

ADVERTÊNCIAS	173	UTILIZAÇÃO	184
Advertências gerais de segurança	173	Operações preliminares	184
Instalação	178	Utilização dos acessórios	184
Finalidade do aparelho	179	Utilização da placa	185
Este manual de utilização	179	Avisos de erro	187
Responsabilidade do fabricante	180	Utilização do armazém (se existir)	187
Chapa de identificação	180	Utilização do forno	187
Eliminação	180	Programador digital	188
Indicações para os Organismos de Controlo Europeus	180	Conselhos para a cozedura	190
Dados técnicos de eficiência energética	180	Tabela indicadora das cozeduras	191
Para poupar energia	180	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	193
Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby	181	Limpeza do aparelho	193
Fontes luminosas	181	Limpeza da placa vitrocerâmica	193
Como ler o manual de uso	181	Botões	194
DESCRIÇÃO	181	Limpeza da porta	194
Descrição geral	181	Limpeza do compartimento de cozedura	195
Placa de cozinha	182	Vapor Clean (apenas em alguns modelos)	196
Painel de comandos	183	Manutenção extraordinária	197
Outras partes	183	INSTALAÇÃO	198
Acessórios	183	Colocação	198
		Ligação elétrica	200
		Para o instalador	201

PT

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

ADVERTÊNCIAS

Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- O aparelho aquece muito durante a utilização. Preste atenção para não tocar nas resistências de aquecimento existentes no interior do forno.
- 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.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de

experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e os eventuais perigos relacionados com o mesmo.

- 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.
- Após a utilização, as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo após o desligamento. Não toque nas superfícies da placa de cozinha.
- O processo de cozedura deve ser sempre mantido sob controlo. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- **ATENÇÃO:** A cozedura não

supervisionada de alimentos que contenham gorduras e/ou óleos pode ser perigosa e pode causar um incêndio.

NUNCA se deve tentar extinguir um incêndio com água; em vez disso, desligar o aparelho e depois cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor.

- Não utilize as funções Booster e/ou Double Booster (se presentes) para aquecer alimentos gordurosos e oleosos, pois há risco de incêndio.
- Durante a cozedura não coloque objetos metálicos, como talheres ou recipientes, sobre a superfície da placa de cozinha porque podem sobreaquecer.
- Não utilize latas de conservas, recipientes fechados ou recipientes de plástico para a cozedura.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas do aparelho.
- Não utilize ou conserve materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Durante a cozedura a porta do forno deve estar fechada.
- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da

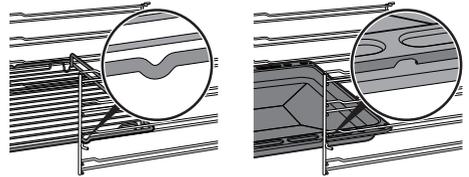
- cozedura, abra a porta 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia e, em seguida, abra completamente a porta.
- Não abra a estufa (se disponível) enquanto o forno estiver aceso e ainda quente.
 - Os objetos no interior da estufa (se disponível) poderão estar muito quentes após a utilização do forno.
 - Desligue o aparelho depois da utilização.
 - Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha (se presente).
 - **NÃO UTILIZE OU GUARDE MATERIAIS INFLAMÁVEIS NA ESTUFA (SE DISPONÍVEL) OU EM PROXIMIDADE DO APARELHO.**
 - **NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY JUNTO A ESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
 - **NÃO MODIFIQUE ESTE APARELHO.**
 - Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), coloque sempre equipamentos de proteção individual.
 - Não realizar operações de limpeza enquanto o aparelho ainda estiver quente ou em funcionamento.
 - Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
 - **ATENÇÃO:** Antes de substituir as lâmpadas de iluminação interior, certifique-se de que a unidade está desligada e a ficha extraída da tomada de corrente ou que a fonte de alimentação geral foi desligada.
 - As lâmpadas utilizadas nesta unidade são lâmpadas específicas para eletrodomésticos, não as utilizar para iluminação da casa.
 - Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
 - Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
 - 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.
 - Não toque ou limpe a superfície da placa de cozinha durante o funcionamento ou quando as lâmpadas

indicadoras de calor residual estiverem acesas.

- Ative o bloqueio dos comandos na presença de crianças ou animais domésticos que consigam ter acesso à placa de cozinha.
- Após a utilização, desligue as placas. Nunca confie apenas no detetor de painéis.
- 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.
- 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 pertence ao grupo 2 e à classe B (EN 55011).

Danos no aparelho

- Não utilize detergentes abrasivos agressivos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro do forno, porque poderiam riscar a superfície e causar a sua quebra.
- Utilizar eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize o aparelho como superfície de apoio.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não se sentar no aparelho.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta do aparelho.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas 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 forno.



- Não deixe o aparelho sem vigilância durante cozeduras que possam gerar um sobreaquecimento e o

- incêndio de gorduras e óleos.
Prestar a máxima atenção
- Perigo de incêndio: Não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
 - Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
 - NÃO UTILIZAR, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.
 - Não utilizar louças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
 - Não introduzir latas de conservas ou recipientes fechados no compartimento de cozedura.
 - Retirar do compartimento de 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 colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
 - Se necessário, pode utilizar a grelha para tabuleiro (fornecida ou vendida separadamente dependendo dos modelos) colocando-a na parte inferior como suporte para a cozedura.
 - Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.
 - Não utilizar 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 derrame açúcar ou misturas doces na placa durante a cozedura.
 - Não coloque sobre a placa materiais ou substâncias que possam derreter (papel, plástico ou folhas de alumínio) durante a cozedura.
 - Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
 - Apoie os recipientes diretamente sobre a superfície em vitrocerâmica.
 - Não colocar panelas ou frigideiras vazias nas zonas de cozedura ligadas.
 - Não utilizar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores

metálicos afiados.

- Nas partes de 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 utilizar detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- 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.
- Não utilizar a porta aberta como alavanca para posicionar o aparelho no móvel.
- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.
- Garantir que não ficam objetos presos nas portas.
- Não utilizar o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.
- Não pulverize produtos de limpeza diretamente sobre a porta, pois poderão entrar em

espaços difíceis de enxaguar, e, ao longo do tempo, reagir com painéis com acabamentos em verniz ou em aço.

- Para evitar riscar a superfície de vidro, não arraste as painelas na placa, mas levante-as e coloque-as onde desejar.

Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.**
- Este aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.
- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Para evitar um possível sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- A ligação elétrica deverá ser

- 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 a uma 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.
 - Tenha cuidado se ligar aparelhos elétricos adicionais. Os cabos de ligação não devem entrar em contacto com as zonas de cozedura quentes.
 - A instalação e a eventual substituição do cabo de ligação à eletricidade devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.
 - Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
 - Possibilite que o aparelho seja desligado após a instalação, por meio de uma ficha acessível ou interruptor, no caso de uma ligação fixa.
 - Providencie, na linha de

alimentação, um dispositivo que assegure a desativação unipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento completo nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.

