Índice

1 Advertências		**292**
1.1	Advertências gerais de segurança	292
1.2	Responsabilidade do fabricante	297
1.3	Finalidade do aparelho	297
1.4	Chapa de identificação	297
1.5	Este manual de utilização	297
1.6	Eliminação	297
1.7	Para poupar energia	298
1.8	Como ler o manual de utilização	299
2 Descrição		**300**
2.1	Descrição geral	300
2.2	Placa de cozinha	301
2.3	Painel de comandos	302
2.4	Outras partes	303
2.5	Acessórios disponíveis	303
3 Utilização		**305**
3.1	Advertências	305
3.2	Utilização dos acessórios	307
3.3	Utilização da placa	307
3.4	Utilização da estufa	314
3.5	Utilização do forno	315
3.6	Relógio programador	317
3.7	Conselhos para a cozedura	321
4 Limpeza e manutenção		**324**
4.1	Advertências	324
4.2	Limpeza das superfícies	324
4.3	Limpeza da placa de cozinha	325
4.4	Limpeza da porta	326
4.5	Limpeza do compartimento de cozedura	328
4.6	Manutenção extraordinária	330
5 Instalação		**332**
5.1	Colocação	332
5.2	Ligação elétrica	337
5.3	Para o instalador	339

PT

TRADUÇÃO DO MANUAL ORIGINAL

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 nas resistências de aquecimento durante a utilização.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativamente à sua utilização em segurança e tenham compreendidos os perigos envolvidos.
- 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.
- Preste 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 apague com água. Coloque a tampa sobre a panela e desligue a zona de cozedura em causa.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.

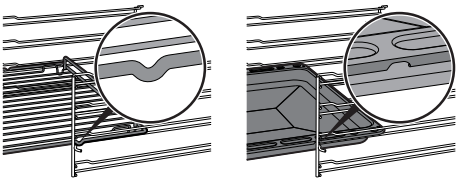
Advertências

- Durante a utilização não coloque objetos metálicos, como talheres ou loiças, sobre a superfície da placa de cozinha porque podem sobreaquecer.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Não deite água diretamente em tabuleiros muito quentes.
- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia e, em seguida, abra completamente a porta.
- Não abra 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 UTILIZE OU GUARDE MATERIAIS INFLAMÁVEIS NA ESTUFA (SE PRESENTE) OU PRÓXIMO DO APARELHO.
- NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY EM PROXIMIDADE DESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- NÃO MODIFIQUE O APARELHO.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Providencie 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 puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Para evitar riscos, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte o serviço de assistência técnica, que procederá à sua substituição.

Advertências

Danos ao 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 inseridas 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 utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão entrar em ignição. Preste a máxima atenção
- Perigo de incêndio: não guarde 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 use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- 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 cozinha.

Advertências

- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
- Em caso de transbordamento ou derrame, remova o líquido em excesso da placa de cozinha.
- Não derrame sobre a placa de cozinha substâncias ácidas como o sumo de limão ou vinagre.
- Não coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de cozedura ligadas.
- Em caso de rachas, 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 equipamentos 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 utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize 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 lave em máquinas de lavar loiça os componentes amovíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça 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 OU RULOTES.
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Coloque 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.
- Utilize 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

- Após a utilização, desligue as placas. Nunca confie apenas no detetor de panelas.
- Preste a máxima atenção às crianças porque é difícil que possam 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 em vitrocerâmica é muito resistente aos choques, contudo evite que objetos sólidos e duros caiam na superfície de cozedura, porque podem provocar quebras se afiados.
- A superfície em 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 ficamobjetos presos nas portas.

1.2 Responsabilidade do fabricante

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

- 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.

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 leia atentamente este manual de utilização.

1.6 Eliminação

Este aparelho, conforme a diretiva europeia REEE (2012/19/UE), deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos no final da sua vida útil. 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

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Retire o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.

- 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.

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

Embalagens de plástico
Perigo de asfixia

- Não deixe sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permita que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.

1.7 Para poupar energia

- Preaqueça o aparelho apenas se exigido pela receita.
- Se não estiver indicado o contrário na embalagem, descongele os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos um após o outro para melhor aproveitar o compartimento de cozedura já aquecido.
- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Pare 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 compartimento de cozedura sempre limpo.

1.8 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa 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.

Utilização

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

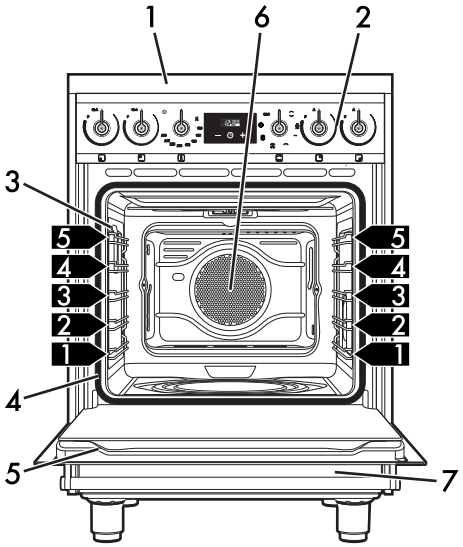
1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.

PT

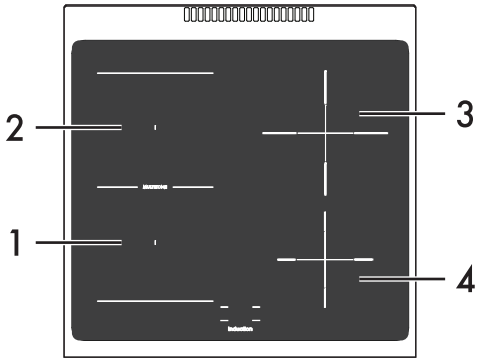
2 Descrição

2.1 Descrição geral



1 Placa de cozinha
2 Painel de comandos
3 Lâmpada esquerda
4 Vedante
5 Porta
6 Ventoinha
7 Estufa
1,2,3.. Armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

2.2 Placa de cozinha



Zona	Dimensões (A x L - mm)	Diâm. mínimo de panelas (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Potência absorvida na função Booster (W)*
1	193 x 193	120	1600	1850.
2	193 x 193	120	2100	2300.
3	210 x 210	120	2200	2300.
4	160 x 160	110	1300	1400.

