

1 Advertências	304
1.1 Advertências gerais de segurança	304
1.2 Responsabilidade do fabricante	309
1.3 Finalidade do aparelho	309
1.4 Chapa de identificação	309
1.5 Este manual de utilização	309
1.6 Eliminação	309
1.7 Como ler o manual de utilização	310
2 Descrição	311
2.1 Descrição geral	311
2.2 Placa de cozinha	312
2.3 Painel de comandos	313
2.4 Outras partes	314
2.5 Acessórios disponíveis	315
3 Uso	317
3.1 Para poupar energia	318
3.2 Utilização dos acessórios	319
3.3 Utilização da placa	320
3.4 Utilização dos fornos	325
3.5 Conselhos para a cozedura	329
3.6 Relógio programador	331
4 Limpeza e manutenção	336
4.1 Limpeza da placa de cozinha	337
4.2 Limpeza das portas	338
4.3 Limpeza dos compartimentos de cozedura	341
4.4 Vapor Clean (só no forno multifunções)	342
4.5 Manutenção extraordinária	344
5 Instalação	346
5.1 Colocação	346
5.2 Ligação elétrica	350
5.3 Para o instalador	352

TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e as funcionalidades do aparelho adquirido.

Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com



1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento durante a utilização.
- Proteger as mãos com luvas térmicas durante a movimentação dos alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tentar apagar uma chama/incêndio com água: desligar o aparelho e cobrir a chama com uma tampa ou com um cobertor ignífugo.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Prestar a máxima atenção ao aquecimento rápido das zonas de cozedura. Evite que as panelas cozinhem vazias. Perigo de sobreaquecimento.
- As gorduras e os óleos podem pegar fogo se sobreaquecerem. Não se afaste durante a preparação de alimentos que contêm óleos ou gorduras. No caso de os óleos ou as gorduras pegarem fogo, nunca apagar com água. Colocar a tampa sobre na panela e desligar a zona de cozedura envolvida.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Durante a utilização não colocar objetos metálicos, como loiças ou talheres, na superfície da placa de cozedura por indução, pois poderão sobreaquecer.



- Não introduzir objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Manter a porta fechada durante a cozedura.
- Em caso de intervenção nos alimentos ou no final da cozedura, abrir a porta apenas 5 centímetros durante alguns segundos, deixar sair o vapor, e em seguida abrir a porta completamente.
- Não abrir a estufa (se presente) enquanto o forno estiver aceso e ainda quente.
- Os objetos no interior da estufa poderão estar muito quentes após a utilização do forno.
- **NÃO UTILIZAR NEM CONSERVAR MATERIAIS INFLAMÁVEIS NO COMPARTIMENTO DA ESTUFA (SE PRESENTE) OU PERTO DO APARELHO.**
- **NÃO UTILIZAR GARRAFAS SPRAY NAS PROXIMIDADE DESTA APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
- Desligar o aparelho depois da utilização.
- **NÃO MODIFICAR O APARELHO.**
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de cada intervenção no aparelho, desativar a alimentação elétrica geral.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.



Advertências

Danos no aparelho

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nos guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do compartimento de cozedura.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixar o aparelho sem vigilância durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que com o sobreaquecimento podem pegar fogo. Prestar a máxima atenção
- Não deixar objetos nas superfícies de cozedura.
- NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- Não usar loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduzir no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cobrir o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.
- Não utilize a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Os recipientes e os grelhadores devem ser posicionados dentro do perímetro da placa de cozedura.
- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.



- Em caso de transbordamento ou derrame, remover o líquido em excesso da placa de cozedura.
- Não derramar sobre a placa substâncias ácidas como sumo de limão ou vinagre.
- Não colocar panelas ou frigideiras vazias nas zonas de cozedura ligadas.
- Em caso de rachaduras, fissuras ou se a superfície de cozedura em vitrocerâmica ficar quebrada, desligue imediatamente o aparelho. Desligue a alimentação elétrica e contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Os portadores de pacemaker ou outros dispositivos semelhantes devem assegurar-se de que o funcionamento dos seus aparelhos não seja prejudicado pelo campo indutivo, cuja gama de frequência está compreendida entre 20 e 50 kHz.
- Com respeito pelas disposições respeitantes à compatibilidade eletromagnética, a placa de cozinha por indução eletromagnética pertence ao grupo 2 e à classe B (EN 55011).
- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilizar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilizar produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não lavar em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.
- Não utilizar a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.
- Não use o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.



Advertências

Instalação

- ESTE APARELHO **NÃO DEVE SER INSTALADO** EM BARCOS O RULOTES.
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Colocar o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilizar cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 - 2 Nm.

Para este aparelho

- Depois do uso, desligue as placas. Nunca confie apenas no detetor de presença de painéis.
- Preste a máxima atenção às crianças, porque dificilmente podem ver a indicação de calor residual. Após a utilização, as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo, mesmo se desligadas. Evite que as crianças toquem na placa.
- A superfície de vitrocerâmica é muito resistente aos choques, porém evite que objetos sólidos e duros caiam na superfície de cozedura, pois poderão provocar ruturas se forem pontiagudos.
- A superfície de vitrocerâmica não deve ser usada como superfície de apoio!
- Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que o aparelho está desligado.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não fiquem objetos presos nas portas.



1.2 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objetos, provocados pela:

- utilização do aparelho diferente da prevista;
- inobservância das prescrições do manual de utilização;
- modificação de qualquer peça do aparelho;
- utilização de peças de reposição não originais.

1.3 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

1.4 Chapa de identificação

A chapa de identificação indica os dados técnicos, o número de série e a marcação. A chapa de identificação nunca deverá ser removida. Depois de instalado, só é possível aceder à placa de características pela parte traseira do fogão; por isso, aconselha-se vivamente a colar a placa de características adicional (incluída na embalagem do fogão) à parte de trás deste manual do utilizador para fins de consulta.

1.5 Este manual de utilização

Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve conservá-lo íntegro e tê-lo sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida do aparelho.

Antes de utilizar o aparelho ler atentamente este manual de utilização.

1.6 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (diretivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação elétrica e retire o cabo juntamente com a ficha.



Tensão elétrica

Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica geral.
- Retirar o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.



Advertências

- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolva o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

Informa-se que para a embalagem do aparelho foram utilizados materiais não poluentes e recicláveis.

- Entregar os materiais de embalagem aos centros apropriados de recolha seletiva.



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

- Não deixar sem vigilância a embalagem ou partes dela.
- Não permitir que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.

1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização utiliza as seguintes convenções de leitura:

Advertências



Informações gerais sobre este manual de utilização, de segurança e para a eliminação final.

Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

Uso



Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios, conselhos de cozedura.

Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação



Informações para o técnico qualificado: instalação, colocação em funcionamento e teste.



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

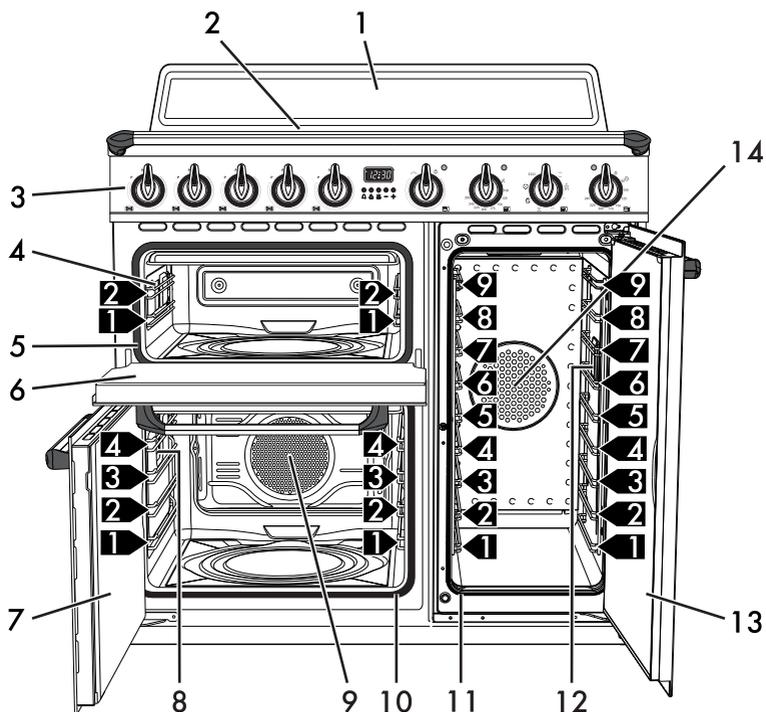
1. Sequência das instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



2 Descrição

2.1 Descrição geral



1 Friso

2 Placa de cozinha

3 Pannel de comandos

1,2,3 Armações de suporte das grelhas/tabuleiros

4 Lâmpada do forno auxiliar

5 Vedante do forno auxiliar

6 Porta do forno auxiliar

7 Porta do forno multifunções

8 Lâmpada do forno multifunções

9 Ventoinha do forno multifunções

10 Guarnição do forno multifunções

11 Guarnição do forno vertical

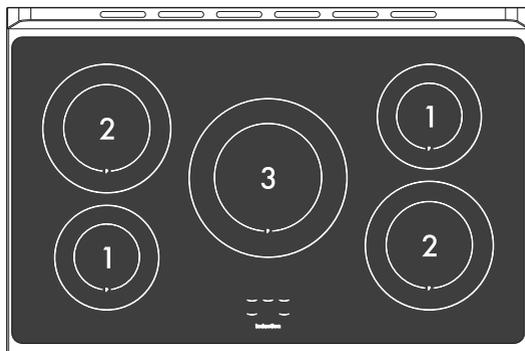
12 Lâmpada do forno vertical

13 Porta do forno vertical

14 Ventoinha do forno vertical



2.2 Placa de cozinha



Zona	Diâmetro exterior (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Potência absorvida em função Booster (W)*
1	180	1300	1400
2	210	2300	3000
3	270	2300	3000

* as potências são indicativas e podem variar conforme o recipiente utilizado ou as definições selecionadas.

