recolhido em separado dos outros resíduos. O utilizador deverá, portanto, destinar o aparelho em fim de vida aos centros adequados de recolha selectiva dos resíduos eléctricos e electrónicos, ou entregá-lo ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um. A recolha selectiva apropriada para o encaminhamento do aparelho destinado à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ecologicamente compatível contribuem para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e favorecer a reciclagem dos materiais de que é composto o aparelho. A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador acarreta a aplicação de sanções administrativas.

O produto não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as directivas europeias em vigor.

3.2 A sua preocupação com o ambiente

Na embalagem dos nossos produtos são utilizados materiais não poluentes, por conseguinte, compatíveis com o ambiente e recicláveis. Pedimos a sua colaboração para uma eliminação correcta da embalagem. Informe-se junto do seu revendedor ou das organizações competentes da sua área sobre os endereços dos centros de recolha, reciclagem e eliminação.



Não abandone ou deixe sem vigilância a embalagem ou partes da mesma. Estas podem constituir um perigo de asfixia para as crianças, especialmente os sacos de plástico.

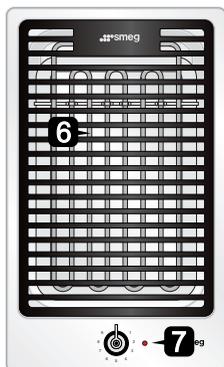
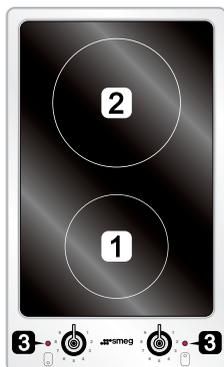
Também é necessário eliminar correctamente o seu aparelho velho.

Importante: entregue o aparelho à empresa da área, autorizada para recolha dos electrodomésticos inutilizados. Uma eliminação correcta permite uma recuperação inteligente de materiais valiosos.

Antes de deitar fora o seu aparelho é importante tirar as portas e deixar as prateleiras nas posições originais de utilização, para evitar que as crianças, ao brincarem, possam ficar presas no seu interior. É necessário, além disso, cortar o cabo de ligação à corrente eléctrica e removê-lo juntamente com a ficha.



4. CONHEÇA O SEU APARELHO



1

Placa vitrocerâmica pequena

2

Placa vitrocerâmica grande

3

Luzes indicadoras de calor residual

4

Placa de indução pequena

5

Placa de indução grande

6

Resistência churrasqueira

7

Luz indicadora do termóstato da resistência da churrasqueira

8

Chapa teppanyaki



Ao utilizar pela primeira vez as placas eléctricas ou o barbeque (quando previsto), convém aquecê-las à sua máxima temperatura o tempo suficiente para queimar eventuais resíduos oleosos de fabrico, que podem libertar odores desagradáveis para os alimentos.



5. UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

5.1 Placa vitrocerâmica

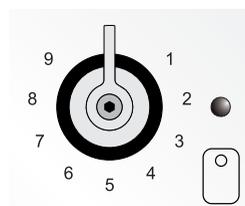
O aparelho possui duas zonas de cozedura com diâmetro e potência diferentes.

As posições estão claramente indicadas por círculos e o aquecimento ocorre apenas no interior dos diâmetros traçados na placa. As zonas radiantes acendem-se depois de alguns segundos e o seu aquecimento é accionado rodando-se o botão do regulador de energia.



Para ligar as zonas de cozedura rodar o botão para uma posição desejada entre 1 e 9.

A regulação é progressiva, por isso, todas as zonas intermédias podem ser utilizadas. As luzes indicadoras dos botões indicam o calor residual: acendem-se quando as placas eléctricas ultrapassam os 50°C e apagam-se quando descem abaixo deste valor. Para a limpeza consulte o parágrafo "6.2 Limpeza dos componentes da placa de cozinha".





5.1.1 Quadro guia para a cozedura

Na tabela seguinte são informados os valores de potência que podem ser programados e em correspondência com todos está indicado o tipo de alimentos a preparar. Os valores podem variar conforme a qualidade do alimento e do gosto do consumidor.

Posição do botão	Tipo de cozedura adequado
1	Para derreter manteiga, chocolate ou alimentos semelhantes.
2 - 3	Para aquecer refeições, manter em ebulição uma pequena quantidade de água, para bater molhos, gemas de ovos ou manteiga.
4 - 5	Para aquecer refeições sólidas e líquidas, manter em ebulição água, descongelação de congelados, omeletas de 2-3 ovos, comida, fruta e verdura, cozeduras várias.
6	Cozedura de carne, peixe e verduras a vapor, refeições com mais ou menos água, preparação de geleias, etc.
7 - 8	Assados de carne ou peixe, bifes, fígado, alourar carne e peixe, ovos, etc.
9	Fritar batatas, etc., em óleo, ferver a água rapidamente.

Para obter um bom rendimento e um consumo de energia adequado é indispensável usar apenas recipientes adaptados à cozedura eléctrica:

- O fundo dos recipientes deve ser muito espesso e perfeitamente plano; além disso, deve ser limpo e seco, valendo os mesmos requisitos para a placa de cozedura.
- Não utilize panelas de ferro ou com fundo áspero pois poderão riscar a superfície de cozedura.