Finalidade do aparelho

Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.

Também não pode ser utilizado:

- na zona de cozinha pelos empregados em lojas, escritórios e outros ambientes laborais;
- em quintas/turismo rural;
- pelos clientes de hotéis, motéis e ambientes residenciais;
- nas pensões (bed and breakfast).

Este manual de utilização

- Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve ser conservado íntegro e ficar sempre ao alcance do utilizador durante todo o ciclo de vida do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho ler atentamente este manual de utilização.
- As explicações neste manual incluem imagens que descrevem aquilo que aparece habitualmente no ecrã. No entanto, é necessário perceber que o aparelho pode dispor de uma versão atualizada do sistema e, por isso, o que se visualiza no ecrã pode ser diferente do que

é apresentado no manual.

centros apropriados de recolha seletiva.

Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina quaisquer responsabilidades por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em bens, 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.

Chapa de identificação

A chapa de identificação indica os dados técnicos, o número de série e a marcação. A chapa de identificação nunca deve ser removida.

Eliminação



Este aparelho, em conformidade com 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.



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

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

Para eliminar o aparelho:

- Cortar o cabo de alimentação elétrica e removê-lo.
- Entregar o aparelho nos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrônicos, ou devolvê-lo 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 nos



Embalagens de plástico
Perigo de asfixia

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

Indicações para os Organismos de Controlo Europeus

Fan forced mode

a função ECO utilizada para definir a classe de eficiência energética está em conformidade com as especificações da norma europeia EN 60350-1.

Dados técnicos de eficiência energética

As informações, de acordo com os regulamentos europeus de rotulagem e conceção ecológica, constam de um documento separado que acompanha as instruções do produto.

Estes dados estão presentes na "Ficha Informativa do Produto" que pode ser descarregada do site na página dedicada ao produto em questão.

Para poupar energia

- Preeaqueça 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

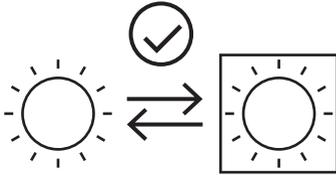
sempre limpo.

Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

Os dados técnicos relativos ao consumo do aparelho no modo desligado/standby podem ser consultados no site www.smeg.com na página dedicada ao produto em questão.

Fontes luminosas

- Este aparelho contém fontes luminosas que podem ser substituídas pelo utilizador.



- As fontes luminosas contidas no produto são declaradas como adequadas para o funcionamento com temperatura ambiente ≥ 300 °C e destinam-se ao uso em aplicações de alta temperatura, como os fornos.
- Este aparelho contém fontes luminosas de classe de eficiência "G".

Como ler o manual de uso

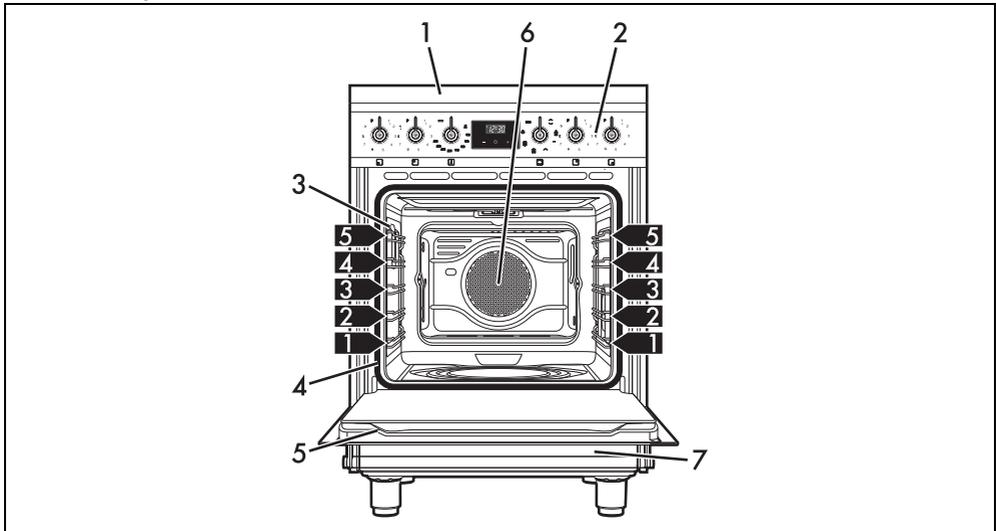
Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:

	Advertência/Atenção
	Informação/Sugestão

PT

DESCRIÇÃO

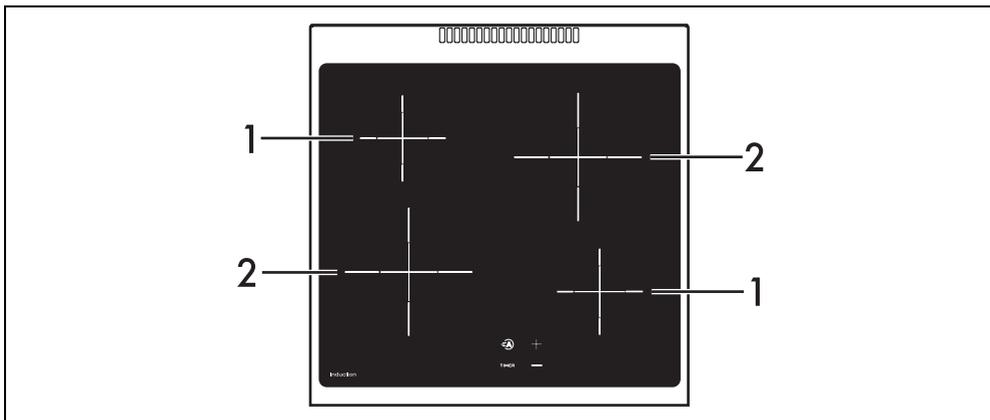
Descrição geral



- 1 Placa de cozinha
- 2 Painel de comandos
- 3 Lâmpada
- 4 Vedante
- 5 Porta
- 6 Ventoinha
- 7 Estufa

1,2,3 Prateleira da armação

Placa de cozinha



Zona	Dimensões H x L (mm)	Ø panela mín. (mm)	Ø panela aconselhado (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Potência absorvida na função Booster (W) *
1	150 x 150	90	150	1200	1600
2	210 x 210	130	210	1500	2000

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

Vantagens da cozedura por indução



O aparelho dispõe de um gerador por indução para 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.

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 eletrônica 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.