Vantagens da cozedura por indução

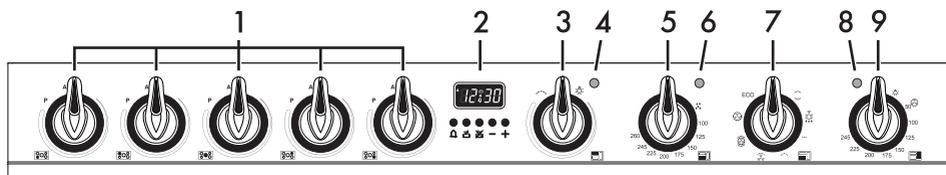


A placa é dotada de um gerador por indução em cada zona de cozedura. Cada gerador sob a superfície de cozedura em vitrocerâmica origina um campo eletromagnético que induz uma corrente térmica para a base da panela. Na zona de cozedura por indução o calor não é então transmitido, mas criado diretamente no interior do recipiente pelas correntes indutivas.

- Poupança energética graças à transmissão direta da energia à panela (são necessários recipientes apropriados em material magnetizável) em relação à cozedura elétrica tradicional.
- Maior segurança graças à transmissão de energia apenas ao recipiente colocado na placa de cozinha.
- Elevado rendimento na transmissão de energia da zona de cozedura por indução à base da panela.
- Rápida velocidade de aquecimento.
- Perigo reduzido de queimaduras, uma vez que a superfície de cozedura é aquecida apenas na base da panela, os alimentos que vazam não se amarram.



2.3 Painel de comandos



1 Botões das zonas de cozedura da placa

Úteis para controlar as zonas de cozedura da placa por indução.

Pressione e rode os botões em sentido horário para ajustar a potência de funcionamento da placa que vai de um mínimo de **1** até um máximo de **9**.

A potência de funcionamento é indicada por um display situado sobre a placa de cozinha.

2 Relógio programador

Útil para visualizar a hora atual, definir cozeduras programadas e o temporizador contador de minutos.

3 Botão do grelhador variável do forno auxiliar

Acende a luz interna do forno ou aciona a resistência do grelhador a uma temperatura que vai indicativamente de um mínimo de **50 °C** a um máximo de **245 °C**.

4 Lâmpada indicadora do grelhador variável do forno auxiliar

Acende-se para indicar que o forno auxiliar está em fase de aquecimento. Apaga-se ao alcançar a temperatura. A intermitência regular indica que a temperatura definida dentro do forno é mantida constante.

5 Botão de temperatura do forno multifunções

Através deste botão é possível selecionar a temperatura de cozedura e de Vapor Clean. Rode o botão em sentido horário para o valor desejado compreendido entre o mínimo e o máximo.

6 Lâmpada indicadora do forno multifunções

Acende-se para indicar que o forno está em fase de aquecimento. Apaga-se ao alcançar a temperatura. A intermitência regular indica que a temperatura definida dentro do compartimento de cozedura é mantida constante.



Descrição

7 Botão das funções do forno multifunções

As diversas funções do forno são adequadas para vários modos de cozedura. Após selecionar a função desejada, defina a temperatura de cozedura através do botão de temperatura.

8 Lâmpada indicadora do forno vertical

Acende-se para indicar que o forno está em fase de aquecimento. Apaga-se ao alcançar a temperatura. A intermitência regular indica que a temperatura definida dentro do compartimento de cozedura é mantida constante.

9 Botão de temperatura do forno vertical

Acende a luz interna do vão de cozedura ou aciona as resistências circulares a uma temperatura que vai indicativamente de um mínimo de 50 °C a um máximo de 245 °C.

2.4 Outras partes

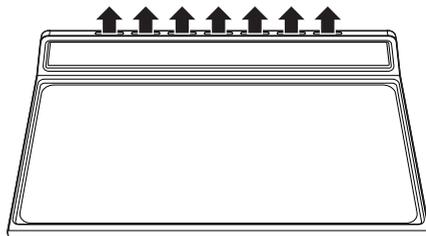
Prateleiras de colocação

O aparelho dispõe de prateleiras para a colocação dos tabuleiros e das grelhas a várias alturas. As alturas de introdução devem ser entendidas de baixo para cima (veja 2.1 Descrição geral).

Ventoinha de refrigeração

A ventoinha refrigera o forno e entra em funcionamento durante a cozedura.

O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai pela parte posterior do aparelho e que pode continuar por um breve período de tempo mesmo depois de desligar o aparelho.



Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.

Iluminação interna

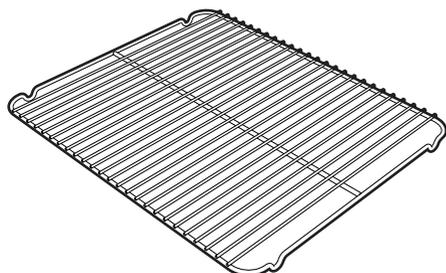
A iluminação interna do aparelho entra em funcionamento quando é selecionada uma função qualquer:

- **Forno multifunções:** rodar o botão de seleção das funções para uma função qualquer (exceto a função **ECO**).
- **Forno auxiliar:** rodar o botão do grelhador variável para o símbolo  ou selecionar uma temperatura de cozedura.
- **Forno vertical:** rodar o botão da temperatura para o símbolo  ou selecionar uma temperatura de cozedura.



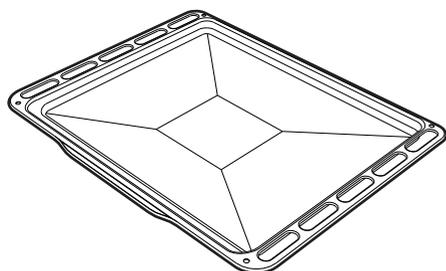
2.5 Acessórios disponíveis

Grelha para tabuleiro



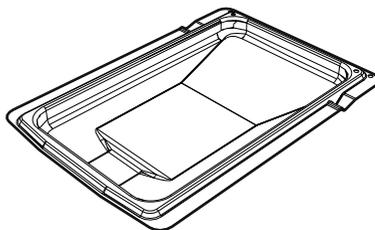
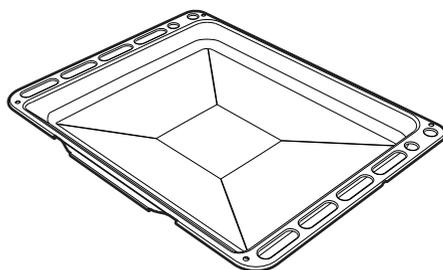
Deve ser apoiada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos cuja gordura possa pingar.

Tabuleiro de forno



Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente.

Tabuleiro fundo

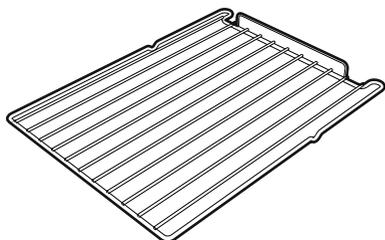
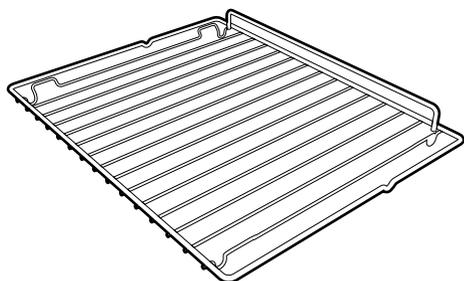


Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de bolos, pizzas e bolos de forno em geral.



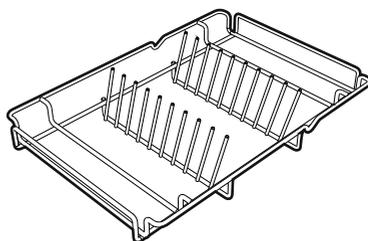
Descrição

Grelha



Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Escorredor de pratos



A utilizar para aquecer os pratos.

i Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

i Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.

i Os acessórios fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilizar apenas acessórios originais do fabricante.



3 Uso

Advertências



Temperatura elevada no interior do forno durante a utilização Perigo de queimaduras

- Manter a porta fechada durante a cozedura.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Não toque nos elementos de aquecimento existentes no interior do aparelho.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de intervenção nos alimentos ou no final da cozedura, abrir a porta apenas 5 centímetros durante alguns segundos, deixar sair o vapor, e em seguida abrir a porta completamente.
- As gorduras e os óleos quando aquecem excessivamente podem incendiar-se. Preste a máxima atenção.



Temperatura elevada no interior da estufa Perigo de queimaduras

- Não abra a estufa enquanto o forno estiver ligado e ainda quente.
- Os objetos no interior da estufa poderão estar muito quentes após a utilização do forno.



Utilização incorreta Riscos de danos nas superfícies

- Não cobrir o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não coloque painéis ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não utilize a porta aberta para colocar painéis ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Os recipientes e os grelhadores devem ser posicionados dentro do perímetro da placa de cozedura.
- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
- Em caso de transbordamento ou derrame, remover o líquido em excesso da placa de cozedura.
- Não coloque painéis com fundo não perfeitamente plano e regular.
- Evite que objetos sólidos e pesados caiam ruidosamente sobre a superfície de cozedura.
- Se se formarem rachaduras ou fissuras, desligue imediatamente o aparelho, retire a ficha da tomada e contacte a Assistência Técnica.
- Não utilize a placa como superfície de apoio.