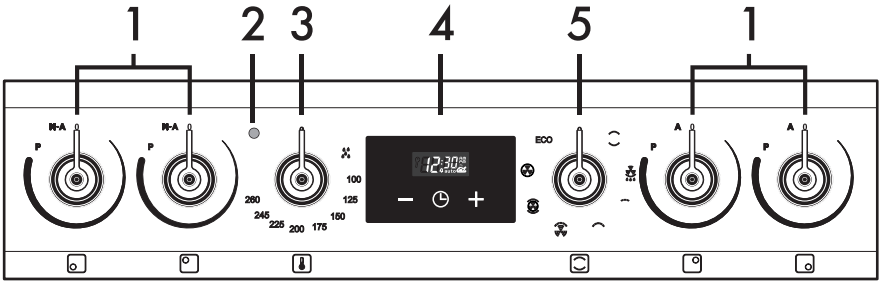
* as potências são indicativas e podem variar conforme o recipiente utilizado ou as definições selecionadas.

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, sendo a superfície aquecida apenas na base da panela, os alimentos que vazam não se pegam.

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 Lâmpada indicadora

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 forno é mantida constante.

3 Botão de temperatura

Através deste botão é possível selecionar a temperatura de cozedura.

Rode o botão em sentido horário para o valor desejado compreendido entre o mínimo e o máximo.

4 Relógio programador

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

5 Botão de funções

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

2.4 Outras partes

Prateleiras de colocação

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

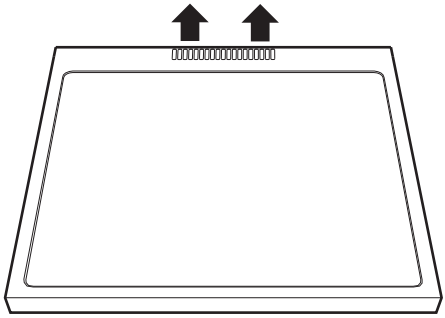
Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho liga-se:

- quando a porta é aberta;
- quando é selecionada uma das funções, exceto a função ECO.

Quando a porta está aberta, não é possível desligar a iluminação interna.

Ventoinha de refrigeração



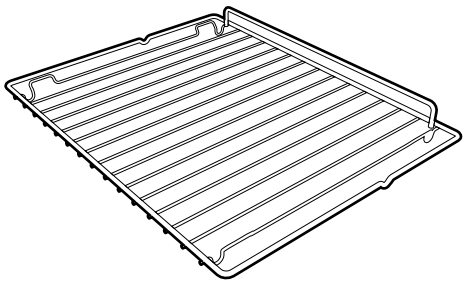
A ventoinha refrigera o aparelho e entra em funcionamento durante a cozedura. O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai da parte posterior do aparelho e que pode continuar por mais algum tempo mesmo depois do desligamento.

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

PT

2.5 Acessórios disponíveis

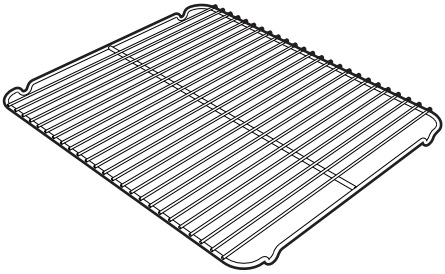
Grelha



Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

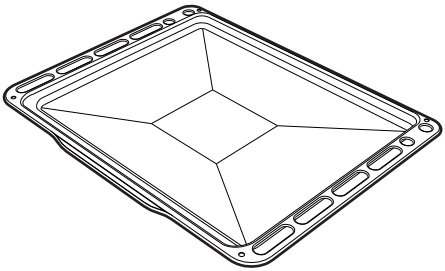
Descrição

Grelha para tabuleiro



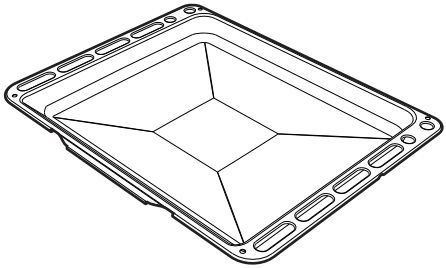
Deve ser apoiada sobre o tabuleiro, útil para a cozedura de alimentos cuja gordura possa pingar.

Tabuleiro



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 alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

Os acessórios do forno que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das normas em vigor.

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

3 Utilização

3.1 Advertências

Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

Perigo de queimaduras

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do forno.
- Não toque nas resistências de aquecimento existentes no interior do forno.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do forno durante o funcionamento.
- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia, e em seguida abra completamente a porta.
- 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 quando o aparelho estiver ligado e ainda quente.
- Os objetos no interior da estufa podem estar muito quentes depois da utilização do aparelho.
- Nunca coloque no seu interior materiais inflamáveis, panos ou papel.

Temperatura elevada no interior da estufa

Perigo de incêndio ou explosão

- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do aparelho.
- Não utilize ou deixe materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho ou da estufa.
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante cozeduras que possam libertar gorduras e óleos.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.

PT

Utilização não correta
Riscos de danos nas superfícies

- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- 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 panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não utilize a porta aberta para colocar panelas 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 cozinha.
- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
- Em caso de transbordamento ou derrame, remova o líquido em excesso da placa de cozinha.
- Não coloque panelas 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.

Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e do compartimento 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

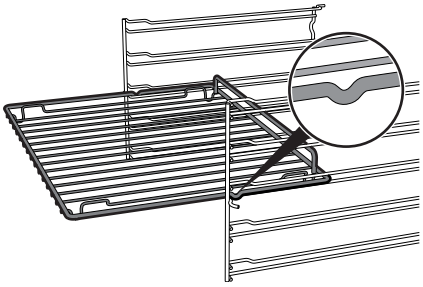
5. Coloque uma panela cheia de água sobre cada uma das zonas de cozedura anteriores e acenda-as na potência máxima por cerca de 30 minutos.
6. Transcorridos os 30 minutos, desligue as zonas de cozedura anteriores e repita as operações nas zonas de cozedura posteriores e na eventual zona de cozedura central.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

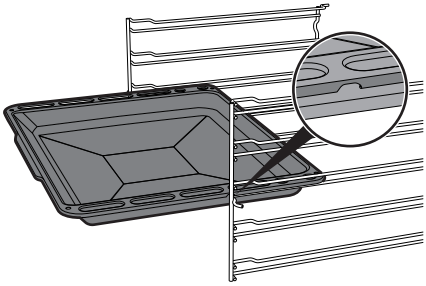
3.2 Utilização dos acessórios

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.