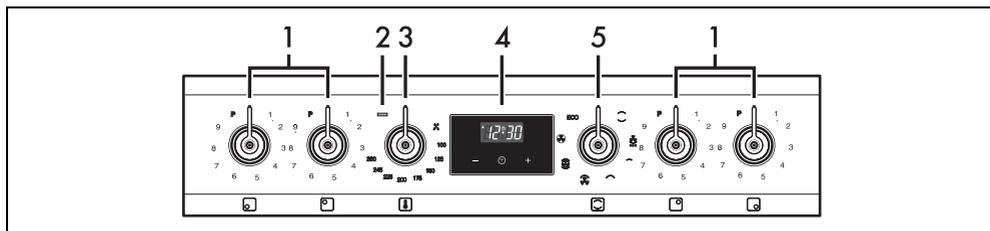


A prioridade é dada à primeira zona definida em ordem cronológica.



O módulo de gestão de potência não influencia o consumo elétrico total do aparelho.

Painel de comandos



1 Botões das zonas de cozedura da placa

Úteis para controlar as zonas de cozedura da placa por indução. Rode os botões em sentido dos ponteiros do relógio para ajustar a potência de funcionamento da placa que vai de um mínimo de 1 até um máximo de 9 ou "P" (consulte o parágrafo relativo). 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 da 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 Programador digital

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

5 Botão das 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.

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 (ver 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 obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.

Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho liga-se:

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

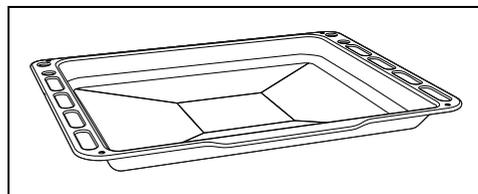


Quando a porta está aberta, não é possível desligar a iluminação interna.

Acessórios

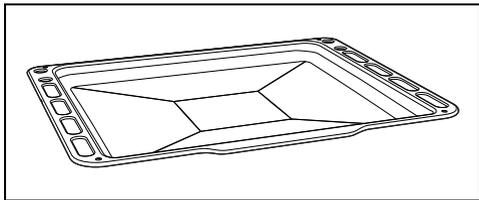
- Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.
- Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.
- Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilizar apenas acessórios originais do fabricante.

Tabuleiro fundo



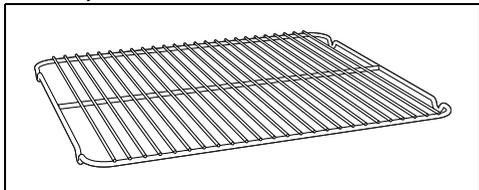
Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de bolos, pizzas, biscoitos.

Tabuleiro



para a cozedura de bolos, pizzas, bolos de ir ao forno, biscoitos.

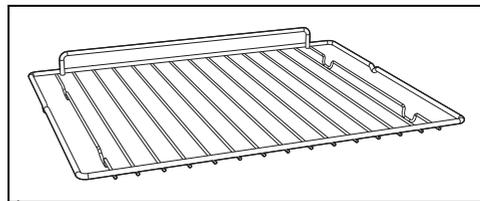
Grelha para tabuleiro



Deve ser apoiada sobre o tabuleiro, útil para a

cozedura de alimentos cuja gordura possa pingar.

Grelha



Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

UTILIZAÇÃO

Operações preliminares



Ver Advertências gerais de segurança.

- Remover as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
- Remover as eventuais etiquetas (com exceção da placa com os dados técnicos) dos acessórios e das prateleiras.
- Remover e lavar todos os acessórios do aparelho (ver capítulo "LIMPEZA E MANUTENÇÃO").

Primeiro aquecimento

1. Predefinir uma cozedura de pelo menos uma hora (ver parágrafo "Uso do forno").
2. Aquecer o compartimento de cozedura vazio à temperatura máxima para remover eventuais resíduos de fabrico.

Durante o aquecimento do aparelho

- Arejar o local;
- não ficar na área.

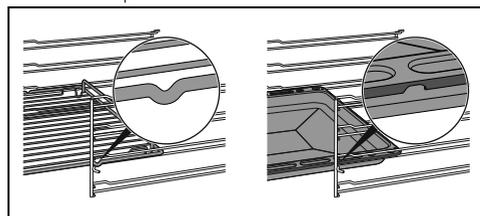
Utilização dos acessórios

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 estar virados 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.

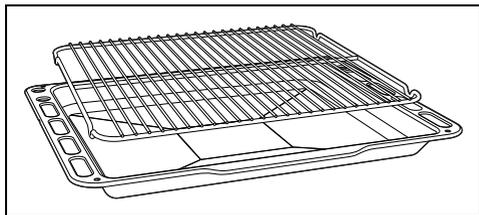


Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.

Grelha para tabuleiro

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

cozedura.



Utilização da placa

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.



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 0. Nunca confie apenas no detetor de presença de painéis.

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:

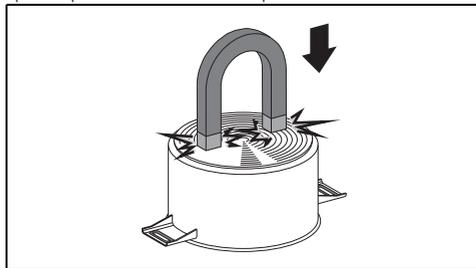
- Recipientes de aço esmaltado com fundo espesso.
- Recipientes em ferro fundido com fundo esmaltado.
- Recipientes em aço inoxidável multicamadas, aço ferrítico inoxidável e alumínio com fundo especial.

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 painéis 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  alternado com o valor de potência selecionado. 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  alternado com o valor de potência selecionado). 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.

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  no display.

Nível de potência definido	Duração máxima da cozedura em horas
1-2-3-4-5-6-7-8	10
9	3
Booster	10 min

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.

Calor residual

Após o desligamento da zona de cozedura, se a zona ainda estiver quente será exibido no display o símbolo . 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. Selecione o nível de potência desejado (1-8) por meio do botão de uma zona.
2. No display prima o símbolo . 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.

Cozedura temporizada

Com esta função é possível programar o desligamento automático de cada zona de cozedura no término de um período de tempo definido pelo utilizador (de 1 a 99 minutos).

Para programar uma cozedura temporizada:

1. Coloque um recipiente sobre uma zona de cozedura e selecione um nível de potência da zona escolhida.
2. Prima a tecla  aparecerá o símbolo  para a zona envolvida e .
3. Aja sobre as teclas  e  para selecionar o tempo pretendido; mantenha as teclas premidas para um avanço rápido.
4. Prima a tecla  ou espere 5 segundos para iniciar o temporizador.

O display da zona temporizada exhibe, então, o nível de potência definido anteriormente com um ponto na parte inferior direita.

No final da cozedura temporizada, a zona de cozedura é desligada, o display exhibe  a piscar e são emitidos sinais acústicos. Prima uma tecla qualquer para desativar a campainha ou rodar o botão em 0.