Temperatura elevada no interior da estufa durante a utilização
Perigo de incêndio ou explosão

- Não borrife produtos spray nas proximidades do aparelho.
- Não utilize ou deixe materiais inflamáveis nas proximidades do forno ou da estufa.
- Não usar loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduzir no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras ou óleos.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.

Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à excepção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e dos compartimentos de cozedura.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (veja 4 Limpeza e manutenção).

Compartimento de cozedura

4. Aqueça o forno vazio à máxima temperatura para remover eventuais resíduos de fabricação.

Placa vitrocerâmica

5. Posicione uma panela cheia de água sobre cada uma das zonas de cozedura anteriores e acenda-as na potência máxima por cerca de 30 minutos.
6. Transcorridos os 30 minutos, desligue as zonas de cozedura anteriores e repita as operações nas zonas de cozedura posteriores e na eventual zona de cozedura central.
7. Se após as operações mencionadas os comandos não funcionarem corretamente, poderá ser necessário prolongar as operações até uma completa evaporação da humidade.

3.1 Para poupar energia

- Pré-aquecer o aparelho somente se exigido pela receita.
- Se não estiver diversamente indicado na embalagem, descongelar os alimentos ultracongelados antes de os inserir no compartimento de cozedura.
- Em caso de cozeduras múltiplas, aconselha-se a cozer os alimentos um a seguir ao outro para aproveitar da melhor forma o compartimento de cozedura já quente.
- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.

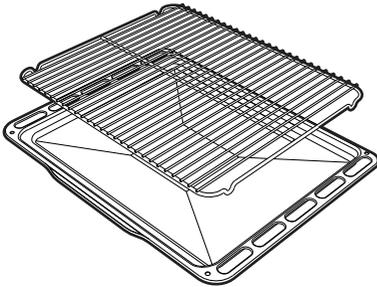


- Parar a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Manter constantemente limpo o compartimento de cozedura.

3.2 Utilização dos acessórios

Grelha para tabuleiro

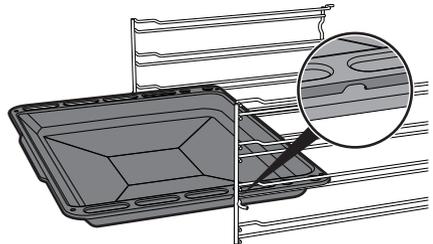
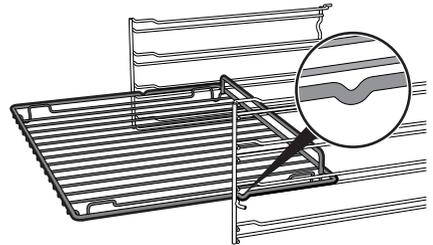
A grelha para o tabuleiro é inserida no interior do tabuleiro. Deste modo é possível recolher a gordura separadamente do alimento em cozedura.



Grelhas e tabuleiros

As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao ponto de paragem.

- Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extração da grelha devem ser voltados para baixo e para a parte posterior do compartimento de cozedura.



Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.

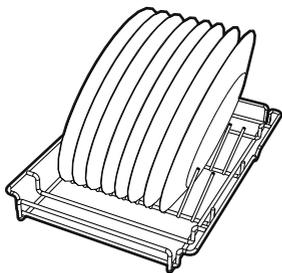


Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.



Escorredor de pratos

1. Introduza o escorredor de pratos sem pratos no forno lateral no primeiro nível do tabuleiro.
2. Coloque os pratos como mostrado na figura.



3. Aqueça o forno a uma temperatura não superior a 50 °C durante não mais do que 15 minutos.
4. Concluído o aquecimento, extraia ligeiramente o suporte deixando-o nas guias.
5. Assegure-se de que o suporte esteja estável e equilibrado e extraia os pratos.



Utilize luvas apropriadas de forno durante a movimentação dos pratos.

3.3 Utilização da placa



Durante a primeira ligação à rede elétrica, é executado um controlo automático que acende todas as lâmpadas indicadoras por alguns segundos.



Depois da utilização, desligue as placas utilizadas posicionando o respetivo botão em **O**. Nunca confie apenas no detetor de presença de painéis.

Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. Junto de cada botão está indicada a zona de cozedura associada.

Basta rodar em sentido horário o botão para o valor de potência desejado.

Recipientes utilizáveis para a cozedura por indução

Os recipientes para a cozedura por indução devem ser de metal, possuir propriedades magnéticas e um fundo de dimensões suficientes.

Recipientes adequados:

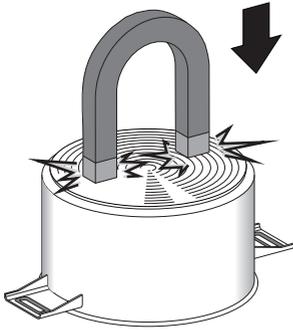
- Recipientes de aço esmaltado com fundo espesso.
- Recipientes em ferro fundido com fundo esmaltado.
- Recipientes em aço inoxidável multicamadas, aço ferrítico inoxidável e alumínio com fundo especial.

Recipientes não adequados:

- Recipientes em cobre, aço inoxidável, vidro refratário, madeira, cerâmica e terracota



Para verificar se a panela é adequada basta aproximar um ímã ao fundo: se este for atraído a panela é adequada para a cozedura por indução. Se não dispuser de um ímã pode-se colocar no recipiente uma pequena quantidade de água, poisá-lo sobre uma zona de cozedura e pôr a placa em funcionamento. Se no display for mostrado o símbolo , significa que a panela não é adequada.



Utilize exclusivamente recipientes com o fundo perfeitamente plano adequados para as placas por indução. A utilização de panelas com fundo irregular pode comprometer a eficiência do sistema de aquecimento até de impedir a deteção da panela sobre a placa.

Reconhecimento da panela

Quando uma zona de cozedura não possui qualquer panela ou se a panela for muito pequena, não é transmitida qualquer energia e no display aparecerá o símbolo .

Se na zona de cozedura se encontrar uma panela adequada, o sistema de reconhecimento deteta a sua presença e liga a placa no nível de potência definido através do botão. A transmissão de energia também é interrompida quando se retira a panela da zona de cozedura (no display aparecerá o símbolo .

Se se ativar a função de reconhecimento da panela, apesar das dimensões reduzidas das panelas ou das frigideiras colocadas sobre a zona de cozedura, apenas a energia necessária será transmitida.

Limites no reconhecimento da panela: o diâmetro mínimo da base da panela está assinalado por uma circunferência interna na zona de cozedura. As panelas com diâmetros inferiores podem não ser detetadas e, por conseguinte, não ativar o indutor.



Limitação da duração da cozedura

A placa de cozinha dispõe de um dispositivo automático que limita a duração do exercício.

Se não alterar as definições da zona de cozedura, a duração do funcionamento máximo de cada zona individual depende do nível de potência selecionado.

Quando o dispositivo para a limitação da duração do funcionamento é ativado, a zona de cozedura desliga-se, é emitido um breve sinal e, se estiver quente, é exibido o símbolo **H** no display.

Nível de potência definido	Duração máxima da cozedura em horas
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Proteção contra sobreaquecimento

Ao utilizar a placa de cozinha a toda a potência durante um longo período, as partes eletrónicas podem ter dificuldade em arrefecer se a temperatura ambiente for elevada.

Para evitar que nas partes eletrónicas se formem temperaturas muito elevadas, a potência da zona de cozedura é reduzida automaticamente.

Conselhos para poupar energia

- O diâmetro da base da panela deve corresponder ao diâmetro da zona de cozedura.



- Ao comprar uma panela verifique se o diâmetro indicado se refere ao fundo ou à parte superior do recipiente, visto que este último é quase sempre maior que o do fundo.
- Quando se preparam pratos com tempos de cozedura longos, pode-se poupar tempo e energia utilizando uma panela de pressão, a qual permite, além disso, conservar as vitaminas contidas nos alimentos.
- Assegure-se de que a panela de pressão contenha líquido suficiente, visto que o sobreaquecimento provocado pela sua ausência poderá danificar a panela e a zona de cozedura.
- Se possível, tampe sempre as panelas com uma tampa adequada.
- Escolha a panela adequada à quantidade de alimento a cozinhar. Uma panela grande, mas semivazia, implica um dispêndio de energia.



Se a placa de cozinha e o forno forem utilizados ao mesmo tempo, em certas condições poderá ser ultrapassado o limite máximo de potência utilizável pela própria instalação elétrica.



Níveis de potência

A potência da zona de cozedura pode ser regulada para vários níveis. No quadro, pode encontrar as indicações relativas aos diversos tipos de cozedura.

Nível de potência	Adequado para:
0	Posição OFF
U	Manter quente
1 - 2	Cozedura de quantidades reduzidas de alimento (potência mínima)
3 - 4	Cozedura
5 - 6	Cozedura de grandes quantidades de alimento, assar peças maiores
7 - 8	Assar, fritar com farinha
9	Assar
p *	Assar/ Dourar, cozer (potência máxima)

* veja a função **Booster**

Calor residual



Utilização incorreta Perigo de queimaduras

- Tenha muito cuidado com as crianças, porque dificilmente podem ver a indicação de calor residual. Após a utilização as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo, mesmo se desligadas. Evite que as crianças coloquem as mãos sobre as zonas de cozedura.