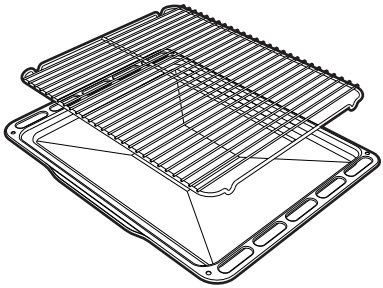


Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.

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

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.



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 panelas.

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

PT

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.

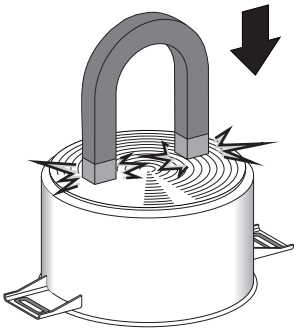
Recipientes adequados:

- 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, alumínio, vidro refratário, madeira, cerâmica e terracota.

Para verificar se a panela é adequada basta aproximar um íman ao fundo: se este for atraído a panela é adequada para a cozedura por indução. Se não dispuser de um íman pode colocar-se no recipiente uma pequena quantidade de água, pousá-lo numa 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 a impedir a deteção da panela sobre a placa.

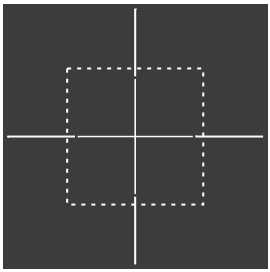
Reconhecimento da panela

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

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 U).

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 um sinal de cruz presente 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 funcionamento.

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

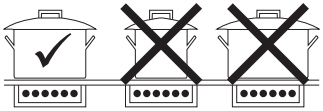
Proteção contra sobreaquecimento

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, tape 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 definido	Adequado para:
0	Posição OFF
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 não correta
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.

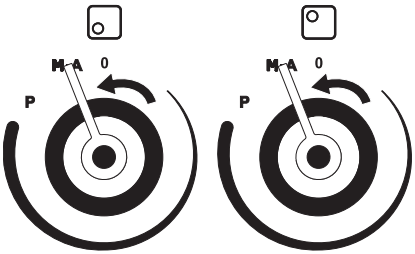
Após o desligamento da zona de cozedura, se a zona ainda estiver quente será exibido no display o símbolo H. Quando a temperatura descer abaixo dos 60°C, o símbolo não será mais visualizado.

Função Multizone

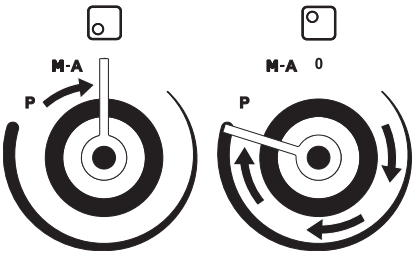
Através desta função é possível regular ao mesmo tempo duas zonas de cozeduras (dianteira esq. e traseira esq.) para a utilização das panelas como tachos para peixe ou recipientes com forma retangular.

Para ativar a função Multizone:

1. Rode e mantenha rodados simultaneamente os botões da zona de cozedura dianteira esquerda e traseira esquerda, no sentido anti-horário, na posição **M-A** até que soe um sinal acústico curto.



2. Recoloque o botão da zona frontal esquerda na posição **0** e rode o botão da zona traseira esquerda até à posição **9**; soará um sinal acústico prolongado.



PT

3. Com o botão da zona de cozedura dianteira esquerda defina a potência pretendida: agora este botão controla ambas as zonas envolvidas.

Para desativar a função Multizone:

- Recoloque os dois botões na posição **0** (desligado).

Esta função gere automaticamente uma distribuição uniforme da potência em ambas as zonas envolvidas.

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 .
2. Dentro de 3 segundos, selecione a potência de aquecimento pretendida (**1...8**). A potência selecionada e o símbolo 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 antihorário, o acelerador de aquecimento é automaticamente desativado.

Função Booster

A função Booster permite ativar a zona de cozedura para a potência máxima. É útil para levar rapidamente à ebulição uma grande quantidade de água ou dourar a carne

1. Rode o botão em sentido horário para a posição **P** durante dois segundos e depois liberte.
2. No display aparece o símbolo .
3. Após cerca de 5 minutos, a função Booster é automaticamente desativada e a cozedura prosseguirá no nível de potência **9**.

Em algumas zonas: a função Booster mantém-se sempre ativa e é necessário desativá-la manualmente através do botão correspondente.

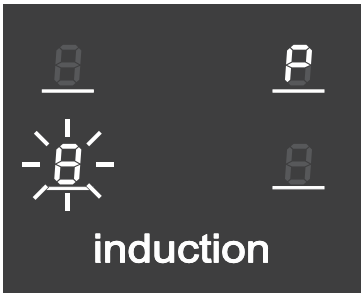
A função Booster é prioritária em relação à função do acelerador de aquecimento.

Gestão de potência

A placa possui um módulo de gestão de potência que otimiza/limita os 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.



A prioridade é dada pela última zona definida.

Bloqueio de comandos

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, rode em simultâneo os dois botões de comando da zona de cozedura dianteira e traseira em sentido anti-horário (posição **A**).
2. Mantenha rodados os botões até que nos displays apareçam os símbolos .
3. Liberte os botões.

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

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

Após um corte prolongado de energia, o bloqueio de comandos ficará desativado. Se for o caso, ative-o como descrito anteriormente.

PT

Desativação da limitação de potência da placa

A placa por indução está configurada para funcionar com a potência de **3,0 kW**, mas é possível retirar esta limitação para a colocar a funcionar a **4,5 kW** ou a **7,4 kW**.

1. Desligue o fogão da rede e espere 10 segundos antes de volar a ligá-lo à alimentação.

A programação do nível de potência da placa deve ser realizada dentro de 2 minutos após a ligação á rede elétrica.

2. Rode em simultâneo os botões da zona dianteira esquerda e da zona dianteira direita em sentido anti-horário (respetivamente na posição "**M-A**" e "**A**") e mantenha a posição durante 3 segundos. Nos display das zonas traseira esquerda e traseira direita aparecem as informações "**3.**" e "**0**".
3. Liberte ambos os botões no sentido anti-horário e mantenha a posição. Nos display das zonas traseira esquerda e traseira direita aparece a potência indicada com os valores "**4.**" e "**5**".
4. Rode novamente ambos os botões no sentido anti-horário e mantenha a posição. Nos display das zonas traseira esquerda e traseira direita aparece a potência indicada com os valores "**7.**" e "**4**".
5. Liberte os botões e espere alguns segundos até o apagamento dos display. Neste ponto é possível utilizar o produto com a nova potência programada.
6. Para voltar a colocar o produto na potência inicial é necessário repetir a configuração.