Alteração ou desativação da cozedura temporizada

1. Prima repetidamente a tecla  até que apareça o símbolo  na zona envolvida.
2. Carregue nas teclas  e  para alterar ou colocar a zero a contagem decrescente. A colocação em zero da contagem decrescente desativa a cozedura temporizada.

Bloqueio de comandos



Esta funcionalidade é concebida para bloquear todas as zonas da placa. Após ativar a funcionalidade, os botões são desativados e não é permitido alterar a potência das zonas de cozedura.

Esta função é útil durante as operações de limpeza e para impedir interações acidentais.

Para ativar o bloqueio de comandos, somente com a placa desligada:

1. Prima conjuntamente as teclas  e  por no mínimo um segundo.
2. Liga-se o símbolo  em cada display para indicar que a função foi corretamente ativada.

Para desativar o bloqueio dos comandos, prima as teclas  e  por pelo menos um segundo.

Função Booster

A função Booster permite ativar a zona de cozedura para a potência máxima, durante um período não superior a 10 minutos. É útil para levar rapidamente à ebulição uma grande quantidade de água ou dourar a carne.

- Para ativar a função Booster, rode o botão em sentido dos ponteiros do relógio para a posição P.
- Após 10 minutos de funcionamento contínuo, a função Booster é desativada automaticamente e a cozedura prossegue no nível de potência 9.
- Para desativar a função Booster basta selecionar um outro nível de potência.

Avisos de erro

Em caso de mau funcionamento ou comportamento anormal, o display das zonas de cozedura mostra o código associado ao erro.

Os erros associados ao sobreaquecimento do aparelho ou de uma parte do mesmo só podem ser recuperados permitindo o seu arrefecimento e são codificados como "C", "c" e "Fc".



Os indicadores do calor residual não são considerados como códigos de erro.

Se estes erros persistirem ou se aparecerem erros diferentes, tome nota do código de erro e contacte a Assistência Técnica.

Utilização do armazém (se existir)



Veja Advertências gerais de segurança.

Na parte inferior do fogão, existe um compartimento chamado estufa. É acessível

pullando para si. Pode ser utilizada para guardar panelas ou objetos metálicos necessários para a utilização do aparelho.

Utilização do forno



Ver Advertências gerais de segurança.

Ligação do forno principal

Para ligar o forno:

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



Certifique-se de que o programador digital mostra o símbolo de duração da cozedura , caso contrário o forno não ligará. Prima o botão  para voltar a acertar o relógio programador.

PT

Lista das funções de cozedura tradicionais



Em alguns modelos nem todas as funções estão presentes.

ESTÁTICO



Cozedura tradicional própria para a preparação de um prato de cada vez. Ideal para cozer assados, carnes gordas, pão, tartes recheadas.

BASE TERMOVENTILADA



Permite finalizar rapidamente a cozedura de alimentos já cozidos na superfície, mas não internamente. Ideal para quiches, própria para qualquer tipo de prato.

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



Permite obter ótimos resultados ao grelhar ou gratinar. Utilizado no fim da cozedura, confere um tom dourado uniforme aos pratos.

GRILL VENTILADO



Permite grelhar de forma perfeita até as carnes mais grossas. Ideal para cortes de carne grossos.

TURBO



Permite a rápida cozedura em diferentes níveis sem misturar os aromas. Ideal para alimentos de grande volume ou que necessitam de cozeduras intensas.

TERMOVENTILADO



O calor é distribuído de maneira rápida e uniforme. Própria para todos os pratos, ideal para cozer em vários níveis sem misturar odores e sabores.

ECO

ECO

Esta função é particularmente indicada para a cozedura sobre uma única prateleira, com baixo consumo elétrico. É aconselhada para todos os tipos de alimentos onde se possa formar muita humidade (por exemplo, verduras). 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.



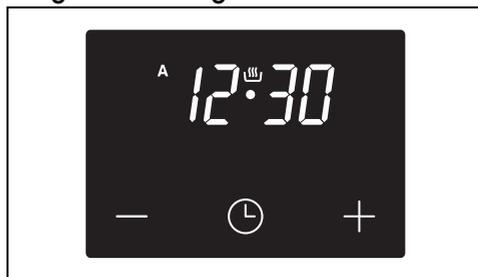
Na função ECO os tempos de cozedura (e eventualmente do pré-aquecimento) são mais longos e podem depender da quantidade de alimentos introduzidos no compartimento de cozedura.

VAPOR CLEAN (apenas em alguns modelos)



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

Programador digital



 Botão de diminuição

 Botão do relógio

 Botão de aumento

Regulação da hora



Se a hora não estiver programada, o forno não ligará.

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

1. Prima o botão do relógio  durante dois segundos. O pontinho entre as horas e os minutos pisca.
2. Através dos botões de aumento  e diminuição  é possível regular a hora. Manter o botão premido para avançar rapidamente.
3. Aguarde 7 segundos. O pontinho entre as horas e os minutos deixa de piscar.
4. O símbolo  no display indica que o aparelho está pronto para iniciar uma cozedura.



Para modificar a hora, manter pressionados simultaneamente os botões de aumento do valor  e diminuição do valor  por dois segundos; depois continuar com a regulação da hora.

Temporizador conta-minutos



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

○ temporizador conta-minutos pode ser

ativado a qualquer momento.

1. Mantenha premido o botão do relógio  durante alguns segundos. O ecrã mostrará os números  e o símbolo  a piscar entre as horas e os minutos.
2. Prima os botões de aumento  e diminuição  para programar os minutos pretendidos.
3. Aguarde cerca de 5 segundos sem premir nenhum botão para terminar a regulação do conta-minutos. No display aparecem a hora atual e o símbolo .

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

4. Prima o botão de diminuição  para desligar o sinal sonoro.



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

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 premido o botão do relógio  até aparecer o símbolo  intermitente.
2. Prima novamente o botão do relógio . No ecrã aparecem o símbolo  e a indicação  alternados com a duração programada.
3. Prima os botões de aumento  e diminuição  para programar os minutos de cozedura pretendidos.
4. Selecione uma função e uma temperatura de cozedura.
5. Aguarde cerca de 5 segundos sem premir nenhum botão para ativar a contagem decrescente. No display aparecerá a hora atual juntamente com os símbolos  e .

No fim da cozedura as resistências de aquecimento são desativadas. No display, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e

ativa-se um sinal acústico.