Após o desligamento da zona de cozedura, se a zona ainda estiver quente será exibido no display o símbolo **H**. Quando a temperatura descer abaixo dos 60 °C, o símbolo não será mais visualizado.

Acelerador de aquecimento



Cada zona de cozedura possui um acelerador de aquecimento que permite distribuir a máxima potência por um período proporcional à potência selecionada.

Esta função permite alcançar a potência selecionada no menor tempo possível.

1. Rode o botão em sentido horário para a posição **A** e liberte. No display aparece o símbolo **A**.
2. Dentro de 3 segundos, selecione a potência de aquecimento pretendida (1...8). A potência selecionada e o símbolo **A** piscam alternadamente no display.

Em qualquer momento é possível aumentar o nível de potência. O período de "máxima potência" é automaticamente modificado.

Uma vez terminado o período de aceleração, o nível de potência permanecerá o mesmo que foi anteriormente selecionado.



Se a potência for reduzida, rodando o botão em sentido anti-horário, o acelerador de aquecimento é automaticamente desativado.



Manter quente

i Com esta função é possível manter quentes os alimentos já cozinhados.

Para ativar a função Manter quente:

- Rode o botão da zona de cozedura pretendida até o símbolo  aparecer no display correspondente.

Função Booster

i A função Booster permite ativar a zona de cozedura para a potência máxima, durante um período não superior a 5 minutos. É útil para levar rapidamente à ebulição uma grande quantidade de água ou dourar a carne.

- Rode o botão em sentido horário para a posição **P** durante dois segundos e depois liberte.

No display aparece o símbolo . Após 5 minutos, a função Booster será automaticamente desativada e a cozedura prosseguirá no nível de potência **9** (apenas nas zonas **2** e **3**).

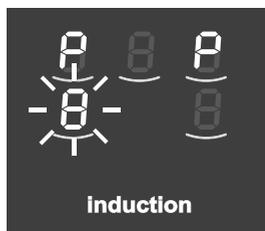
i A função Booster é prioritária em relação à função do acelerador de aquecimento.

Gestão de potência

A placa possui um módulo de gestão de potência que otimiza/limita os seus consumos. Se os níveis de potência máximos definidos ultrapassarem o limite máximo permitido, a placa eletrónica irá gerir automaticamente a potência distribuída pelas placas.

O módulo procura manter os níveis máximos de potência distribuída. No display são mostrados os níveis definidos pela gestão automática.

O sinal intermitente de uma potência indica que é automaticamente limitada para um novo valor selecionado pelo módulo de gestão da potência.



i A prioridade é dada pela última zona definida.



Bloqueio de comandos

i O bloqueio de comandos é um dispositivo que permite proteger o aparelho do uso involuntário ou não apropriado.

1. Com todas as zonas de cozedura desligadas, rodar simultaneamente os dois botões de comando da zona de cozedura anterior e posterior esquerda no sentido anti-horário (posição **A**).
2. Mantenha rodados os botões até que nos displays apareçam os símbolos **L**.
3. Liberte os botões.

Para remover o bloqueio de comandos, repita as mesmas operações descritas anteriormente.

i Se os botões forem mantidos rodados na posição **A** durante mais de 30 segundos, nos displays aparece a mensagem de erro **E**.

 Após um corte prolongado de energia, o bloqueio dos comandos ficará desativado. Se for o caso, proceder á sua ativação como descrito anteriormente.

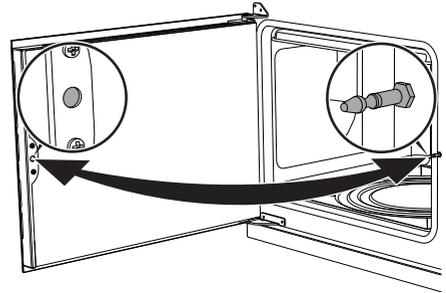
Códigos de erro

No caso do display exibir um dos seguintes códigos de erro **L**, **E**, contacte a assistência técnica.

3.4 Utilização dos fornos

Abertura e fecho das portas do forno multifunções/vertical

O forno multifunções e o forno vertical estão munidos de uma porta de "vaivém". Para as abrir, puxar a pega da porta para si. Para as fechar, empurrar as portas até ouvir um "click" mecânico.



As portas bloqueiam-se lateralmente na fase de abertura e é possível que tendam a fechar-se novamente. Durante a utilização, prestar muita atenção ao contacto com o vidro interno, para evitar queimaduras acidentais.



Com o tempo pode acontecer que as portas de vaivém ofereçam resistência na fase de abertura e fecho. Lubrificar as dobradiças.



Ligação do forno multifunções

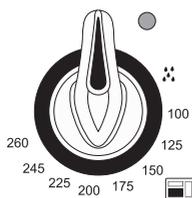
i Certifique-se de que o relógio programador mostre o símbolo de duração da cozedura , caso contrário o forno não ligará. Pressione em simultâneo as teclas  e  para reiniciar o relógio programador.

Para ligar o forno multifunções:

1. Selecione a função de cozedura através do botão de funções.



2. Selecione a temperatura através do botão de temperatura.



Funções do forno multifunções



Estática

O calor, proveniente simultaneamente de baixo e de cima, torna este sistema adequado para cozinhar tipos de alimentos particulares. A cozedura tradicional, denominada também estática, é adequada para cozinhar um único prato de cada vez. Ideal para assados de qualquer tipo, pão, tortas recheadas, é, de qualquer modo, especialmente indicada para carnes gordas como ganso ou pato.



Inferior+ventilador

A combinação entre a ventoinha e somente a resistência inferior permite concluir a cozedura mais rapidamente. Este sistema é aconselhado para esterilizar ou terminar a cozedura de alimentos já bem cozidos na superfície, mas não no interior, que requerem, por isso, um calor superior moderado. Ideal para todos os tipos de alimentos.



Grill pequeno

Esta função permite, através da ação do calor libertado apenas pelo elemento central, grelhar as pequenas porções de carne e peixe, para preparar espetadas, torradas e todos os acompanhamentos de verdura na grelha.



Grill

O calor proveniente da resistência do grelhador permite obter ótimos resultados de grelhados sobretudo com carne de média/pequena espessura e permite dar ao final da cozedura um dourado uniforme. Ideal para salsichas, entrecosto de porco, entremeada. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular a carne.



Grill ventilado

O ar produzido pela ventoinha suaviza a forte onda de calor gerada pelo grill, permitindo também grelhados excelentes mesmo para alimentos de grande espessura. Ideal para pedaços grandes de carne (por exemplo, pá de porco).



Turbo

A combinação da cozedura ventilada com a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e eficácia diversos alimentos em vários planos, sem a transmissão de odores ou sabores. Ideal para alimentos de grande volume que necessitam de cozeduras intensas.



Circular ventilada

A combinação entre a ventoinha e a resistência circular (incorporada na parte posterior do compartimento de cozedura) permite a cozedura de diversos alimentos em mais planos, desde que necessitem das mesmas temperaturas e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente assegura uma repartição instantânea e uniforme do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo (em vários níveis) peixe, vegetais e biscoitos sem qualquer mistura de odores e sabores.



ECO

Eco

Esta função é especialmente indicada para a cozedura numa única prateleira de baixos consumos de energia.

Ideal para a cozedura de carne, peixe e vegetais. Não é aconselhada para alimentos que requerem fermentação.

Para obter a máxima poupança de energia e reduzir os tempos, é aconselhável enfiar os alimentos sem aquecer previamente o compartimento de cozedura.



Na função ECO evitar a abertura da porta durante a cozedura.



Na função ECO os tempos de cozedura (e de um eventual pré-aquecimento) são mais demorados.



Vapor Clean

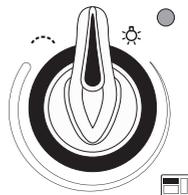
Esta função facilita a limpeza através do vapor gerado por uma pequena quantidade de água vertida na embutidura apropriada situada no fundo.



Ligação do forno auxiliar

Para ligar o forno auxiliar:

- Selecciona a temperatura através do botão do grill variável. Indicativamente, a temperatura vai de um mínimo de 50 °C até um máximo de 245 °C.



Funções do forno auxiliar



Lâmpada

Liga a lâmpada no interior do compartimento de cozedura.



Grill

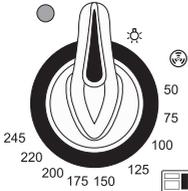
O calor proveniente da resistência do grelhador permite obter ótimos resultados de grelhados sobretudo com carne de média/pequena espessura e permite dar ao final da cozedura um dourado uniforme. Ideal para salsichas, entrecosto de porco, entremeada. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular a carne.



Ligação do forno vertical

Para ligar o forno vertical:

- Rode o botão no sentido horário para seleccionar a temperatura pretendida compreendida entre 50 °C e 245 °C.



Funções do forno vertical



Lâmpada

Liga a lâmpada no interior do compartimento de cozedura.



Circular ventilada

A combinação entre as ventoinhas e as resistências circulares (incorporadas na parte posterior do compartimento de cozedura) permite a cozedura de diversos alimentos em vários planos, desde que necessitem das mesmas temperaturas e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente assegura uma repartição instantânea e uniforme do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar simultaneamente (em vários níveis) mais quantidades da mesma comida.

3.5 Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em vários níveis.
- Aumentar as temperaturas não abrevia os tempos de cozedura (os alimentos poderão ficar muito cozidos no exterior e pouco cozidos no interior).