O diâmetro do fundo do recipiente deve ser igual ao diâmetro do círculo traçado na zona de cozedura; se os diâmetros não coincidirem, haverá um desperdício de energia.



5.2 Placa de indução



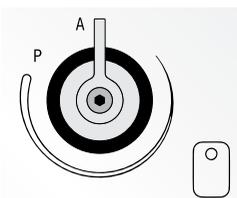
Objectos metálicos tais como talheres ou tampas não devem ser colocadas sobre a superfície da placa de cozedura porque podem ficar sobreaquecidos.

5.2.1 Zonas de cozedura

O aparelho possui duas zonas de cozedura com diâmetros e potências diferentes. A sua posição está indicada de maneira clara por círculos e o calor fica delimitado no interior dos diâmetros traçados no vidro. Sob cada uma das zonas de cozedura encontra-se uma bobina chamada *indutor* que é alimentada por um sistema electrónico e que cria um campo magnético variável. Quando é colocada uma panela no interior de tal campo magnético, as correntes de alta-frequência concentram-se directamente sobre o fundo da panela e produz-se o calor necessário para a cozedura dos alimentos.

O símbolo colocado ao lado dos botões indica a zona de cozedura controlada. Para acender, prima e rode o botão na posição desejada. A regulação é contínua e, deste modo, o aparelho funciona também com os valores intermédios. Para apagar, volte a colocar o botão em **0**.

Os dois display situados lateralmente às zonas de cozedura fornecem informações a respeito das potências de cozedura e das funções especiais “Booster” e “Aquecimento automático”.





5.2.2 Função booster

A placa de indução possui uma função booster para atingir rapidamente as temperaturas, especialmente indicada para panelas e frigideiras que contenham água. Este booster gera uma emissão temporária de potência superior até à potência nominal da mesma zona.

O booster pode ser activado rodando no sentido horário o botão para a posição

P. O acendimento da função booster é indicado pelo símbolo **P** no display relativo à zona de cozedura seleccionada.

O booster permanece activo durante um máximo de 10 minutos e depois desactiva-se. O display indica o valor de cozedura máximo [9]. Durante os

últimos 3 segundos de função booster o símbolo **P** a piscar indica a próxima desactivação desta função.

A desactivação automática da função booster pode ocorrer também devido ao atingir de uma temperatura excessiva da placa e por acção do controlo de potência integrado.

Em caso do botão voltar a ser rodado para a posição **P**, enquanto o booster já se encontra em funcionamento, aparecerá no display o valor máximo de potência [9].

A função pode ser também desactivada rodando o botão no sentido anti-horário para um valor menor de potência.



5.2.3 Controlo automático de aquecimento

O controlo automático de aquecimento é utilizado para fornecer a máxima potência de uma zona de cozedura por um período de tempo dependente do valor da potência seleccionada. Uma vez concluída a função própria, o controlo automático de aquecimento desactiva-se mostrando no display a potência de funcionamento anteriormente seleccionada.

Para activar esta função, rodar o botão no sentido anti-horário para a posição **A**,

o display mostrará o símbolo **A**. Seleccionar dentro dos 10 segundos seguintes a potência de cozedura desejada. Após este tempo o controlo automático de aquecimento entrará em funcionamento mostrando o símbolo

A até à sua desactivação.

No fim da função de controlo automático de aquecimento, o display indicará o valor de potência anteriormente seleccionado.

O controlo automático de aquecimento pode ser desactivado rodando o botão para um valor de potência maior ou menor, ou activando a função de acelerador de aquecimento.



5.2.4 Potência de funcionamento

A seguir é apresentada uma tabela com os consumos das placas em funcionamento.

Zona número	Diâmetro da zona	Potência absorvida	
		Funcionamento normal:	1850 W
1	210 mm	Com a função booster:	2500 W
		Funcionamento normal:	1400 W
2	140 mm	Com a função booster:	1800 W



Ao utilizar pela primeira vez a placa de cozedura, convém aquecê-la à máxima temperatura o tempo suficiente para queimar eventuais resíduos oleosos de fabrico, que podem libertar odores desagradáveis para os alimentos.

5.3 Tipos de panelas

Este tipo de aparelhos precisam de panelas especiais para poderem funcionar. O fundo da panela deve ser de ferro ou aço/ferro para gerar o campo magnético necessário ao aquecimento.

Não são apropriados recipientes em:

- vidro;
- cerâmica;
- terracota;
- aço, alumínio ou cobre sem fundo magnético;

Para verificar se as panelas são adequadas, basta aproximar um íman ao fundo: se este atrair à panela, esta é apropriada para a cozedura por indução. Se não dispuser de um íman pode-se colocar no recipiente uma pequena quantidade de água, poisá-la sobre uma zona de cozedura e pôr a placa em funcionamento. Se no visor, no lugar da potência, aparecer o símbolo  então a panela não é adequada ou não está correctamente colocada.

As panelas utilizadas para a cozedura devem possuir um diâmetro mínimo para garantir o correcto funcionamento.

A seguir é apresentada uma tabela com os diâmetros mínimos das panelas em função da zona de cozedura.