6. Volte a colocar os botões de função e temperatura no **0**.
7. Para desligar o sinal sonoro basta premir um botão qualquer do relógio programador.
8. Mantenha premido o botão 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, pressionar em simultâneo e manter pressionados os botões de aumento  e diminuição  e desligar manualmente o 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. Mantenha premido o botão do relógio  até aparecer o símbolo  intermitente.
2. Prima o botão do relógio  durante 2 segundos.
3. Prima novamente o botão do relógio . O ecrã mostra alternadamente os números  e a escrita  enquanto o símbolo  pisca.
4. Prima os botões  ou  para definir os minutos pretendidos (por exemplo 1 hora).
5. Prima o botão do relógio . No display aparecerá a indicação  alternada com a hora atual somada à duração da cozedura anteriormente definida.
6. Prima os botões  ou  para definir o horário de fim da cozedura.



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

7. Selecione uma função e uma temperatura de cozedura.

8. Aguarde cerca de 7 segundos sem premir nenhum botão para ativar a função. No ecrã aparece a hora atual e o símbolo .
9. No momento de início da cozedura previsto, aparece o símbolo .
10. No fim da cozedura as resistências de aquecimento são desativadas. No ecrã, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e ativa-se uma campainha.
11. Volte a colocar os botões de função e temperatura no **0**.
12. Para desligar o sinal sonoro basta premir um botão qualquer do relógio programador.
13. Mantenha premido o botão do relógio  para reiniciar o relógio programador.



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 pressionar o botão do relógio  por 2 segundos. Pressionar novamente o botão do relógio . O ecrã mostra a escrita  alternada com o tempo restante de cozedura.

Modificação dos dados definidos

1. Prima o botão do relógio  durante 2 segundos.
2. Consoante a função que pretende modificar, prima o botão do relógio:
 - 1 vez para a cozedura temporizada.
 - 2 vezes para a cozedura programada
 - não prima nenhuma vez para o temporizador conta-minutos; continue diretamente conforme indicado no ponto seguinte.
3. Use os botões  e  para modificar os valores.

Apagar os dados definidos

Para apagar os dados da duração da cozedura temporizada e/ou programada:

- Mantenha premidos em simultâneo os

botões  e .

ou

- Repita os pontos 1 e 2 do capítulo “Modificação dos dados definidos” para ir para o item “DUR” e prima o botão  até colocar o valor no “0”: o horário definido em “END” é automaticamente anulado.

Para apagar os dados do temporizador conta-minutos:

1. Repita o ponto 1 do capítulo “Modificação dos dados definidos” e proceda da seguinte forma:

- Mantenha premidos em simultâneo os botões  e .

ou

- Prima o botão  até colocar o valor no “0”.

Seleção do sinal sonoro

O sinal sonoro pode variar em 3 tonalidades.

1. Mantenha premidos em simultâneo os botões de aumento  e diminuição .
2. Prima o botão do relógio .

Prima o botão de diminuição  para selecionar um sinal sonoro diferente.

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.
- Vire os alimentos para dourar em ambos os lados.
- 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 (se presente) é recomendado o pré-aquecimento do compartimento de cozedura antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.
- Na função Grill, aconselha-se definir a 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.
- 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.

Dicas para cozinhar em duas prateleiras:

- Recomendamos que utilize 2 grelhas (podem ser adquiridas nos centros de assistência técnica autorizados).

- Para facilitar o fluxo de ar, posicione os tabuleiros/caçarolas no centro das grelhas e certifique-se de que a sua largura/diâmetro não exceda os 30 cm.
- Posicione as grelhas mantendo um nível vazio entre as mesmas.
- Dependendo dos alimentos e do aumento da carga dentro do compartimento, a cozedura em dois níveis pode demorar mais alguns minutos do que numa única prateleira.
- As funções indicadas para cozinhar em duas prateleiras são TERMOVENTILADO e BASE TERMOVENTILADA.

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.

Tabela indicadora das cozeduras

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Lasanha	3 - 4	ESTÁTICO	1	220 - 230	45 - 50
Massa no forno	3 - 4	ESTÁTICO	1	220 - 230	45 - 50
Assado de vitela	2	TURBO/ TERMOVENTILADO	2	180 - 190	90 - 100
Lombo de porco	2	TURBO/ TERMOVENTILADO	2	180 - 190	70 - 80
Salsichas	1,5	GRILL VENTILADO	4	260	15
Rosbife	1	TURBO/ TERMOVENTILADO	2	200	40 - 45

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

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)	
Coelho assado	1,5	TERMOVENTILADO	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	3	TURBO/ TERMOVENTILADO	2	180 - 190	110 - 120	
Cachaço no forno	2 - 3	TURBO/ TERMOVENTILADO	2	180 - 190	170 - 180	
Frango assado	1,2	TURBO/ TERMOVENTILADO	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/ TERMOVENTILADO	2	150 - 160	35 - 40	
Tamboril	1,5	TURBO/ TERMOVENTILADO	2	160	60 - 65	
Rodovalho	1,5	TURBO/ TERMOVENTILADO	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/ TERMOVENTILADO	2	260	8 - 9	
Pão	1	TERMOVENTILADO	2	190 - 200	25 - 30	
Pão focaccia	1	TURBO/ TERMOVENTILADO	2	180 - 190	20 - 25	
Rosca	1	TERMOVENTILADO	2	160	55 - 60	
Tarte	1	TERMOVENTILADO	2	160	35 - 40	
Bolo de ricota	1	TERMOVENTILADO	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini recheados	1	TURBO/ TERMOVENTILADO	2	160	20 - 25	
Bolo paraíso	1,2	TERMOVENTILADO	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	TURBO/ TERMOVENTILADO	2	180	80 - 90	
Pão-de-ló	1	TERMOVENTILADO	2	150 - 160	55 - 60	

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

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Bolo de arroz	1	TURBO/ TERMOVENTILADO	2	160	55 - 60
Brioches	0,6	TERMOVENTILADO	2	160	30 - 35

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza do aparelho



Ver Advertências gerais de segurança.

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

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

Verter o produto num pano húmido e passar na superfície, enxaguar cuidadosamente e secar com um pano macio ou com um pano de microfibra.

Manchas de alimentos ou resíduos

Evitar absolutamente a utilização de esfregões de aço e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.

Utilizar produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxaguar muito bem e secar 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.

Limpeza da placa vitrocerâmica



Veja Advertências gerais de segurança.

Limpe e cuide da placa de cozinha 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.

Manchas de alimentos ou resíduos

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, remova-os, 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 fricção 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.



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



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.

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.