Conselhos para a cozedura de carne

- Os tempos de cozedura variam em função da espessura, da qualidade do alimento e do gosto do consumidor.
- Utilize um termómetro para carnes durante os assados ou simplesmente carregue com uma colher no assado. Se este estiver duro está pronto, caso contrário, deve-se ainda deixar assar durante alguns minutos.

Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

- A grelhagem de carnes pode ser efetuada tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se se pretende mudar o efeito da cozedura.
- Na função Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do forno antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.



- Na função Grill, aconselha-se rodar o botão de temperatura para o valor mais alto correspondente ao símbolo  para otimizar a cozedura.
- Os alimentos devem ser condimentados antes de serem cozinhados. Mesmo o azeite ou a manteiga derretida devem ser barrados antes da cozedura.
- Utilize o tabuleiro de forno na primeira prateleira em baixo para a recolha dos líquidos produzidos pela grelhagem.

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- A temperatura e a duração da cozedura dependem da qualidade e da consistência da massa.
- Para verificar se o bolo está cozido no interior: no fim da cozedura, espete um palito no ponto mais alto do mesmo. Se a massa não se agarrar ao palito, o bolo está cozido.
- Se o bolo baixar quando for desenformado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10 °C selecionando eventualmente um tempo mais longo de cozedura.
- Durante as cozeduras de bolos ou vegetais poderá verificar-se o fenómeno de excessiva condensação no vidro. Para evitar este fenómeno, abra a porta um par de vezes durante a cozedura prestando muita atenção.

Conselhos para a descongelação e a fermentação

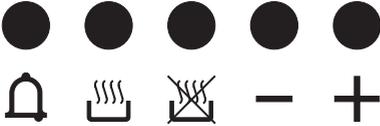
- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilize uma grelha colocada no segundo nível e um tabuleiro colocado no primeiro nível. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto com o líquido da descongelação.
- As partes mais delicadas podem ser cobertas com papel de alumínio.
- Para uma boa fermentação, coloque um recipiente com água no fundo do compartimento de cozedura.

Para poupar energia

- Parar a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o interior do aparelho permanentemente limpo.



3.6 Relógio programador



i O relógio programador controla apenas o forno multifunções inferior esquerdo e não existe qualquer controlo sobre os outros fornos.

 Tecla do temporizador

 Tecla de duração da cozedura

 Tecla de fim da cozedura

 Tecla de diminuição do valor

 Tecla de aumento do valor

i Certifique-se de que o relógio programador mostre o símbolo de duração da cozedura , caso contrário o forno não ligará. Pressione em simultâneo as teclas  e  para reiniciar o relógio programador.

Ajuste da hora

i Se a hora não estiver definida, o forno não ligará.

Na primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresentará no display os números  a piscarem.

1. Pressione ao mesmo tempo as teclas  e . O pontinho entre as horas e os minutos pisca.
2. Através das teclas  ou  é possível ajustar a hora. Mantenha a tecla premida para avançar rapidamente.
3. Pressione a tecla  ou espere 5 segundos. O pontinho entre as horas e os minutos deixa de piscar.
4. O símbolo  no ecrã indica que o aparelho está pronto para iniciar uma cozedura.



Cozedura temporizada

i Por cozedura temporizada entende-se a função que permite iniciar uma cozedura e terminá-la ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador.

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura da cozedura, prima a tecla . O ecrã mostrará os números e o símbolo visualizado entre as horas e os minutos.
2. Pressione as teclas ou para definir os minutos desejados.
3. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No ecrã aparecerá a hora atual juntamente com os símbolos e .
4. No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No display, o símbolo apaga-se, o símbolo pisca e ativa-se uma campainha.
5. Para desligar o sinal de som basta pressionar uma tecla qualquer do relógio programador.

6. Pressione em simultâneo as teclas e para reiniciar o relógio programador.

Não é possível definir durações de cozedura superiores a 10 horas.

Após a definição, para ver o tempo restante de cozedura pressione a tecla .

Para colocar a zero a programação efetuada, pressionar em simultâneo os botões e e proceda à desligação manual do forno.

Cozedura programada

i Por cozedura programada entende-se a função que permite iniciar uma cozedura num horário estabelecido e terminá-la ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador.

1. Defina a duração da cozedura como descrito no parágrafo anterior "Cozedura temporizada".
2. Pressione a tecla . No display aparecerá a hora atual adicionada à duração da cozedura anteriormente definida.



3. Pressione as teclas ou para definir os minutos desejados.
4. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No ecrã aparecerá a hora atual juntamente com os símbolos e .
5. No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No display, o símbolo apaga-se, o símbolo pisca e ativa-se uma campainha.
6. Para desligar o sinal de som basta pressionar uma tecla qualquer do relógio programador.
7. Pressione em simultâneo as teclas e para reiniciar o relógio programador.



Após a definição, para ver o tempo restante de cozedura pressione a tecla . Para mostrar a hora de fim da cozedura pressione a tecla .

Cancelamento dos dados definidos

Pressione em simultâneo as teclas e para colocar a zero as programações efetuadas.

Em seguida, realize o desligamento manual do forno no caso de estar a decorrer uma cozedura.

Temporizador contador de minutos



O temporizador contador de minutos não interrompe a cozedura, mas avisa o utilizador quando decorrerem os minutos definidos.

O temporizador contador de minutos pode ser ativado em qualquer momento.

1. Pressione a tecla . O display mostra os números e a lâmpada indicadora a piscar entre as horas e os minutos.
2. Pressione as teclas ou para definir os minutos desejados.
3. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para terminar o ajuste do temporizador. No ecrã aparecerão a hora atual e os símbolos e .



Não é possível definir durações de cozedura superiores a 24 horas.



Após a programação do temporizador contador de minutos o ecrã voltará a mostrar a hora atual; para visualizar o tempo residual, pressionar a tecla .

Regulação do volume do sinal de som

O volume do sinal de som pode variar em 3 tonalidades. Pressione, enquanto se encontra em funcionamento o sinal de som, a tecla para alterar a definição.



Uso

Tabela indicadora das cozeduras do forno multifunções

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Nível	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Lasanha	3 - 4	Estática	1	220 - 230	45 - 50	
Massa no forno	3 - 4	Estática	1	220 - 230	45 - 50	
Assado de vitela	2	Turbo/Circular	2	180 - 190	90 - 100	
Lombo de porco	2	Turbo/Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Salsichas	1,5	Grill ventilado	4	260	15	
Rosbife	1	Turbo/Circular	2	200	40 - 45	
Coelho assado	1,5	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	3	Turbo/Circular	2	180 - 190	110 - 120	
Cachaço no forno	2 - 3	Turbo/Circular	2	180 - 190	170 - 180	
Frango assado	1,2	Turbo/Circular	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Costeletas de porco	1,5	Grill ventilado	4	260	15	5
Costelas	1,5	Grill ventilado	4	260	10	10
Entremeada	0,7	Grill	5	260	7	8
Filete de porco	1,5	Grill ventilado	4	260	10	5
Filete de novilho	1	Grill	5	260	10	7
Truta salmonada	1,2	Turbo/Circular	2	150 - 160	35 - 40	
Tamboril	1,5	Turbo/Circular	2	160	60 - 65	
Rodovalho	1,5	Turbo/Circular	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Circular	2	260	8 - 9	
Pão	1	Circular	2	190 - 200	25 - 30	
Pão focaccia	1	Turbo/Circular	2	180 - 190	20 - 25	
Rosca	1	Circular	2	160	55 - 60	
Tarte de geleia	1	Circular	2	160	35 - 40	
Bolo de requeijão	1	Circular	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini recheados	1	Turbo/Circular	2	160	20 - 25	
Bolo paraíso	1,2	Circular	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Circular	2	180	80 - 90	
Pão-de-ló	1	Circular	2	150 - 160	55 - 60	
Bolo de arroz	1	Turbo/Circular	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Circular	2	160	30 - 35	

Os tempos indicados na tabela não compreendem os tempos de pré-aquecimento e são indicativos.



Tabela indicadora das cozeduras do forno auxiliar

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Nível	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Salsichas	1,5	Grill	2	MÁX	13 - 15	
					Lado 1	Lado 2
Costeletas de porco	1,5	Grill	2	MÁX	15	5
Costelas	1,5	Grill	2	MÁX	10	10
Entremeada	0,7	Grill	2	MÁX	7	8
Filete de porco	1,5	Grill	2	MÁX	10	5
Filete de novilho	1	Grill	2	MÁX	10	7

Os tempos indicados na tabela não compreendem os tempos de pré-aquecimento e são indicativos.

Tabela indicadora das cozeduras do forno vertical

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Nível	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Frango assado	1,1 x 4	Circular	2-4-6-8	190	80
Pizza congelada	0,3 x 4	Circular	2-4-6-8	230	10
Pão focaccia	0,6 x 4	Circular	2-4-6-8	180 - 190	30 - 45
Fatias de pão torrado	0,2 x 4	Circular	2-4-6-8	180	3 - 5
Brioche	0,4 x 4	Circular	2-4-6-8	160	35
Biscoitos	0,4 x 4	Circular	2-4-6-8	160	23
Bolo paraíso	1 x 4	Circular	2-4-6-8	160	60

Os tempos indicados na tabela não compreendem os tempos de pré-aquecimento e são indicativos.



4 Limpeza e manutenção

Advertências



Utilização incorreta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, níquelagens, cromagens) não utilizar produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilizar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não lavar em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.
- Não derrame açúcar ou misturas de bolos sobre a placa durante a cozedura, nem coloque materiais ou substâncias que possam fundir (plásticos ou folhas de alumínio).