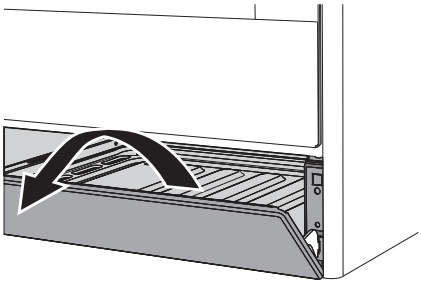
A última potência programada permanece ativa mesmo em caso de falha de corrente.

Códigos de erro

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

3.4 Utilização da estufa

Na parte inferior do aparelho encontra-se a estufa. Para a abrir basta puxar o puxador em direção a si próprio(a). Pode ser utilizada para guardar panelas ou objetos metálicos necessários para a utilização do aparelho.



3.5 Utilização do forno

Ligação do forno

Para ligar o forno:

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

Lista das funções

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, bolos recheados, é 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, por meio da ação do calor libertado pelo elemento central, grelhar as pequenas porções de carne e peixe, para preparar espetadas, torradas e todos os acompanhamentos de vegetais grelhados.

Grill

O calor proveniente da resistência grill permite obter ótimos resultados de grelhados sobretudo com carne de média/pequena espessura e, em combinação com o espeto rotativo (quando presente), 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, particularmentea carne.

Grill ventilado

O ar produzido pela ventoinha suaviza a forte onda de calor gerada pelo grill, permitindo também uma grelhagem excelente 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 níveis, 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 forno) permite a cozedura de alimentos diferentes em mais níveis, 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 várias prateleiras) peixe, vegetais e biscoitos sem qualquer mistura de odores e sabores.

Eco

Esta função é particularmente indicada para a cozedura sobre uma única prateleira, com baixo consumo elétrico.

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

Para obter a máxima poupança energética e reduzir os tempos de cozedura, recomenda-se introduzir os alimentos no forno sem preaquecer o compartimento de cozedura.

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

Na função ECO os tempos de cozedura (e eventualmente do preaquecimento) são os mais longos.

Vapor Clean

Esta função facilita a limpeza através do vapor gerado por uma pequena dose de água vertida na embutidura apropriada situada no fundo (veja o capítulo "Limpeza e manutenção").

3.6 Relógio programador

— Tecla de diminuição do valor

Tecla do relógio

\+ Tecla de aumento do valor

Certifique-se de que o relógio programador mostre o símbolo de duração da cozedura, caso contrário o forno não ligará.

Prima o botão para voltar a acertar o relógio programador.

Ajuste da hora

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 0:00 a piscarem.

1. Pressione a tecla do relógio por dois segundos. O pontinho entre as horas e os minutos pisca.
2. Através das teclas de aumento do valor + e diminuição do valor — é possível ajustar a hora. Mantenha a tecla premida para avançar rapidamente.
3. Aguarde 7 segundos. O pontinho entre as horas e os minutos deixa de piscar.
4. O símbolo no visor indica que o aparelho está pronto para iniciar uma cozedura.

Para modificar a hora, mantenha pressionadas simultaneamente as teclas de aumento do valor + e diminuição do valor — por dois segundos; depois continue com o ajuste da hora.

PT

Cozedura temporizada

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. Mantenha pressionada a tecla do relógio até aparecer o símbolo .
2. Pressione novamente a tecla do relógio . No display aparecem o símbolo e a informação alternados com a hora atual.
3. Pressione as teclas de aumento do valor e diminuição do valor para programar os minutos de cozedura pretendidos.
4. Seleccione uma função e uma temperatura de cozedura.
5. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No visor aparecerá a hora atual juntamente com os símbolos e .

No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No display, o símbolo apaga-se, o símbolo pisca e ativa-se um sinal acústico.

6. Para desligar o sinal acústico basta pressionar uma tecla qualquer do relógio programador.
7. Pressione a tecla do relógio para reiniciar o relógio programador.

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

Para colocar a zero a programação efetuada, pressione em simultâneo e mantenha pressionadas as teclas de aumento de valor e diminuição de valor e realize o desligamento manual do forno.

Cozedura programada

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 do menu por 2 segundos.
3. Pressione novamente a tecla do menu . O display exibe alternadamente os números e a escrita enquanto o símbolo pisca. (por exemplo, a hora atual é 17.30)

4. Pressione as teclas — ou + para definir os minutos desejados. (por exemplo 1 hora)
5. Pressione a tecla do menu . No display aparecerá a escrita alternada com a hora atual adicionada à duração da cozedura anteriormente definida (por exemplo, a hora de fim de cozedura exibida é 18.30).
6. Pressione as teclas — ou + para definir o horário de fim da cozedura. (por exemplo às 19.30).

Tenha em consideração que à duração da cozedura são adicionados alguns minutos úteis para o pré-aquecimento do forno.

7. Espere cerca de 7 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No ecrã aparecerá hora atual e se iluminarão os símbolos e .
8. Selecione uma função e uma temperatura de cozedura.
9. No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No display, o símbolo apaga-se, o símbolo pisca e ativa-se uma campainha.
10. Volte a colocar os botões de função e temperatura em **0**.
11. Para desligar o sinal de som basta pressionar uma tecla qualquer do relógio programador.
12. Pressione em simultaneamente as teclas — e + para colocar a zero a programação efetuada.

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

Não é possível definir um tempo superior a 24 horas para a cozedura programada.

Após a definição, para ver o tempo restante de cozedura pressione a tecla por 2 segundos. Pressione novamente a tecla do menu . O display mostra a escrita alternada com o tempo restante de cozedura.

PT

Temporizador contador de minutos

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

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

1. Mantenha pressionada a tecla do relógio por alguns segundos. O display mostrará os números e o símbolo a piscar entre as horas e os minutos.
2. Pressione as teclas de aumento do valor e diminuição do valor para programar os minutos pretendidos.
3. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para terminar o ajuste do temporizador. No visor aparecerão a hora atual e os símbolos e .

Um sinal acústico entrará em funcionamento no final do tempo programado.

4. Pressione a tecla de diminuição de valor para desligar o sinal acústico.

È possível programar o temporizador contador de minutos de 1 minuto até um máximo de 23 horas e 59 minutos.

Modificação dos dados definidos

1. Pressione a tecla do relógio .
2. Pressione as teclas de aumento do valor e diminuição do valor para programar os minutos pretendidos.