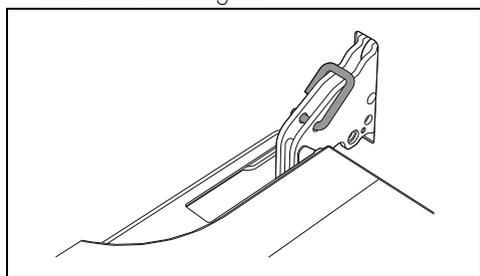
Limpeza da porta

Desmontagem da porta

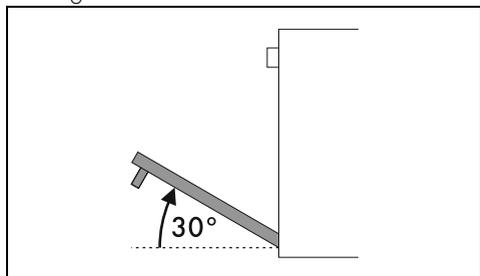
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

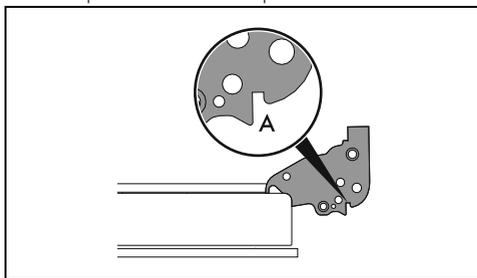
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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.



4. Baixe a porta e em seguida remova os pernos dos orifícios das dobradiças.

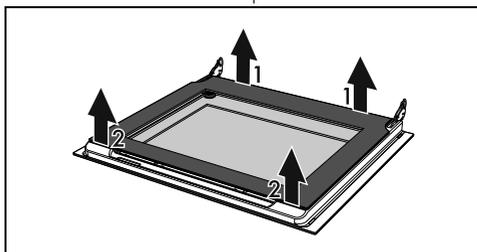
Limpeza dos vidros da porta

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

Desmontagem dos vidros interiores

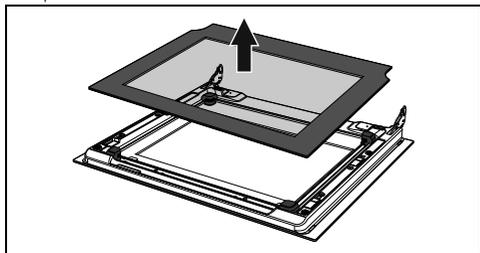
Para facilitar as operações de limpeza, os vidros interiores que compõem a porta podem ser desmontados.

1. Bloquear a porta com os pinos específicos.
2. Desengatar os pinos posteriores do vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas 1.

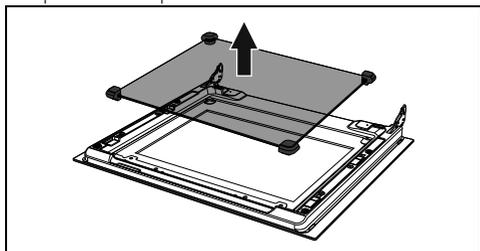


3. Desengatar os pinos anteriores seguindo o movimento indicado pelas setas 2.

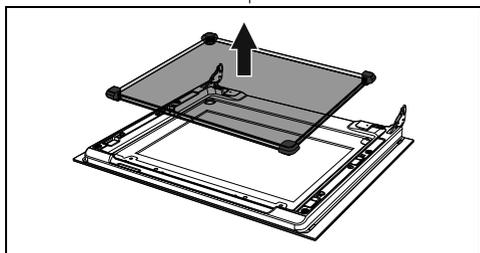
4. Posteriormente extrair o vidro interno do perfil anterior.



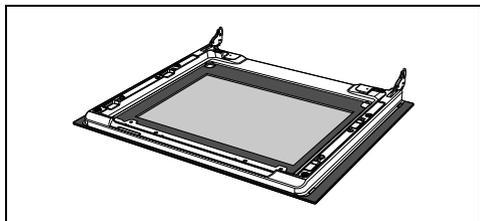
5. Retire o conjunto de vidro intermédio puxando-o para cima.



Nota: Em alguns modelos, o grupo vidro intermédio é constituído por dois vidros.

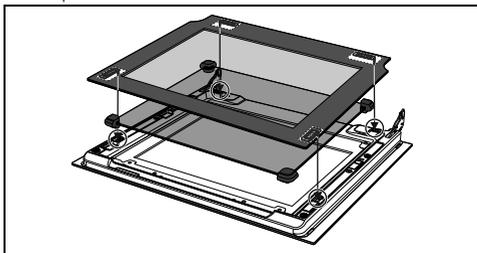


6. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados.

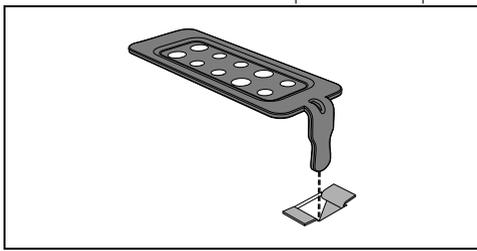


7. Utilizar papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.

8. Reinsrer o grupo de vidro intermédio e reposicionar o vidro interno.



9. Certificar-se de encaixar bem os 4 pinos do vidro interno nos seus alojamentos na porta.



PT

Limpeza do compartimento de cozedura

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

Evitar 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;
- as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.



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.

Secagem

A cozedura de alimentos gera humidade dentro do compartimento de cozedura. Este é um fenómeno totalmente normal que não compromete o bom funcionamento do aparelho.

No final de cada cozedura:

1. deixar o aparelho arrefecer;

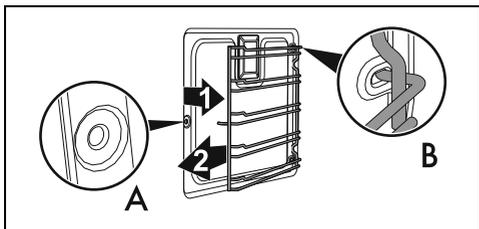
2. remover a sujidade do compartimento de cozedura;
3. secar o compartimento de cozedura com um pano macio;
4. deixar a porta aberta o tempo necessário para que o compartimento de cozedura seque completamente.

Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

A remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros permite que seja ainda mais fácil limpar as partes laterais.

Para remover a armação de suporte das grelhas/dos tabuleiros:

- Puxe a armação para o interior do compartimento de cozedura de forma a desprendê-la do encaixe A, em seguida, extraia-a das cavidades situadas na parte de trás B.



- No fim da limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar novamente as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.

Vapor Clean (apenas em alguns modelos)



Veja Advertências gerais de segurança.



A função 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.

Operações preliminares

Antes de acionar o Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Se presente, remova a sonda de temperatura.

- Se presentes, remova os painéis autolimpantes.
- Verta cerca de 120 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.



Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.



Não pulverize sobre o defletor se este for revestido com material autolimpante.

- Feche a porta.
- Durante o ciclo de limpeza assistida, lave separadamente os painéis com autolimpeza (se presentes), anteriormente removidos, com água morna e pouco detergente.

Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean

1. Rode o botão de funções para o símbolo  ou  (quando presente).
2. Rode o botão de temperatura para o símbolo .
3. Deixe que o ciclo de limpeza funcione durante 18 minutos.