ZONAS DE COZEDURA DA PLACA

- 4 Zona de indução pequena
- 5 Zona de indução grande

Ø mín. (em cm)

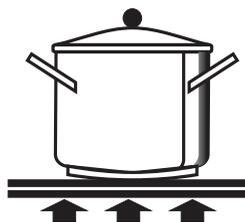
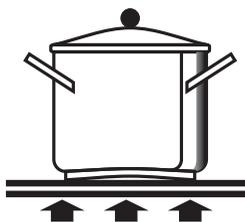
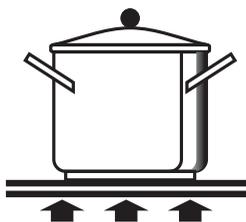
9

14

Também é possível utilizar panelas maiores do que a zona de cozedura, mas tendo em atenção que o fundo da panela não entre em contacto com outras zonas de cozedura e que esteja sempre no centro com o perímetro da zona de cozedura.



Utilizar impreterivelmente recipientes propositadamente projectados para a cozedura por indução, com o **fundo espesso e totalmente plano**, ou, na sua ausência, recipientes com o **fundo não arredondado** (côncavo ou convexo).





5.3.1 Levantamento das painelas

Cada zona de cozedura está dotada de um dispositivo de levantamento de painelas que faz iniciar a cozedura apenas quando na placa estiver presente, e bem colocado, um recipiente com as características adequadas.

Se o recipiente não for bem colocado ou não for de material adequado e se tentar ligar, mesmo assim, a placa, no display aparecerá, depois de alguns segundos da activação da placa, o símbolo  que assinala o erro.



5.3.2 Calor residual

Cada placa está munida de um dispositivo que nos indica o calor residual. No visor, depois de desligar qualquer placa, pode ser visualizada uma  a piscar. Este sinal indica que aquela zona de cozedura ainda está muito quente.

Também é possível retomar a cozedura dos alimentos com a  a piscar.



5.3.3 Bloqueio dos comandos da placa

Quando não estiver a ser utilizada os comandos da placa podem ser bloqueados contra ligações acidentais por parte das crianças.

Com as placas ligadas rodar e manter rodado ambos os botões no símbolo **A** durante cerca de 2 segundos até que deixem de aparecer no display da potência os símbolos  depois disso, libertar os botões.

A função pode ser activada rodando e mantendo rodado no símbolo **A** um só botão, pelo menos, 5 segundos.

Para desbloqueá-la, repita a mesma operação: Os display da placa mostrarão o número 0 que indicará que foi desactivado o bloqueio das placas.



5.3.4 Mensagem de erro

As funções de todos os comandos são monitorizadas. Se se verificar um erro num botão as zonas de cozedura não afectadas continuam a sua actividade normal. A zona de cozedura afectada dá um erro e desliga-se automaticamente, no display é mostrado o símbolo .



5.3.5 Protecção térmica da placa electrónica

O aparelho está equipado com um dispositivo que mede permanentemente a temperatura da placa electrónica.

Em caso da temperatura ultrapassar certos valores, o dispositivo activará determinadas funções para baixar a temperatura e permitir que a placa vitrocerâmica continue a funcionar correctamente.

A seguir é apresentada uma tabela com as operações que se activam automaticamente e a respectiva temperatura de início:

Operações	Temperatura de intervenção
Ligação da ventoinha a baixa velocidade.	50° C
Ligação da ventoinha a alta velocidade.	60° C
Reversão da ventoinha a baixa velocidade.	55° C
Desligar a ventoinha	45° C
Redução da potência de funcionamento da booster para 9	76° C
Redução da potência de um ponto para cada zona de cozedura	85° C
Desligar todas as zonas de cozedura	90° C
Voltar a ligar as zonas de cozedura a potência reduzida	85° C
Funcionamento normal de todas as zonas de cozedura	80° C

Toda a intervenção deste tipo será identificada na placa de cozedura por um piscar dos display de potência.

5.3.6 Protecção térmica da placa vitrocerâmica

Todas as zonas de cozedura estão dotadas de um dispositivo que mede permanentemente a temperatura.

Em caso da temperatura ultrapassar certos valores, o dispositivo activará determinadas funções para baixar a temperatura e permitir que a placa vitrocerâmica continue a funcionar correctamente.

A seguir é apresentada uma tabela com as operações que se activam automaticamente e a respectiva temperatura de início:



Operações	Temperatura de intervenção
Redução da potência de funcionamento da Power para 9	250° C
Redução da potência de um ponto	280° C
Desligamento da zona de cozedura	300° C
Reposição da potência no valor definido	250° C

Toda a intervenção deste tipo será identificada na placa de cozedura por um piscar dos display de potência.



5.3.7 Função de manutenção

O objectivo da função de manutenção é regular a temperatura do fundo das panelas para cerca de 70°. Isto permite manter quentes os alimentos com um nível energético óptimo, além de os aquecer delicadamente. A duração máxima da função de manutenção está limitada a 2 horas.