Aconselha-se a utilização de produtos para limpeza distribuídos pelo fabricante.

Limpeza das superfícies

Para uma boa conservação das superfícies, é necessário limpá-las regularmente no final de cada utilização, após as ter deixado arrefecer.

Limpeza diária normal

Utilize sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.

Verta o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxagúe cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

Manchas de alimentos ou resíduos

Evite absolutamente 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. Enxague muito bem e seque com um pano macio ou com um pano de microfibra.

Evitar deixar secar no interior do aparelho resíduos de alimentos à base de sacarina (por ex. compota), pois podem danificar o esmalte no interior do aparelho.



Após as operações de limpeza, enxugue completamente o aparelho, já que os pingos de detergente ou água poderão comprometer o funcionamento correto dele e o seu aspeto estético.



4.1 Limpeza da placa de cozinha

Limpeza da placa vitrocerâmica

Eventuais vestígios claros provocados pela utilização das painéis com fundo em alumínio podem ser removidos com um pano húmido embebido em vinagre. No caso em que, após a cozedura, permaneçam resíduos queimados, enxagúe com água e seque bem com um pano limpo.

Os grãos de areia que podem cair sobre a placa de cozinha durante a limpeza de saladas ou batatas poderão riscá-la quando se deslocam as painéis.

Retire, portanto, imediatamente os possíveis grãos da superfície de cozedura.

As alterações cromáticas não influem no funcionamento e na estabilidade do vidro. Não se trata, de facto, de alterações do material da placa de cozinha, mas de simples resíduos não removidos que ficaram carbonizados.

Podem formar-se **superfícies brilhantes** devido ao esfregar dos fundos das painéis, especialmente se forem de alumínio, e à utilização de detergentes não apropriados. É difícil removê-las através da utilização de produtos comuns para a limpeza. Pode tornar-se necessário repetir a limpeza várias vezes. A utilização de detergentes agressivos, ou a fricção com o fundo das painéis, poderá desgastar com o passar do tempo as decorações da placa de cozinha e poderá contribuir para a formação de manchas.

Limpeza semanal

Limpar e cuidar da placa de cozinha uma vez por semana com um produto comum para a limpeza da vitrocerâmica. Respeite sempre as indicações do fabricante. O silicone presente nestes produtos gera uma película protectora hidrorrepelente e contra a sujidade. Todas as manchas ficam sobre a película e podem ser então removidas com facilidade. Seque depois a superfície com um pano limpo. Tenha cuidado para que não fiquem restos de detergente na superfície de cozedura, visto que terão uma reacção agressiva quando se aquece e poderão alterar a estrutura.

Botões



Para a limpeza dos botões, não utilize produtos agressivos que contenham álcool ou produtos para a limpeza do aço e do vidro, visto que poderão provocar danos permanentes.

Os botões devem ser limpos com um pano macio humedecido com água morna e devem ser muito bem secos. Podem ser extraídos puxando-os das suas sedes.



4.2 Limpeza das portas

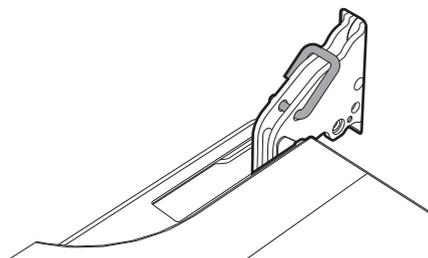
Aconselha-se a manter os vidros da porta sempre bem limpos. Utilize papel absorvente de cozinha. Para a sujidade mais resistente, lave com uma esponja húmida e detergente comum.

Desmontagem da porta (só do forno auxiliar)

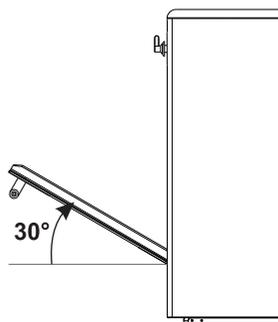
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

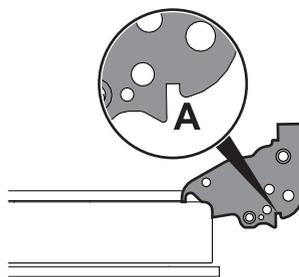
1. Abra completamente a porta e insira dois ganchos de bloqueio nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30° e extraia-a.



3. Para voltar a montar a porta, introduza as dobradiças nas respetivas fendas situadas no forno assegurando-se de que os sulcos **A** fiquem totalmente apoiados nas fendas. Baixe a porta e depois de posicionada remova os ganchos de bloqueio dos orifícios das dobradiças.



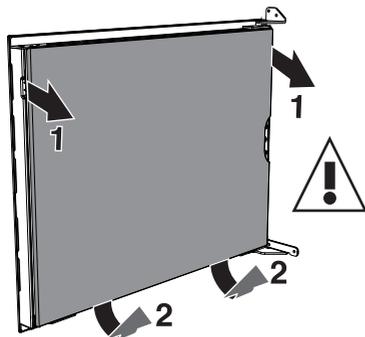


Desmontagem dos vidros interiores

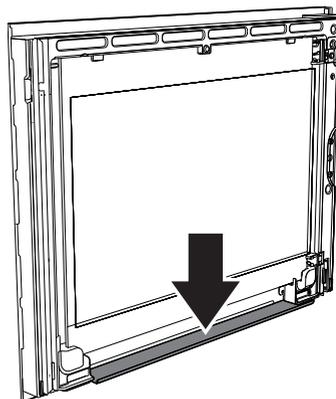
Para facilitar as operações de limpeza, os vidros interiores que compõem a porta podem ser desmontados.

Porta do forno principal/lateral

1. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente na parte superior, seguindo o movimento indicado pelas setas (1).
2. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte inferior (2). De tal modo, desprendem-se os 4 pernos fixados ao vidro das suas cavidades na porta.

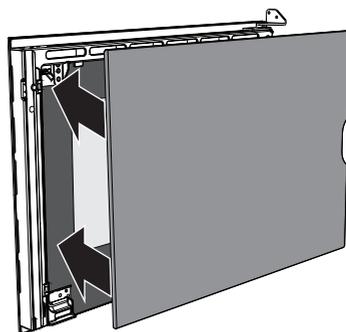


3. Após ter retirado o vidro interior é possível aceder ao friso de recolha de gotas.



Para a limpeza utilize papel absorvente de cozinha. Para a sujidade mais resistente, lave com uma esponja húmida e detergente comum.

4. Volte a colocar o vidro interior. Preste atenção para centrar e encaixar os 4 pernos nas suas cavidades na porta com uma ligeira pressão.

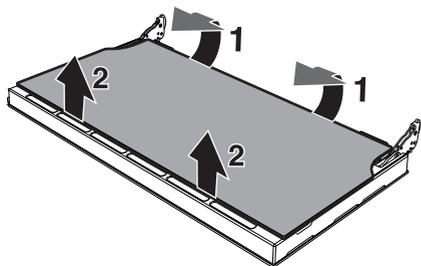




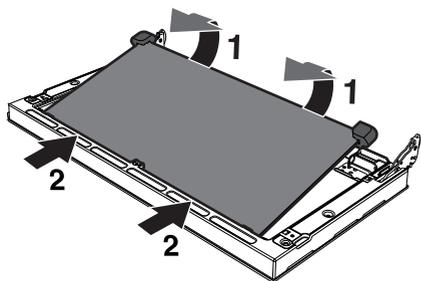
Limpeza e manutenção

Porta do forno auxiliar

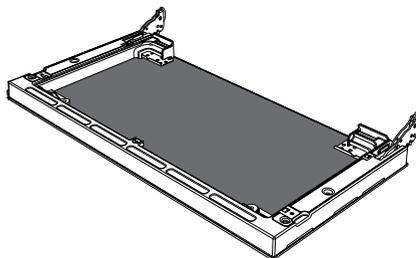
1. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (1).
2. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte anterior (2). De tal forma, desprendem-se os 4 pernos fixados no vidro das suas cavidades na porta.



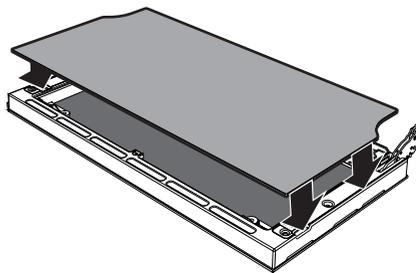
3. Retire o vidro intermédio puxando-o para cima.



4. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados. Utilize papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.



5. Reintroduza os vidros na ordem inversa à da remoção.
6. Volte a colocar o vidro interior. Preste atenção para centrar e encaixar os 4 pernos nas suas cavidades na porta com uma ligeira pressão.





4.3 Limpeza dos compartimentos de cozedura

Para uma boa conservação do compartimento de cozedura, é necessário limpá-lo regularmente após o ter deixado arrefecer.

Evite deixar secar no interior do compartimento de cozedura resíduos de alimentos pois podem danificar o esmalte. Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.

Para facilitar as operações de limpeza, aconselha-se desmontar:

- a porta (só do forno auxiliar)
- as armações de suporte das grelhas/tabuleiros;
- as eventuais guias extraíveis;
- a junta.



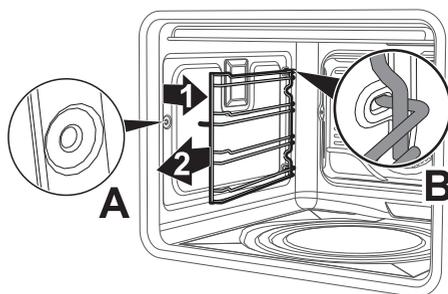
Em caso de utilização de produtos de limpeza específicos, aconselha-se fazer funcionar o aparelho à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos, a fim de eliminar eventuais resíduos.

Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

A remoção das armações das guias permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais. Esta operação é efetuada sempre que se utilize o ciclo de limpeza automática (apenas em alguns modelos).

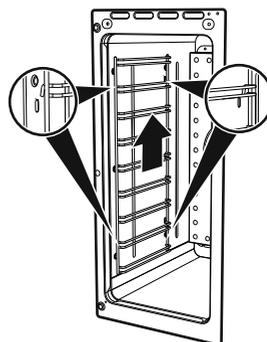
Para retirar as armações das guias: Puxe a armação para o interior do forno de forma a desprendê-la do encaixe **A**, em seguida, extraia-as das cavidades situadas na parte de trás **B**.

Concluída a limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar novamente as armações da guia.



Remoção das armações de suporte das grelhas/tabuleiros do forno vertical

Puxe a armação para cima de forma a desprendê-la das cavidades laterais. Ao concluir a limpeza coloque de novo corretamente a armação.





Limpeza e manutenção

Limpeza da parte superior (só do forno multifunções e do forno auxiliar)



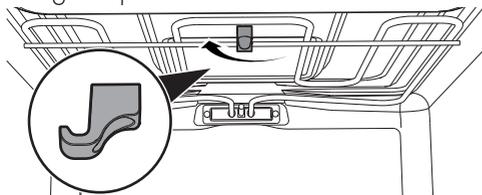
Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

Perigo de queimaduras

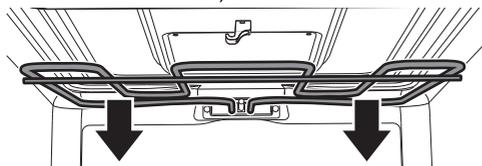
- As operações seguintes devem ser efetuadas somente com o forno completamente frio e desligado.

O aparelho é equipado com uma resistência basculante que permite facilitar a limpeza da parte superior do compartimento de cozedura.

1. Levante ligeiramente a resistência superior e rode a retenção em 90 graus para libertar a resistência.



2. Baixe cuidadosamente a resistência até à sua retenção.



Utilização incorreta

Riscos de danos ao aparelho

- Não flita excessivamente a resistência durante a fase de limpeza.
3. No final da operação de limpeza coloque novamente a resistência em posição e rode a retenção para a prender.

4.4 Vapor Clean (só no forno multifunções)



O Vapor Clean é um procedimento de limpeza assistida que facilita a remoção da sujidade. Graças a este procedimento é possível limpar o interior do compartimento de cozedura com extrema facilidade. Os resíduos de sujidade são amolecidos pelo calor e pelo vapor de água facilitando a sua posterior remoção.



Utilização incorreta

Riscos de danos nas superfícies

- Remover do interior do compartimento de cozedura os resíduos de alimentos ou derrames de cozeduras anteriores.
- Realize as operações de limpeza relativas à limpeza assistida apenas com o forno frio.

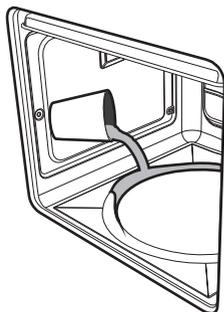
Operações preliminares

Antes de ativar o ciclo de limpeza Vapor Clean:

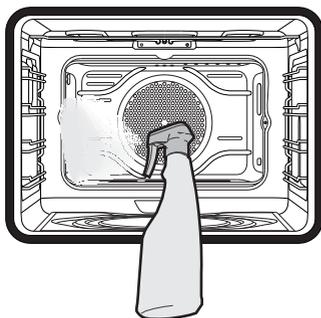
- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.



- Verta cerca de 40 cc de água no fundo do compartimento de cozedura. Preste atenção para que não saia da cavidade.



- Com um nebulizador de borrifar, nebulize uma solução de água e detergente de loiça no compartimento de cozedura. Dirija o borrifo para as paredes laterais, para cima, para baixo e para o defletor.



- Feche a porta.



Aconselha-se a efetuar no máximo 20 nebulizações.

Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean

1. Rode o botão de funções para o símbolo e o botão de temperatura para o símbolo .
2. Programe uma duração de cozedura de 18 minutos através do relógio programador.
3. No fim do ciclo de limpeza Vapor Clean, o temporizador desativa os elementos de aquecimento do compartimento de cozedura e entra em funcionamento o sinal acústico.

Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

4. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano de microfibra.
5. Nas incrustações mais resistentes utilizar uma esponja antirriscos com filamento de latão.
6. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
7. Retire a água residual do interior do compartimento de cozedura.

Para uma melhor higiene e para evitar que os alimentos ganhem um cheiro desagradável, efetue uma secagem do forno com uma função ventilada a 160 °C durante cerca de 10 minutos.



Aconselha-se o uso de luvas de borracha durante estas operações.



Para facilitar a limpeza manual das partes mais difíceis de alcançar, aconselha-se retirar a porta.



Limpeza e manutenção

4.5 Manutenção extraordinária

Substituição da lâmpada de iluminação interna



Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica do aparelho.

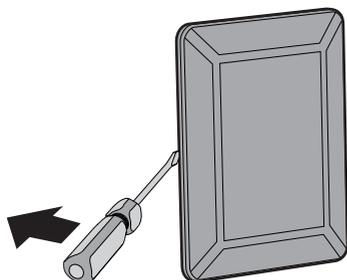


O compartimento de cozedura é dotado de uma lâmpada de 40W.

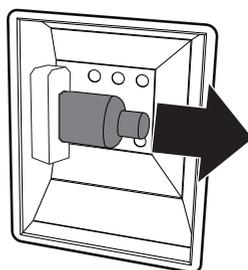
1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



Prestar atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.

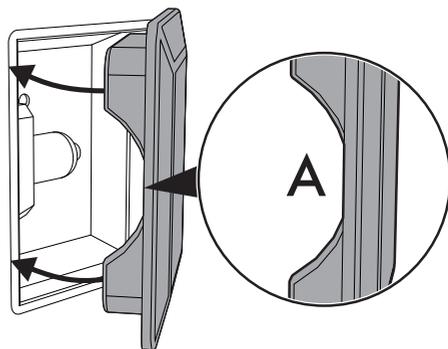


4. Desenrosque e retire a lâmpada.



Não tocar na lâmpada de halogéneo diretamente com os dedos, mas utilizar uma cobertura isolante.

5. Introduza a lâmpada nova.
6. Monte novamente a tampa. Deixe a aresta interna do vidro (A) voltada para a porta.



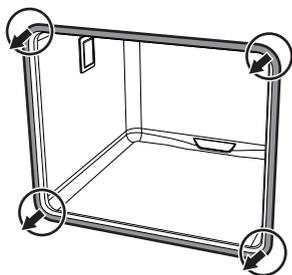
7. Pressione totalmente a tampa de forma a que encaixe perfeitamente no suporte da lâmpada.



Desmontagem e montagem do vedante

Para desmontar o vedante:

- Desenganche os ganchos posicionados nos 4 ângulos e puxe o vedante para fora.



Para montar o vedante:

- Enganche os ganchos posicionados nos 4 ângulos do vedante.

Conselhos para a manutenção do vedante

- vedante deve ser macio e elástico.
- Para manter limpo o vedante, utilize uma esponja não abrasiva e lave com água morna.

Que fazer se...

○ aparelho não funciona:

- ○ interruptor é defeituoso: controle a caixa dos fusíveis e verifique se o interruptor está em ordem.
- Diminuição de potência: verificar se as lâmpadas indicadoras do aparelho funcionam.

○ queimador a gás não acende:

- Diminuição de potência ou humidade dos isqueiros: ligue o queimador a gás com um isqueiro ou um fósforo.

○ forno não aquece:

- Fusível defeituoso: verifique, e, se necessário, substitua o interruptor.
- ○ botão das funções não foi regulado: regular o botão das funções.

Todos os alimentos preparados no vão de cozedura queimam num intervalo de tempo extremamente curto:

- Termóstato defeituoso: chamar o Serviço de Assistência Autorizado

○ vidro da porta fica embaciado quando o forno está quente:

- Comportamento de todo normal causado pela diferença de temperatura: não tem qualquer efeito no desempenho do forno.

○ visor está totalmente apagado:

- Verifique a corrente elétrica.
- Verifique se um possível interruptor unipolar do lado mais alto da alimentação do aparelho está na posição "On".



No caso do problema não ter sido resolvido ou para outros tipos de avarias, chame o serviço de assistência local.



Instalação

5 Instalação

5.1 Colocação



Aparelho pesado
Perigo de ferimentos por esmagamento

- Colocar o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.



Pressão na porta aberta
Riscos de danos ao aparelho

- Não utilizar a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.



Geração de calor durante o funcionamento do aparelho
Risco de incêndio

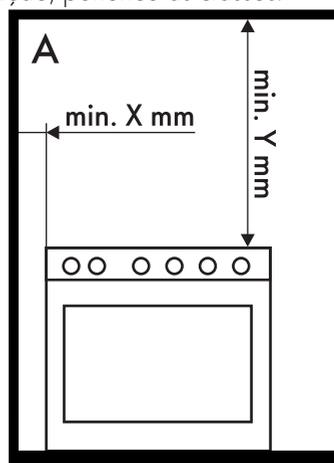
- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (não inferior a 90 °C).