Cancelamento dos dados definidos

1. Pressione a tecla do relógio .
2. Mantenha pressionadas simultaneamente as teclas de aumento de valor e diminuição de valor .
3. Em seguida, realize o desligamento manual do forno no caso de estar a decorrer uma cozedura.

Seleção do sinal acústico

O sinal acústico pode variar em 3 tonalidades.

1. Mantenha pressionadas simultaneamente as teclas de aumento de valor e diminuição de valor .
2. Pressione a tecla do relógio .

Pressione a tecla de diminuição de valor para selecionar um sinal acústico diferente.

3.7 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).
- Se as peças tiverem o mesmo peso, o tempo de cozedura se estiverem cortadas é menor do que se estiverem inteiras.

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 firme está pronto, caso contrário, deve-se ainda deixar assar durante alguns minutos.

Conselhos para as cozeduras com Grill

- A grelhagem de carnes pode ser efetuada tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se pretender mudar o efeito da cozedura.
- Na função Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do compartimento de cozedura antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.
- Nas funções Grill, aconselha-se rodar o botão de temperatura para o valor mais alto para otimizar a cozedura.

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.
- No caso de cozedura em vários níveis, coloque os alimentos preferencialmente na 2ª e na 4ª prateleira, aumente o tempo de cozedura de alguns minutos e utilize exclusivamente funções ventiladas.
- 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 desenfornado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10°C selecionando eventualmente um tempo mais longo de cozedura.
- Os tempos de cozedura de merengues e profiteroles variam conforme a dimensão.

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.
- Fruta e pão, se divididos em pedaços, demoram o mesmo tempo para descongelar, independentemente da quantidade e do peso totais.
- 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.

Tabela indicadora das cozeduras

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	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
Entrecosto	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	1	Circular	2	160	35 - 40	
Bolo de ricota	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	
Brioches	0,6	Circular	2	160	30 - 35	

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

4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências

Utilização não correta
Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize 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 utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não lave 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.

4.2 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. Enxagúe muito bem e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

Evite 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 pingos de detergente ou água poderão comprometer o funcionamento correto do aparelho e o seu aspeto estético.

4.3 Limpeza da placa de cozinha

Limpeza da placa vitrocerâmica

Eventuais vestígios claros provocados pela utilização das panelas 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 panelas.

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

As alterações cromáticas não influenciam 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 panelas, 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 frição com o fundo das panelas, poderá desgastar com o passar do tempo as decorações da placa de cozinha e poderá contribuir para a formação de manchas.

Limpeza semanal

Limpe e cuide 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 protetora hidrorrepelente e contra a sujidade. Todas as manchas ficam sobre a película e podem ser portanto removidas com facilidade. Em seguida, seque a superfície com um pano limpo. Tenha cuidado para que não fiquem restos de detergente na superfície de cozedura, visto que terão uma reação 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 tépida e devem ser muito bem enxutos. Podem ser retirados puxando-os das sua cavidade.

PT

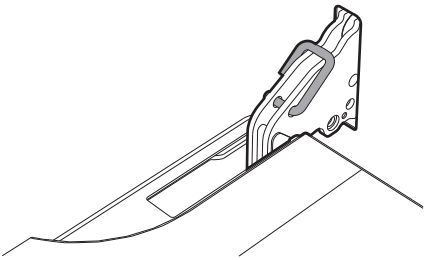
4.4 Limpeza da porta

Desmontagem da porta

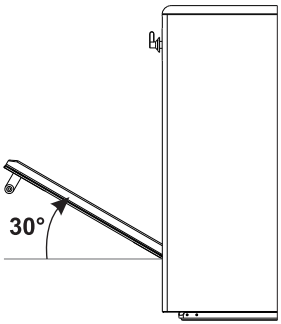
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

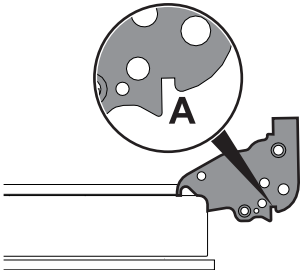
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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 em seguida remova os pernos dos orifícios das dobradiças.



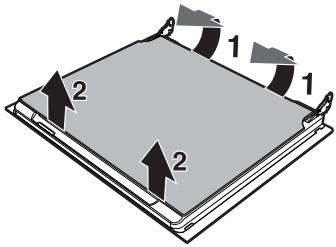
Limpeza dos vidros da porta

Aconselha-se 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.

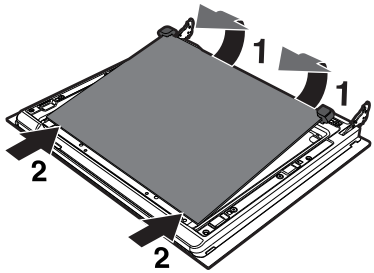
Desmontagem dos vidros interiores

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

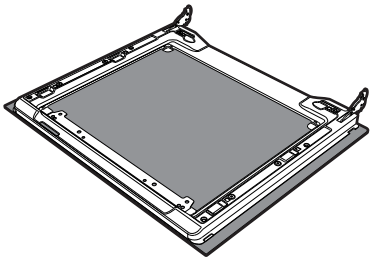
1. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (**1**). De tal forma, desprendem-se os 4 pernos fixados no vidro das suas cavidades na porta.
2. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte anterior (**2**).



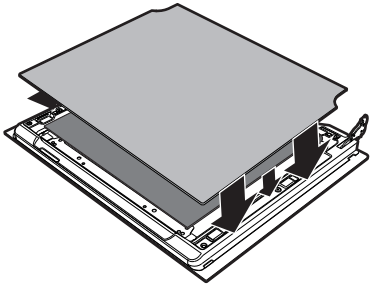
3. Retire o vidro intermédio puxando-o para cima, seguindo o mesmo procedimento para o vidro interno, mas prestando atenção ao empurrar a parte dianteira do vidro (**2**) para o interior do aparelho.



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.



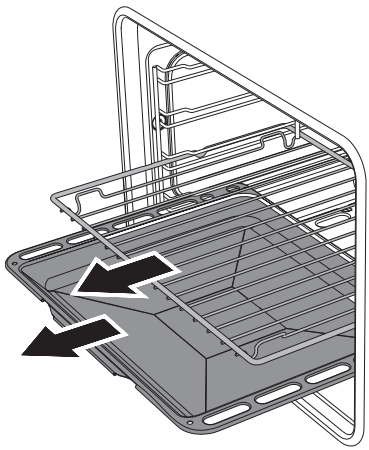
PT

4.5 Limpeza do compartimento 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.

Extraia todas as partes suscetíveis de remoção.