A função de manutenção está entre [0] e [1] e é indicada pelo símbolo  pertinente na zona de cozedura

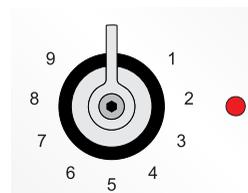
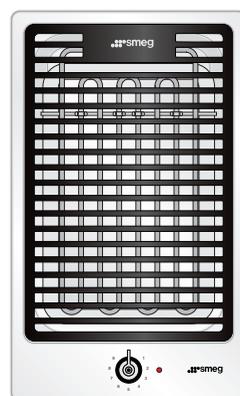
5.4 Placa churrasqueira

A regulação da potência da placa churrasqueira faz-se através do botão de comando colocando-o na posição desejada entre **1** e **9**.

A regulação é progressiva, por isso, todas as zonas intermédias podem ser utilizadas.

Quando acesa, a luz indica que a placa está em fase de aquecimento. O apagamento desta luz indicadora informa que foi atingido o nível potência prefixado.

A intermitência regular indica que a potência da placa é mantida constantemente no nível definido. Para a remoção da grelha e a limpeza consulte o parágrafo “6.3 Limpeza da churrasqueira”



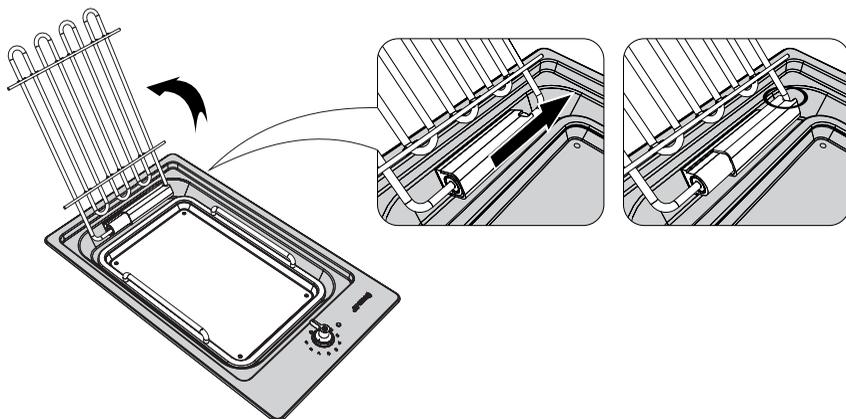


Poderá usar a grelha para assar **na grelha, gratinar** ou como **churrasqueira**. No recipiente colocado sob a resistência é possível colocar:

- água para recolher as gorduras e as substâncias oleosas derivadas da cozedura (não ultrapassar o litro e meio de água no interior do recipiente), ou:
- um fragmento de rocha lávica que permite manter durante mais tempo o calor e, assim, melhorar os tempos e a qualidade da cozedura.

Em ambos os casos, ter cuidado para não ultrapassar a borda do recipiente.

Antes de deitar a água no recipiente ou colocar a rocha lávica, bloqueie a resistência como mostrado na figura.



ATENÇÃO!

- *A resistência basculante, se levantada, deve estar sempre bloqueada com o dispositivo correção adequado.*
- *Antes de levantar a resistência assegure-se que esta esteja fria. Perigo de queimadura!*
- *Quando a resistência é levantada ter cuidado para não activar o dispositivo de comando. Perigo de queimadura!*



5.5 Placa teppanyaki

Esta placa permite cozinhar ou aquecer os alimentos directamente na chapa, com ou sem óleos. O princípio no qual se baseia este tipo de cozedura é o funcionamento a temperaturas tais que nunca ultrapassem os pontos de fumo dos alimentos (ou as temperaturas nas quais os vários alimentos queimam) e em tempos de cozedura muito rápidos.

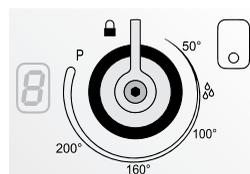
É possível, além disso, empregar panelas ou outros recipientes, ainda que neste caso os tempos para atingir a temperatura sejam obviamente mais longos. Informações adicionais sobre o uso de recipientes podem ser encontradas no parágrafo “5.9 Precauções sobre a utilização da chapa teppanyaki”.

O aparelho possui duas zonas de cozedura de superfície e potência iguais. A sua posição é identificável, mais ou menos, com a metade anterior e a metade posterior da chapa.

Sob cada uma das zonas de cozedura encontra-se uma bobina chamada *indutor* que é alimentada por um sistema electrónico e que cria um campo magnético variável. A chapa teppanyaki, que é colocada no interior de tal campo magnético, permite concentrar no seu fundo as correntes por alta frequência, produzindo o calor necessário para o aquecimento e a cozedura dos alimentos.



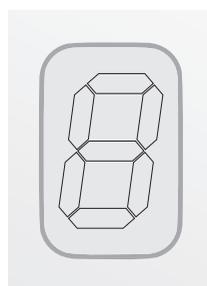
O símbolo colocado ao lado dos botões indica a zona de cozedura controlada. Para acender, rode o botão para a posição desejada. O ajuste é contínuo e, deste modo, o aparelho funciona também com os valores intermédios. Para apagar, volte a colocar o botão em **0**.



5.6 Display

Os dois display situados ao lado dos botões fornecem informações respeitantes às potências de cozedura, ao aquecimento e arrefecimento da chapa assim como à função especial “*Booster*”.