Este aparelho pode ser encostado a paredes das quais uma de altura superior à do plano de trabalho, que diste, pelo menos, **X** mm da parte lateral do aparelho, conforme ilustrado nos desenhos "A" e "C" relativos às classes de instalação.

As partes suspensas colocadas sobre o plano de trabalho do aparelho devem estar a uma distância mínima, do mesmo plano, de **Y** mm. Se for instalado um exaustor sobre a placa de cozinha, consulte o manual de instruções do exaustor para respeitar a distância correta.

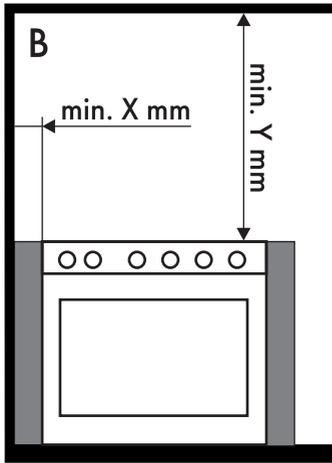
X	150 mm
Y	750 mm

Este aparelho, conforme o tipo de instalação, pertence às classes:

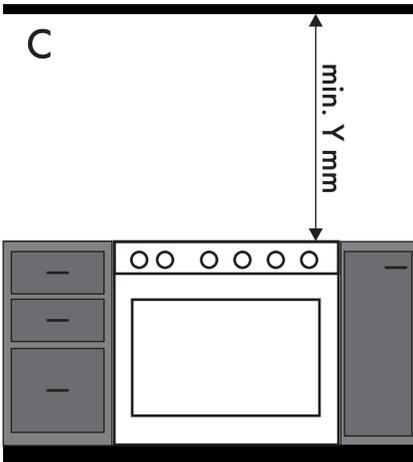


A - Classe 1

(Aparelho de instalação livre)

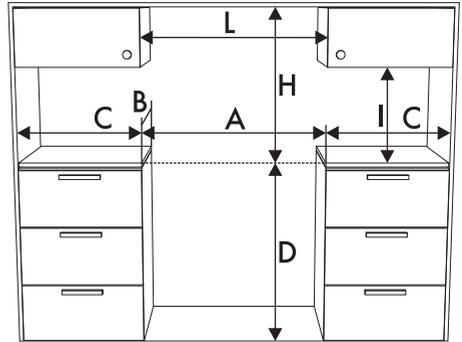


B - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)



C - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)

Dimensões totais do aparelho



A	900 mm
B	600 mm
C¹	mín. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

¹ Distância mínima das paredes laterais ou de outros materiais inflamáveis.

² Largura mínima do armário (=A).



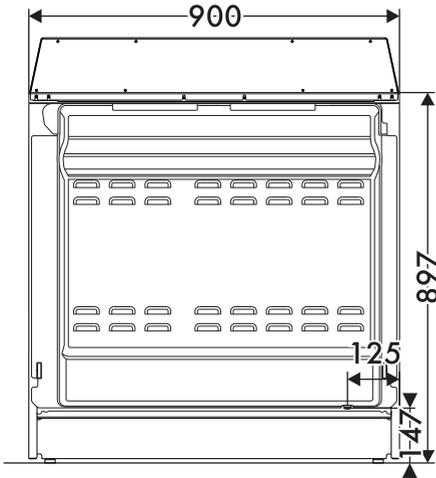
O aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado e de acordo com as normas em vigor.



Instalação

Desligação do aparelho

Posição das ligações do gás e da eletricidade.



Colocação e nivelamento

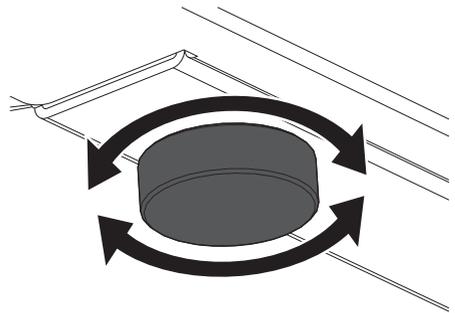


Aparelho pesado
Riscos de danos ao aparelho

- Introduza primeiro os pés da frente e depois os de trás.

Para obter uma maior estabilidade, é indispensável que o aparelho esteja perfeitamente nivelado com o pavimento.

- Uma vez executada a ligação do gás e a ligação elétrica, aperte ou desaperte o pé até nivelar e estabilizar o aparelho no pavimento.



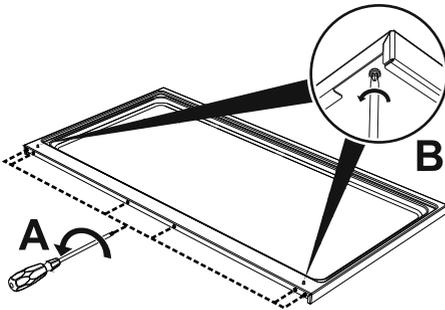


Montagem do friso

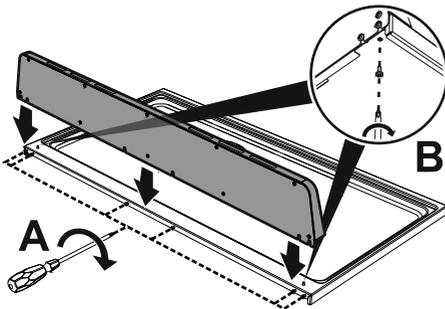
i O friso fornecido é parte integrante do produto e é necessário fixá-lo ao aparelho antes de o instalar.

O friso deve ser sempre posicionado e fixado corretamente no aparelho.

1. Desaperte os 6 parafusos colocados atrás da placa (A) e os 2 parafusos (B) situados na parte lateral do friso.



2. Posicione o friso sobre a placa. Faça corresponder os 6 orifícios inferiores do friso com os 6 parafusos colocados atrás da placa apertados anteriormente.
3. Aperte os 6 parafusos colocados atrás da placa de cozinha (A) e os 2 parafusos sob a placa (B) para fixar o friso.

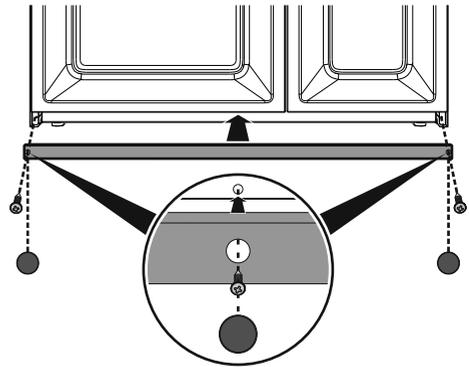


Montagem do rodapé

i O rodapé fornecido é parte integrante do produto e é necessário fixá-lo ao aparelho antes de o instalar.

O rodapé deve ser sempre posicionado e fixado corretamente no aparelho.

1. Posicione o rodapé na parte inferior frontal do aparelho.
2. Aperte os dois parafusos para fixar o rodapé ao aparelho.
3. Cubra os orifícios do rodapé com as tampas fornecidas.



PT



Instalação

5.2 Ligação elétrica



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- Use os dispositivos de proteção individual.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Desligar a alimentação elétrica geral.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.
- Utilize cabos resistentes a temperatura de pelo menos 90 °C do tipo H05V2V2-F.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 -2 Nm.

Informações gerais

Verifique se as características da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa.

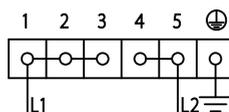
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

Providencie a ligação de terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, em 20 mm.

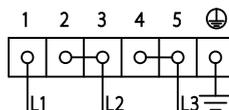
O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V 2~



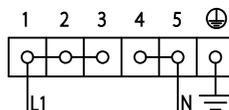
Cabo de 3 polos 3 x 10 mm².

- 3220-240 V 3~



Cabo de 4 polos 4 x 6 mm².

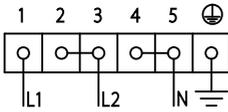
- 220-240 V 1N~



Cabo de 3 polos 3 x 10 mm².

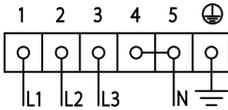


- 380-415 V 2N~



Cabo de 4 polos 4 x 6 mm².

- 380-415 V 3N~



Cabo de 5 polos 5 x 4 mm².

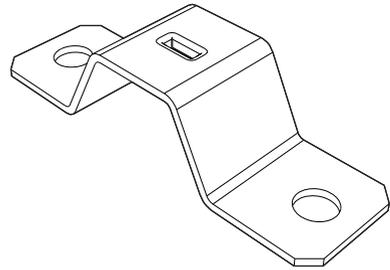


Os valores indicados referem-se à secção do condutor interno.



Os cabos de alimentação são dimensionados tendo em conta o fator de contemporaneidade (em conformidade com a norma EN 60335-2-6).

Braçadeira de substituição



Em caso de ligação bifásica ou trifásica, para uma fixação correta do cabo, é necessário substituir a braçadeira já instalada pela braçadeira fornecido.

Ligação fixa

Coloque na linha de alimentação um dispositivo de interrupção omipolar, em conformidade com as regras de instalação. O dispositivo de interrupção deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.

Ligação com ficha e tomada

Verificar que a ficha e a tomada sejam do mesmo tipo.

Evitar a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.



5.3 Para o instalador

- A ficha deve permanecer acessível após a instalação. Não dobre ou prenda o cabo de ligação à rede elétrica.
- O aparelho deve ser instalado segundo os esquemas de instalação.
- No caso de o aparelho não funcionar corretamente após ter efetuado todos os controles, consulte o Centro de Assistência Autorizado na sua área.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.