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

- a porta
- as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros
- o vedante do forno

Aconselha-se a fazer funcionar o forno à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos depois de ter utilizado produtos específicos, a fim de eliminar eventuais resíduos.

Limpeza das grelhas e tabuleiros

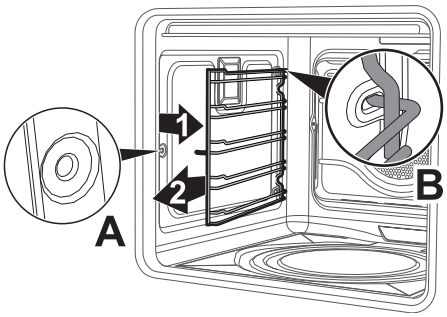
Limpe as grelhas e os tabuleiros com água e detergentes não abrasivos, enxagúe e seque com cuidado as partes húmidas.

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-a das cavidades situadas na parte de trás **B**.

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



Vapor Clean

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 forno com extrema facilidade. Os resíduos de sujidade são amolecidos pelo calor e pelo vapor de água facilitando a sua remoção.

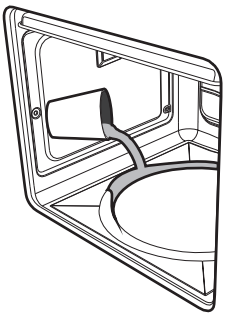
Utilização não correta
Riscos de danos nas superfícies

- Remova do interior do forno resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Realize as operações de limpeza relativas à limpeza assistida apenas com o forno frio.

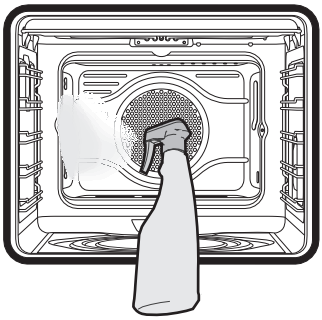
Operações preliminares

Antes de acionar o ciclo de limpeza Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do forno. A proteção superior pode ser mantida no interior do forno.
- Verta cerca de 40cc de água no fundo do forno. Preste atenção para que não saia da cavidade.



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



- Feche a porta.

Aconselha-se 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 programador digital.
3. No fim do ciclo de limpeza Vapor Clean, o temporizador desativa as resistências de aquecimento do forno e entra em funcionamento a campainha.

PT

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 utilize uma esponja antirrisco 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 forno.

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.

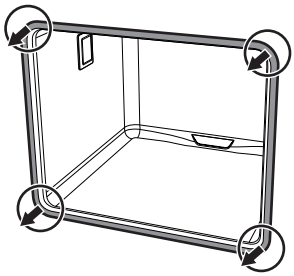
Para facilitar a limpeza manual das partes mais difíceis de alcançar, aconselha-se retirar a porta.

4.6 Manutenção extraordinária

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

O vedante deve ser macio e elástico.

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

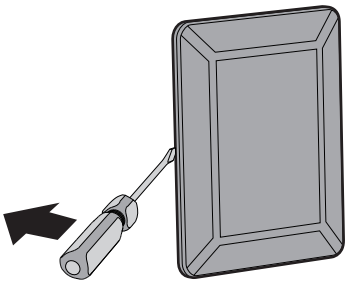
Substituição da lâmpada de iluminação interna

Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

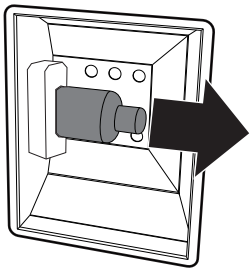
- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.
- Use luvas de proteção.

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).

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

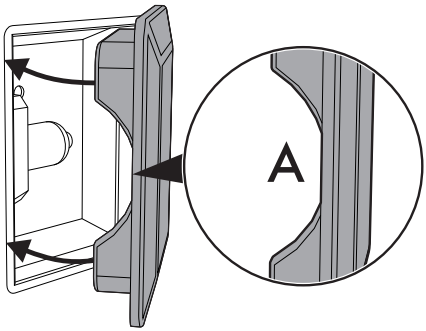


4. Desenrosque e retire a lâmpada.



Não toque na lâmpada de halogéneo diretamente com os dedos, mas utilize uma cobertura isolante.

5. Substitua a lâmpada por uma semelhante (40W).
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.

PT

5 Instalação

5.1 Colocação

Aparelho pesado
Perigo de ferimentos por esmagamento

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

Pressão na porta aberta
Riscos de danos ao aparelho

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

Geração de calor durante o funcionamento do aparelho
Risco de incêndio

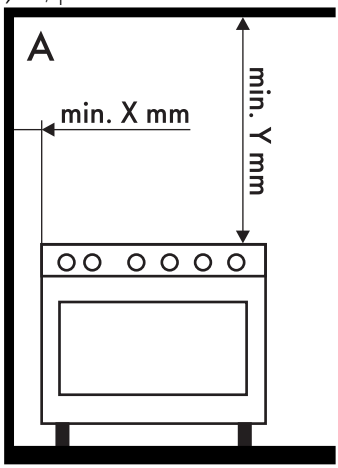
- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (não inferior a 90°C).

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 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.

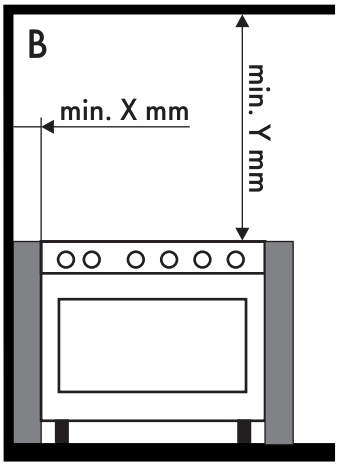
X	50 mm
Y	750 mm

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



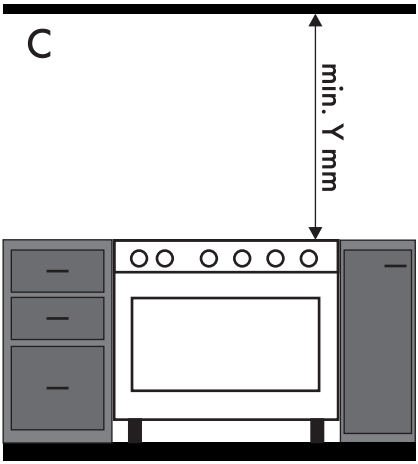
A - Classe 1

(Aparelho de instalação livre)