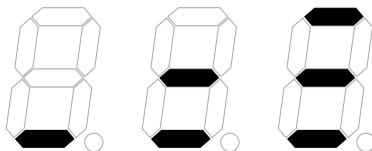
Nos display são visualizados os níveis de temperatura, os números vão de **1** a **9**. A correspondência entre o nível e o valor nominal da temperatura está indicada na tabela dos valores do parágrafo “5.8 Temperaturas de funcionamento”.





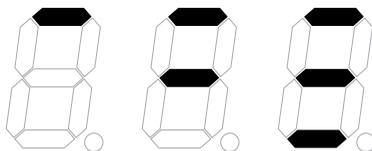
5.6.1 Aquecimento

Regulando o botão para um valor maior do que o de partida, iniciar-se-á a fase de aquecimento. Durante o aquecimento de uma zona de cozedura, no display serão visualizados de modo alternado (aproximadamente a cada segundo) os símbolos ao lado, incluída uma fase de escurecimento.



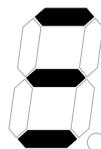
5.6.2 Arrefecimento

Regulando o botão para um valor menor do que o de partida, iniciar-se-á a fase de arrefecimento. Durante o arrefecimento de uma zona de cozedura, no display serão visualizados de modo alternado (aproximadamente a cada segundo) os símbolos ao lado, incluída uma fase de escurecimento.



5.6.3 Atingimento da temperatura

Quando a zona de cozedura atingiu a temperatura definida será visualizado no display de forma fixa durante cerca de 5 segundos o símbolo ao lado.



5.6.4 Alternância da visualização dos símbolos

Durante o ajuste do nível de temperatura, e durante cerca de 5 segundos após o último ajuste, é visualizado no display o nível seleccionado (de **1** a **9**). Em seguida, conforme a chapa deva aquecer ou arrefecer, são visualizadas as sequências de símbolos de aquecimento ou de arrefecimento da zona. Uma vez atingida a temperatura será visualizado durante cerca de 5 segundos o símbolo , depois, no display aparecerá o nível de temperatura.



5.6.5 Função booster

A placa de indução possui uma função booster para o atingimento rápido das temperaturas, especialmente indicado para panelas e frigideiras que contêm água. Este booster gera uma emissão temporária de potência até mesmo superior à potência nominal da própria zona.

O booster pode ser activado rodando o botão em sentido horário para a posição

P. O acendimento da função booster é indicado pelo símbolo **P** no display relativo à zona de cozedura seleccionada.

O booster permanece activo durante um máximo de 10 minutos e, em seguida, desactiva-se. O display indica o valor de cozedura máximo [9]. Durante os últimos 3 segundos de função booster o símbolo **P** a piscar indica a próxima desactivação desta função.

A desactivação automática da função booster pode ocorrer também pelo atingimento de uma temperatura excessiva da placa e pela acção do controlo de potência integrado.

Em caso do botão ser rodado novamente para a posição **P**, enquanto o booster já se encontra em funcionamento, no display aparecerá o valor máximo de potência [9].

A função também pode ser desactivada rodando o botão em sentido anti-horário para um valor de potência menor.



5.6.6 Calor residual

Cada placa está munida de um dispositivo que nos indica o calor residual. No display, depois do desligamento de qualquer chapa, pode ser visualizada uma

H a piscar. Este sinal indica que aquela zona de cozedura ainda está muito quente. Também é possível retomar a cozedura dos alimentos com a **H** a piscar.



5.6.7 Bloqueio dos comandos da placa

Quando não estiver a ser utilizada, os comandos da placa podem ser “bloqueados” contra ligações acidentais por parte das crianças.

Com as chapas desligadas, rode e mantenha rodado ambos os botões para o

símbolo  durante cerca de 2 segundos até que não apareçam no display

da potência o símbolo **L** em seguida, libertar os botões.

A função também pode ser activada rodando e mantendo rodado no símbolo

 um só botão durante, pelo menos, 5 segundos.

Para desbloqueá-la, repita a mesma operação: os display da placa mostrarão o número **0** que indicará que foi desactivado o bloqueio das chapas.



5.7 Utilização de gorduras e óleos

Em caso de cozedura utilizando gorduras e óleos é muito importante saber a que temperaturas se pode operar. Ajustando a temperatura correcta tais substâncias manterão intactas as suas propriedades. No caso das temperaturas serem excessivas, por sua vez, as gorduras e os óleos começariam a produzir fumo (ponto de fumo) e, depois, a queimar.

Gordura - óleo	Temperatura máxima (°C)	Ponto de fumo (°C)
Manteiga	130	150
Derretida	170	200
Gordura de bovino	180	210
Azeite de oliva	180	200
Óleo de sementes de girassol	200	220
Óleo de amendoim	200	235

5.8 Temperaturas de funcionamento

A seguir, indicamos uma tabela com as temperaturas correspondentes aos níveis individuais de aquecimento da chapa

Posição	Temperatura (°C)
0	-
1	50
2	80
3	100
4	130
5	160
6	180
7	200
8	220
9	230



As temperaturas são indicativas, o valor real poderá diferir do indicado em $\pm 10^\circ$.



Os dados apresentados na tabela são indicativos e valem para um aparelho pré-aquecido. Os valores podem variar em função do tipo e da quantidade do alimento. Apenas colocar o alimento a cozinhar no fim do pré-aquecimento.