Fim da função Vapor Clean

1. Rode o botão de funções até à posição 0 para sair da função.
2. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano de microfibra.
3. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja antirrisco com filamento de latão.
4. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
5. Retire a água residual do interior do compartimento de cozedura.
6. Se presentes, remova os painéis com autolimpeza e as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.

Para uma melhor higiene e para evitar que os alimentos ganhem um cheiro desagradável:

- aconselha-se efetuar uma secagem do compartimento de cozedura com uma função ventilada a 160°C durante cerca

de 10 minutos.

- Em caso de presença dos painéis autolimpantes, aconselha-se efetuar uma secagem do compartimento de cozedura simultaneamente ao ciclo de catálise.



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.

Manutenção extraordinária

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.

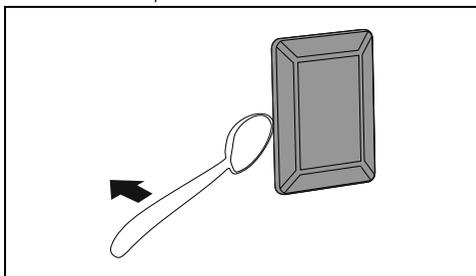
Substituição da lâmpada de iluminação interna



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

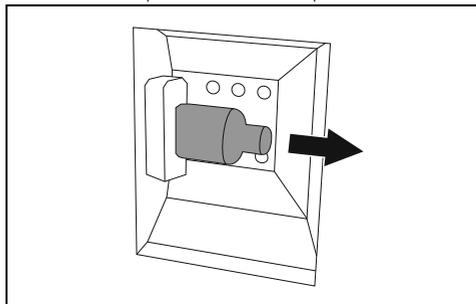
- Desligar a alimentação elétrica do aparelho.
- Utilizar luvas de proteção.

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 colher).



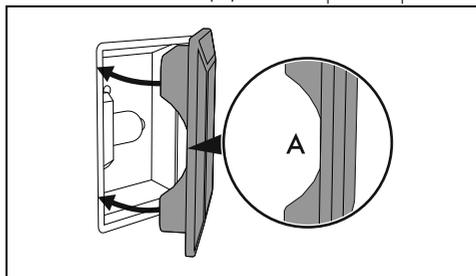
Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.

4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

5. Substituir 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.

INSTALAÇÃO



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

Colocação

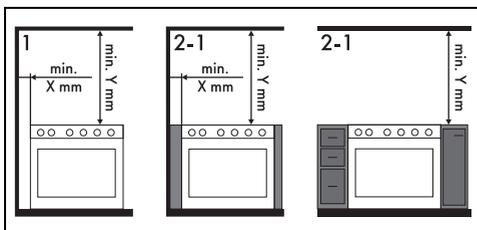


Veja Advertências gerais de segurança.

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

Classe 1	Instalação livre
Classe 2 - subclasse 1	Encastrado

O aparelho pode ser encostado a paredes que superem em altura o plano de trabalho, a uma distância mínima de X mm do lado do aparelho. As partes suspensas colocadas sobre o plano de trabalho do aparelho devem estar a uma distância mínima do mesmo de Y mm.



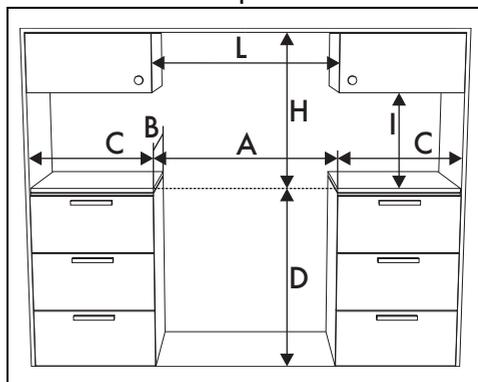
X 150 mm

Y 750 mm



Se for instalado um exaustor sobre o aparelho, consulte o manual de instruções do exaustor para respeitar a distância correta.

Dimensões totais do aparelho

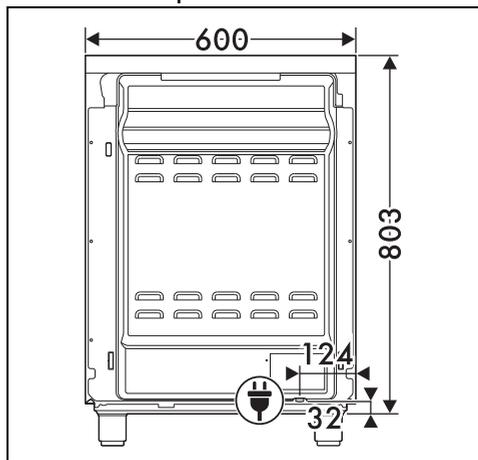


A	600 mm
B	600 mm
C ¹	mín. 150 mm
D	873 ÷ 913 mm
H	750 mm
I	400 mm
L ²	600 mm

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

² Largura mínima do armário (=A)

Dimensões do aparelho



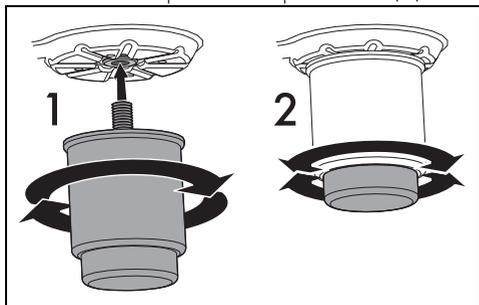
Posição da ligação elétrica

Nivelamento do aparelho

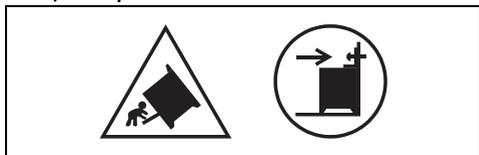


Veja Advertências gerais de segurança.

Para obter uma maior estabilidade, é indispensável que o aparelho esteja perfeitamente nivelado com o pavimento. Depois de ter procedido à ligação do gás e à ligação elétrica, enrosque no aparelho os quatro pés fornecidos (1). Enrosque ou desenrosque os pés na parte inferior até nivelar e estabilizar o aparelho no pavimento (2).



Fixação à parede

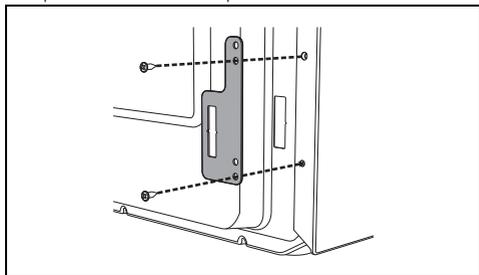


Os símbolos acima referidos referem-se ao perigo representado pela ausência de dispositivos de estabilização e à importância da sua correta instalação.