B - Classe 2 subclasse 1

(Aparelho encastrado)

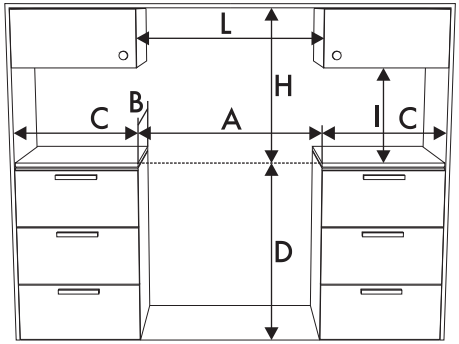


C - Classe 2 subclasse 1

(Aparelho encastrado)

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

Dimensões totais do aparelho



A	600 mm
B	600 mm
C[1]	mín. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	600 mm

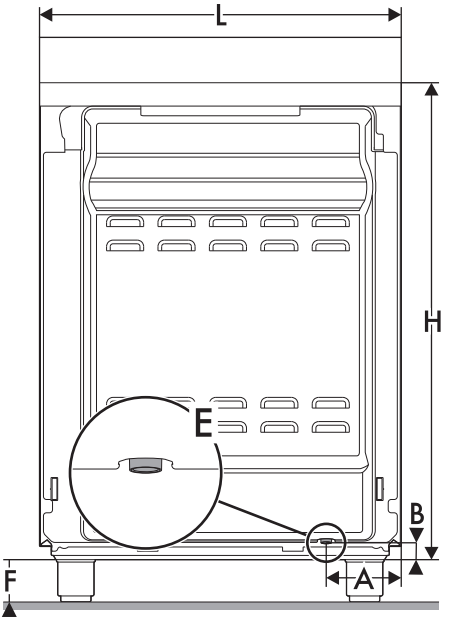
[1] Distância mínima das paredes laterais ou de outros materiais inflamáveis.

[2] Largura mínima do armário (=A).

PT

Instalação

Dimensões do aparelho: localização da instalação elétrica (mm)



A	124
B	32
F	mín. 70 - máx. 110
H	803
L	598

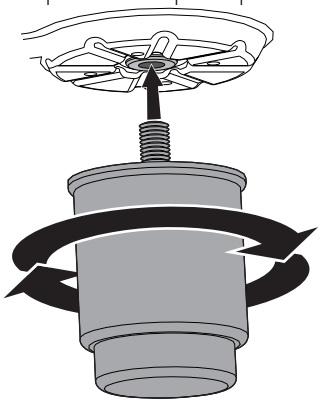
E = Ligação elétrica

Colocação e nivelamento

Aparelho pesado
Riscos de danos ao aparelho

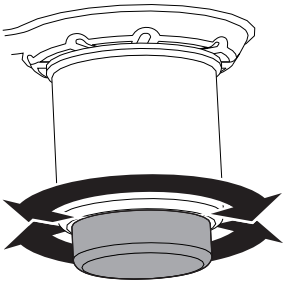
- Introduza primeiro os pés anteriores e depois os posteriores.

Depois de ter procedido à ligação elétrica, aperte no aparelho os quatro pés fornecidos.



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

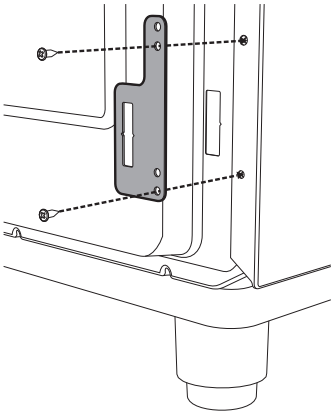
Enrosque ou desenrosque os pés na parte inferior até nivelar e estabilizar o aparelho no pavimento.



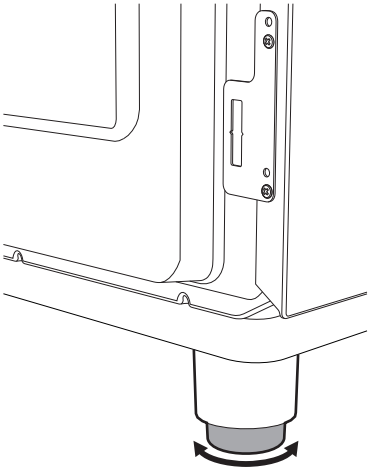
Fixação à parede

Para evitar que o aparelho tombe, devem ser instalados os dispositivos de estabilização.

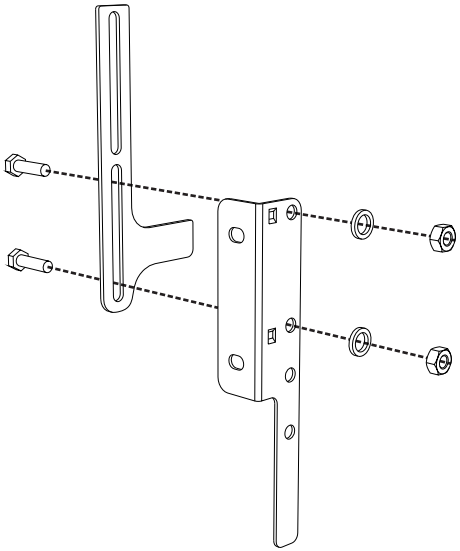
1. Aperte a pequena chapa de fixação à parede atrás do aparelho.



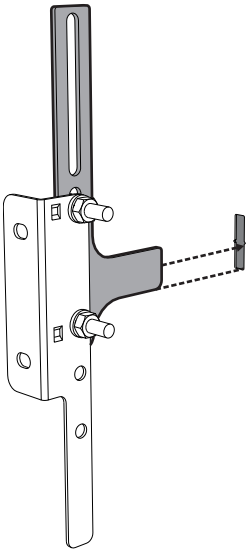
2. Ajuste a altura dos 4 pés.