5.8.1 Protecção térmica da teppanyaki

Todas as zonas de cozedura estão dotadas de um dispositivo que mede permanentemente a temperatura. Em caso da temperatura ultrapassar certos valores, o dispositivo activará determinadas funções para baixar a temperatura e permitir que a chapa teppanyaki continue a funcionar correctamente. A seguir é apresentada uma tabela com as operações que se activam automaticamente e a respectiva temperatura de início:

Operações	Temp. de intervenção
Redução da potência de funcionamento da Power para 9	250° C
Redução da potência de um ponto	280° C
Desligamento da zona de cozedura	300° C
Reposição da potência no valor definido	250° C

Toda a intervenção deste tipo será identificada na placa de cozedura por um piscar dos display de potência.

5.8.2 Protecção térmica da placa electrónica

O aparelho está equipado com um dispositivo que mede permanentemente a temperatura da placa electrónica. Em caso da temperatura ultrapassar certos valores, o dispositivo activará determinadas funções para baixar a temperatura e permitir que a chapa teppanyaki continue a funcionar correctamente. A seguir é apresentada uma tabela com as operações que se activam automaticamente e a respectiva temperatura de início:



Operações	Temp. de intervenção
Ligação da ventoinha a baixa velocidade	50° C
Ligação da ventoinha a alta velocidade	60° C
Reversão da ventoinha a baixa velocidade	55° C
Desligar a ventoinha	45° C
Redução da potência de funcionamento do booster para 9	76° C
Redução da potência de um ponto para cada zona de cozedura	85° C
Desligar todas as zonas de cozedura	90° C
Voltar a ligar as zonas de cozedura a potência reduzida	85° C
Funcionamento normal de todas as zonas de cozedura	80° C

Toda a intervenção deste tipo será identificada na placa de cozedura por um piscar dos display de potência.

5.9 Precauções sobre a utilização da chapa teppanyaki



A placa não foi concebida para a cozedura de alimentos com a utilização de panelas ou de recipientes. Contudo, a cozedura de alimentos com a utilização de panelas ou de recipientes é possível, mas é necessário saber que:

- o diâmetro dos recipientes utilizados não deverá superar as dimensões da chapa;*
- os recipientes utilizados serão colocados dentro dos limites da chapa;*
- todos os recipientes utilizados deverão ser fabricados totalmente em metal e não possuírem partes em material plástico. As altas temperaturas atingidas poderão derretê-los.*



Apesar da superfície de cozedura em aço ser muito resistente e polida, com o passar do tempo e uma utilização normal apresentará traços de desgaste. Todavia, isto não prejudicará a utilização da chapa. Uma ligeira descoloração a tender para o amarelo da superfície de aço, será totalmente normal.



Evitar cortar os alimentos com facas sobre a superfície de cozedura para não a riscar. Para virar os alimentos não utilize talheres afiados. Estas precauções servem para evitar formações de cortes na chapa teppanyaki.



6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Antes de efectuar qualquer operação, é preciso desligar a alimentação eléctrica do aparelho.



NÃO UTILIZE UM JACTO DE VAPOR PARA LIMPAR O APARELHO.

6.1 Limpeza do aço inox



Para uma boa conservação do aço inoxidável, é necessário limpá-lo regularmente no final de cada utilização, após deixar arrefecer.

6.1.1 Limpeza diária normal

Para limpar e conservar as superfícies em aço inoxidável use **apenas** produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.

Modo de utilização: deite o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxagúe cuidadosamente e seque com um pano macio ou com uma pele de camurça.

6.1.2 Manchas de alimentos ou resíduos

Evite absolutamente a utilização de esfregões metálicos e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.

Utilize os produtos normais para aço, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico.

Enxagúe muito bem e seque com um pano macio ou pele de camurça.

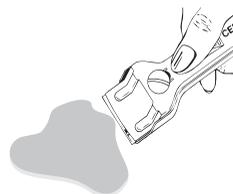


6.2 Limpeza dos componentes da placa de cozinha



A placa vitrocerâmica deve ser limpa regularmente, melhor se após cada utilização, quando as luzes indicadoras de calor residual se tiverem apagado.

Eventuais vestígios claros provocados pelo uso das painéis com fundo em alumínio, podem ser retirados com um pano húmido embebido em vinagre. No caso em que, após a cozedura, permaneçam resíduos queimados, removê-los com o raspador fornecido, lavar com água e enxaguar bem com um pano limpo.





A utilização constante do raspador reduz notavelmente o emprego de produtos químicos para a limpeza quotidiana da placa. Não utilizar em caso algum, detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, spray para o forno, tira-nódoas e esponjas metálicas).