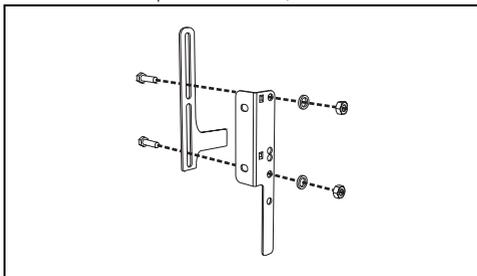
Para evitar que o aparelho tombe, devem ser instalados os dispositivos de estabilização.

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

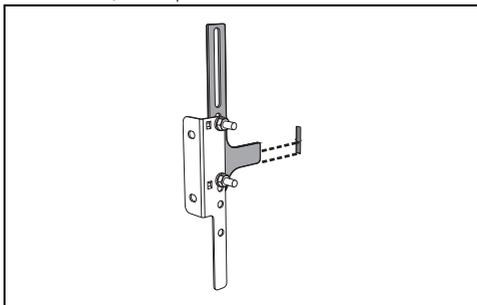


2. Ajuste a altura dos 4 pés.

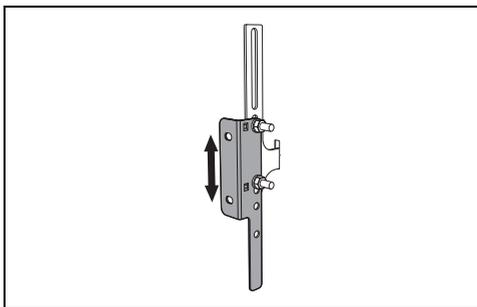
3. Monte o suporte de fixação.



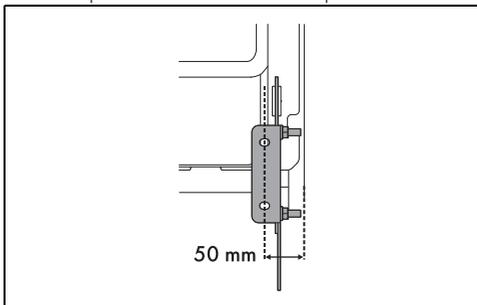
4. Alinhe a base do gancho do suporte de fixação à base do corte da pequena chapa de fixação à parede.



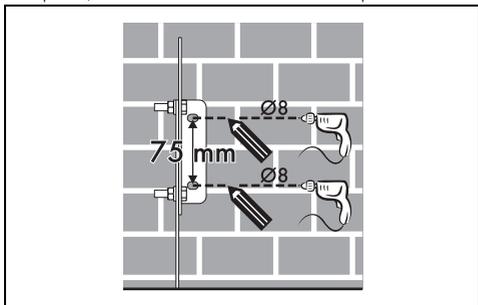
5. Alinhe a base do suporte de fixação ao pavimento e aperte os parafusos para fixar as medidas.



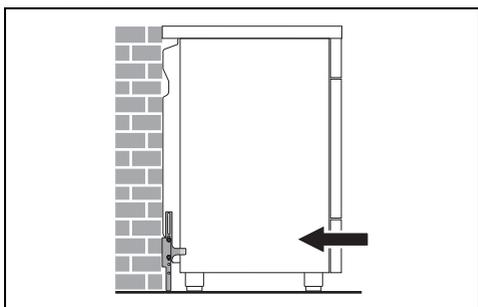
6. Considere a distância de 50 mm do lado do aparelho aos furos do suporte.



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, ao mesmo tempo, o suporte na pequena chapa situada na parte posterior do mesmo.



Ligação elétrica



Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

Verificar 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 deve ser removida.

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

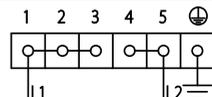
O aparelho pode funcionar nos seguintes

modos:

220-240 V 2~

3 x 10 mm²

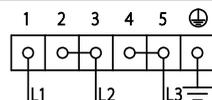
cabo tripolar



220-240 V 3~

4 x 4 mm²

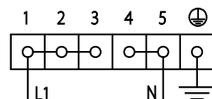
cabo tetrapolar



220-240 V 1N~

3 x 10 mm²

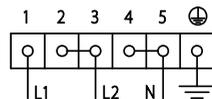
cabo tripolar



380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

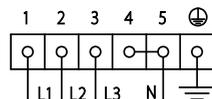
cabo tetrapolar



380-415 V 3N~

5 x 1,5 mm²

cabo pentapolar



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).

Ligação fixa

Prever, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação da rede omnipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desligação completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

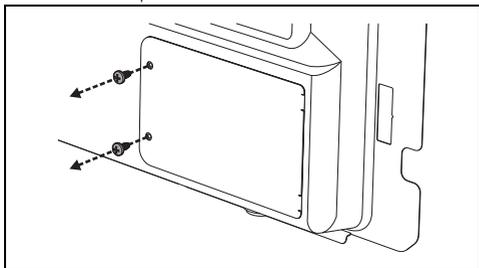
Para o mercado Australiano/Neozelandês:

A desconexão incorporada na ligação fixa deve estar conforme as normativas AS/NZS 3000.

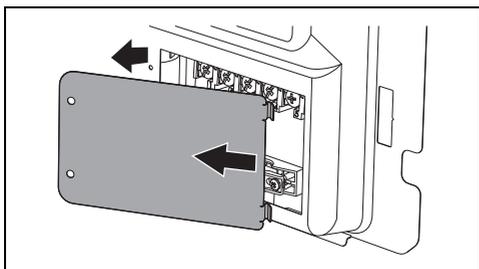
Acesso à placa de bornes

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

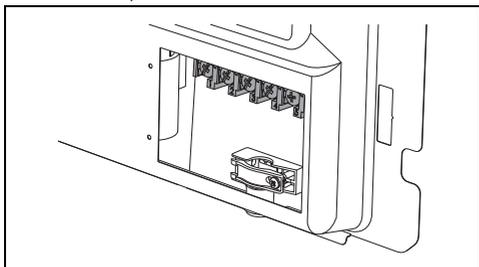
1. Retire os parafusos que fixam a portinhola ao cárter posterior



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

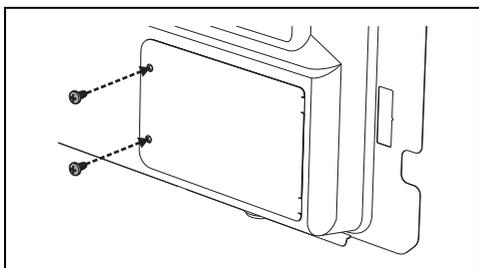


3. Avance com a instalação do cabo de alimentação.



 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.



Para o instalador

- No caso de ligação com uma ficha (se presente), esta última deve permanecer sempre acessível após a instalação.
- Não dobrar ou prender o cabo de alimentação.
- 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.