3. Monte o suporte de fixação.

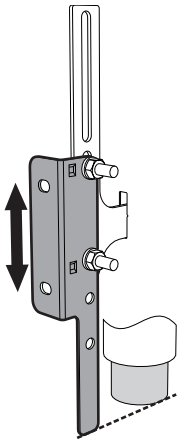


4. Alinhe a base do gancho do suporte de fixação à base do corte da pequena chapa de fixação à parede.

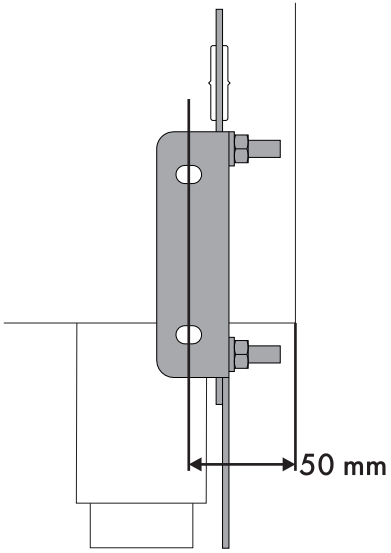


PT

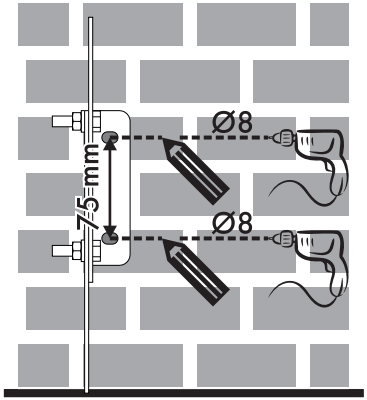
5. Alinhe a base do suporte de fixação ao pavimento e aperte os parafusos para fixar as medidas.



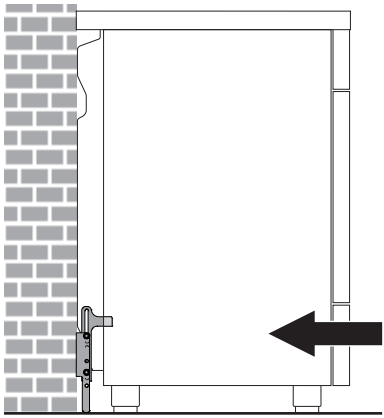
6. Considere a distância de 50 mm do lado do aparelho aos furos do suporte.



7. Desloque o suporte na parede e marque a posição dos furos a realizar na parede.



8. Após realizar os furos na parede, utilize as buchas com parafusos para fixar o suporte à parede.
9. Empurre o fogão contra a parede e simultaneamente insira o suporte na pequena chapa situada na parte posterior do mesmo.



5.2 Ligação elétrica

Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- A ligação elétrica deverá ser realizada por pessoal técnico qualificado.
- Use os equipamentos de proteção individual.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Utilize cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O torque 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.

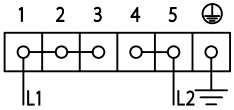
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

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.

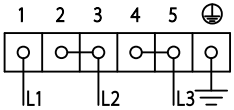
O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V 2~



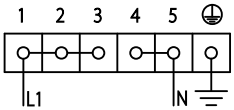
Cabo de **3 pólos 3 x 10 mm²**.

- 220-240 V 3~



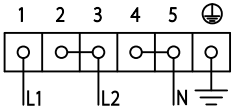
Cabo de **4 pólos 4 x 6 mm²**.

- 220-240 V 1N~



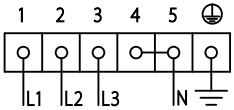
Cabo de **3 pólos 3 x 10 mm²**.

- 380-415 V 2N~



Cabo de **4 pólos 4 x 6 mm²**.

- 380-415 V 3N~



Cabo de **5 pólos 5 x 2,5 mm²**.

PT

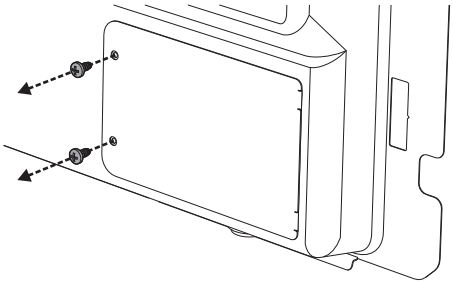
Os valores indicados referem-se à seção do condutor interno.

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

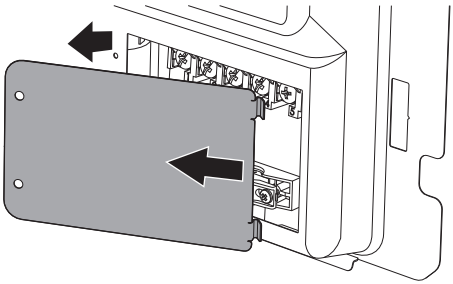
Acesso à placa de bornes

Para ligar o cabo de alimentação, é necessário aceder à placa de bornes que se encontra no cárter posterior:

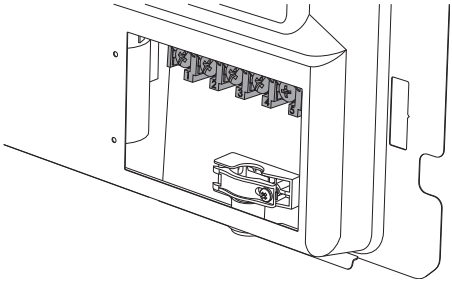
1. Retire os parafusos que fixam a portinhola ao cárter posterior.



2. Rode ligeiramente a portinhola e retire-a da sua cavidade.

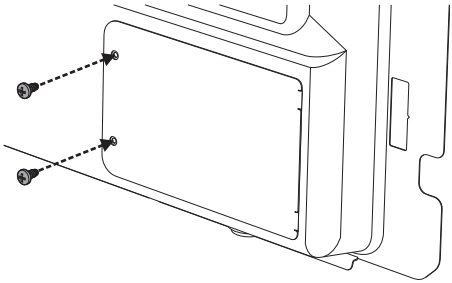


3. Avance com a instalação do cabo de alimentação.



Aconselha-se a desapertar o parafuso do fixa-cabo antes de avançar com a instalação do cabo de alimentação.

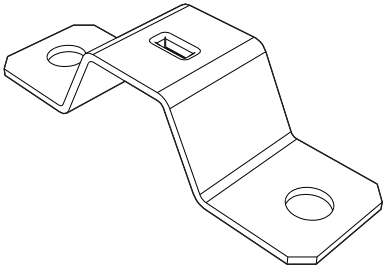
4. No final, volte a posicionar a portinhola no cárter posterior e fixe-a com os parafusos anteriormente retirados.



Ligação fixa

Prever na linha de alimentação um dispositivo que garanta a desconexão da rede omnipolar, com uma distância de abertura entre os contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

Manilha de substituição



No caso de uma ligação monofásica ou bifásica com cabo **tripolar 3 x 10 mm²**, para fixar corretamente o cabo, é necessário substituir a manilha já instalada com a manilha fornecida.

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.