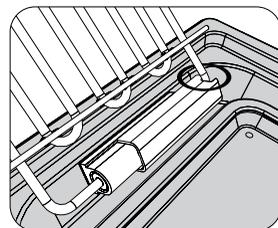
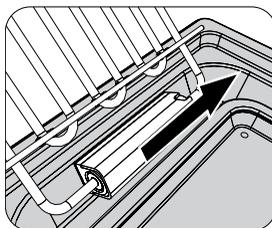
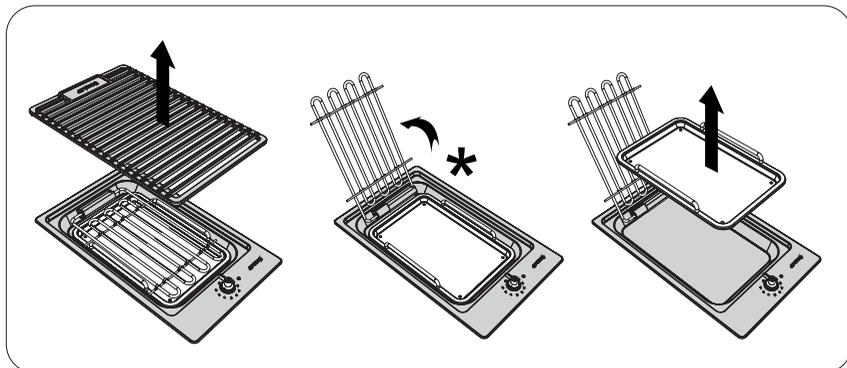


Não utilize um jacto de vapor para limpar o aparelho.

6.3 Limpeza da churrasqueira

Extrair a grelha da sua cavidade após tê-la deixado arrefecer. Limpe-a utilizando um detergente comum e uma esponja não abrasiva. Para retirar o recipiente situado sob a resistência churrasqueira:

- 1 Retirar a grelha como descrito;
- 2 Levante a resistência e bloqueie-a correndo o fecho para a direita (como mostrado na figura);
- 3 Retire o recipiente utilizando as duas alças e proceda à limpeza com detergentes específicos para aço inoxidável e uma esponja não abrasiva.



ATENÇÃO:

- *Antes de levantar a resistência assegure-se que esta esteja fria. Perigo de queimadura!*
- *Quando a resistência é levantada ter cuidado para não activar o dispositivo de comando. Perigo de queimadura!*



6.4 Limpeza da chapa teppanyaki

É aconselhável limpar o aparelho no fim de cada utilização, de outra forma, os resíduos de cozedura que se deixarem incrustar na placa apenas poderão ser removidos com extrema dificuldade.

Não limpar o aparelho quando ainda se encontra quente, esperar, pelo menos, 15 minutos para que arrefeça.

Para facilitar a limpeza é aconselhado o uso de cubos de gelo a que se deve adicionar algumas gotas de detergente de loiça. Após ter deixado amolecer a sujidade (máximo 1 hora) proceder à sua remoção.



ATENÇÃO:

Não deitar água sobre o aparelho a ferver, poderão formar-se vapores de água e salpicos a ferver.

Conforme o tipo de alimento cozinhado na superfície de cozedura poderão ficar manchas esbranquiçadas. Estas manchas podem ser eliminadas com sumo de limão, vinagre ou com um anti-calcário delicado. Não utilizar, de forma alguma, detergentes que contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro. Utilize os produtos normais para aço, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico.

Depois, limpar com um pano húmido.

Limpar as bordas do aparelho com um pano macio ou com uma esponja e detergente de loiça.

Enxugar tudo com cuidado quando terminar a limpeza.



*No fim da limpeza manual, e antes de uma nova utilização, prestar atenção de ter removido **completamente** os resíduos de detergente.*

6.4.1 Limpeza assistida

A chapa teppanyaki dispõe também de uma função de auxílio à limpeza manual. Ligar o aparelho colocando ambos os botões na função de limpeza assistida . Limpar a superfície com um pano húmido.



7. POSICIONAMENTO NA PLACA DE TOPO

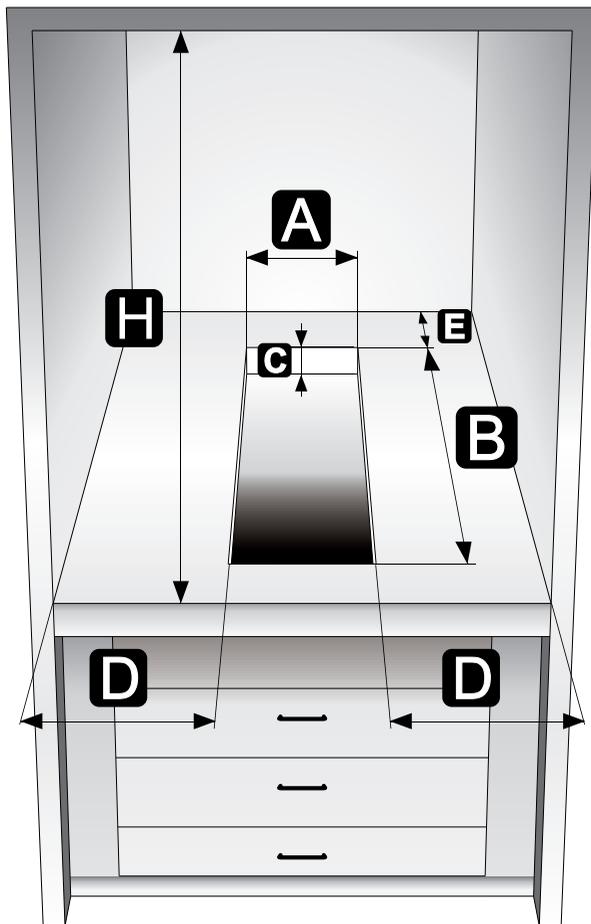


Este aparelho pertence à classe 3 (encastrado)

A seguinte intervenção requer trabalho na parede e/ou de carpintaria e deve ser, portanto, realizado por um técnico competente.

A instalação é realizável com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, para que resistam ao calor (T 90 °C).

7.1 Cotas de encastramento



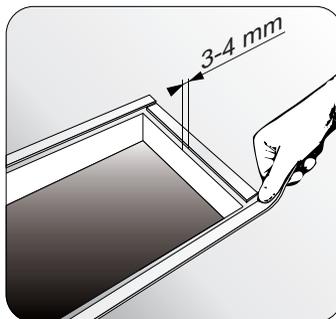
DISTÂNCIA S	A	B	C	D	E	H
MINIMA	292 mm	494 mm	20 mm	110 mm	50 mm	750 mm
MAXIMA	292 mm	494 mm	70 mm	-	-	-



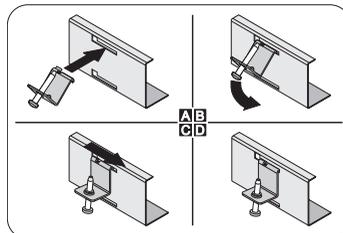
7.2 Fixação à estrutura de suporte

Colocar de forma exacta o vedante, que é fornecido, no perímetro externo do orifício preparado na placa de topo, como indicado na figura ao lado, fazendo-o aderir sobre toda a superfície com uma ligeira pressão das mãos.

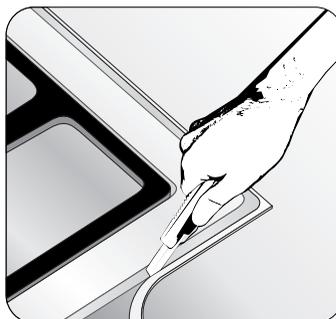
É importante que o vedante seja colocado a uma distância de 3-4 mm do perímetro exterior do furo na bancada.



Efectuadas estas operações, apoiar a placa no vedante de isolamento e com os parafusos e com os grampos de fixação fixar a placa à estrutura de sustentação até se obter o nivelamento perfeito.

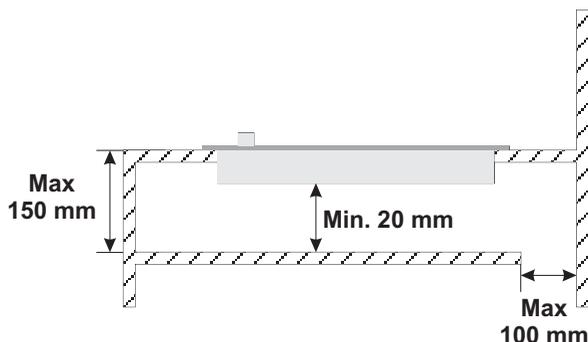


Corte com cuidado a extremidade sobranete do vedante.





Aviso: a temperatura da superfície inferior da placa pode ultrapassar os 125° C. Para evitar situações de perigo, o acesso à parte inferior da placa deve ser limitado. Consultar as instruções de instalação



IMPORTANTE: se o aparelho for montado sobre um móvel, providencie a instalação de uma prateleira divisória, conforme mostrado na figura. Por outro lado, se o aparelho for colocado sobre um forno instalado em baixo dele, não será necessário prever uma prateleira divisória. No caso de estar instalada sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.



7.3 Ligação eléctrica



Assegure-se que a voltagem e o dimensionamento do cabo de alimentação correspondem às características indicadas na chapa colocada sob o cárter do aparelho. Esta chapa nunca deverá ser removida.



A ficha na extremidade do cabo de alimentação e a tomada de parede devem ser do mesmo tipo e conforme as normativas sobre instalações eléctricas em vigor. Verificar se a linha de alimentação tem uma ligação à terra adequada.



Equipar o cabo de alimentação do aparelho com um dispositivo de interrupção omnipolar com distância mínima de abertura entre os contactos igual ou superior a 3 mm, situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.

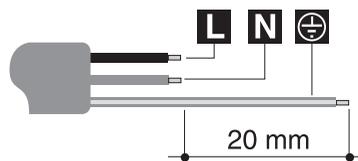


Evite a utilização de redutores, adaptadores ou derivadores.



Em caso de substituição do cabo de alimentação, a secção dos fios do novo cabo não deverá ser inferior a 1,5 mm² (cabo de 3 x 1,5), tendo presente que a extremidade a ligar ao equipamento deverá ter o fio de terra (amarelo-verde) mais

comprido em, pelo menos, 20 mm. Utilizar apenas cabo do tipo H05V2V2-F ou semelhante, resistente à temperatura máxima de 90°C. A substituição deverá ser efectuada por um técnico especializado que deverá realizar a ligação à rede de acordo com o esquema abaixo.



L = castanho

N = azul

 = amarelo-verde



O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objectos provocados pelo não cumprimento das normas supracitadas ou pela modificação de qualquer peça do aparelho.