

ADVERTÊNCIAS	204	Utilização dos acessórios	217
Advertências gerais de segurança	204	Utilização da placa	217
Instalação	210	Utilização do armazém (se existir)	220
Finalidade do aparelho	211	Utilização do forno	220
Este manual de utilização	211	Programador digital	221
Responsabilidade do fabricante	211	Utilização da sonda de temperatura (só em alguns modelos)	223
Chapa de identificação	212	Conselhos para a cozedura	225
Eliminação	212	Tabela indicadora das cozeduras	226
Indicações para os Organismos de Controlo Europeus	212	Tabela indicativa das cozeduras com sonda de temperatura (apenas em alguns modelos)	227
Dados técnicos de eficiência energética	212	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	228
Para poupar energia	212	Limpeza do aparelho	228
Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby	212	Limpeza da placa vitrocerâmica	228
Fontes luminosas	213	Botões	229
Como ler o manual de uso	213	Limpeza da porta	229
DESCRIÇÃO	213	Limpeza do compartimento de cozedura	231
Descrição geral	213	Vapor Clean (apenas em alguns modelos)	232
Placa de cozinha	214	Manutenção extraordinária	233
Painel de comandos	215	INSTALAÇÃO	234
Outras partes	215	Colocação	234
Acessórios	215	Ligação elétrica	236
UTILIZAÇÃO	217	Para o instalador	237
Operações preliminares	217		

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

- peças 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

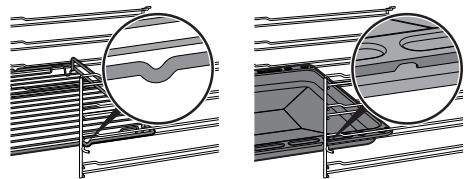
superfície da placa de cozinha durante o funcionamento ou quando as lâmpadas indicadoras de calor residual estiverem acesas.

- 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 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.
- 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).

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.

Sonda de temperatura (se presente)

- Não toque na haste ou na ponta da sonda de temperatura depois de a ter utilizado.
- Proteja as mãos com luvas térmicas quando utilizar a sonda de temperatura.
- Não arranhe ou danifique as superfícies esmaltadas ou cromadas com a ponta ou a ficha da sonda de temperatura.
- Não introduza a sonda de temperatura nas aberturas e nos orifícios do aparelho.
- Quando não for utilizar a sonda de temperatura, assegure-se que a tampa metálica de proteção esteja fechada.
- A sonda de temperatura não deve ser deixada sem vigilância.
- Não permita que as crianças brinquem com a sonda.
- Preste muita atenção para não se ferir com as partes pontiagudas da sonda.

- Não puxe pelo cabo para remover a sonda de temperatura da tomada ou do alimento.
- Preste atenção para que a sonda de temperatura ou o seu cabo não permaneçam presos na porta.
- Preste atenção para que a sonda de temperatura ou o seu cabo não entrem em contacto com os elementos de aquecimento no interior do compartimento de cozedura.
- Nenhuma das partes da sonda de temperatura deve entrar em contacto com as paredes do compartimento de cozedura, com os elementos de aquecimento, com as grelhas ou os tabuleiros, quando estes ainda estiverem quentes.
- A sonda de temperatura não deve ser guardada dentro do aparelho.
- Retire a sonda de temperatura do forno antes de realizar a pirólise (se disponível).
- Não utilize a sonda de temperatura durante a pirólise (se disponível).
- Verifique se a ficha da sonda foi totalmente introduzida na tomada.
- Não utilize a sonda para introduzir ou remover os alimentos do compartimento de cozedura.
- Utilize apenas a sonda de

temperatura fornecida com este aparelho.

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.

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 centros apropriados de recolha seletiva.



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

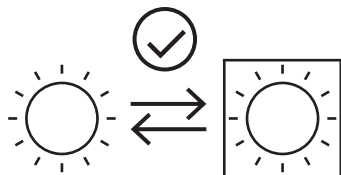
- Preequeça o aparelho apenas se exigido pela receita.
- Se não estiver indicado o contrário na embalagem, descongele os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos um após o outro para melhor aproveitar 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 $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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:



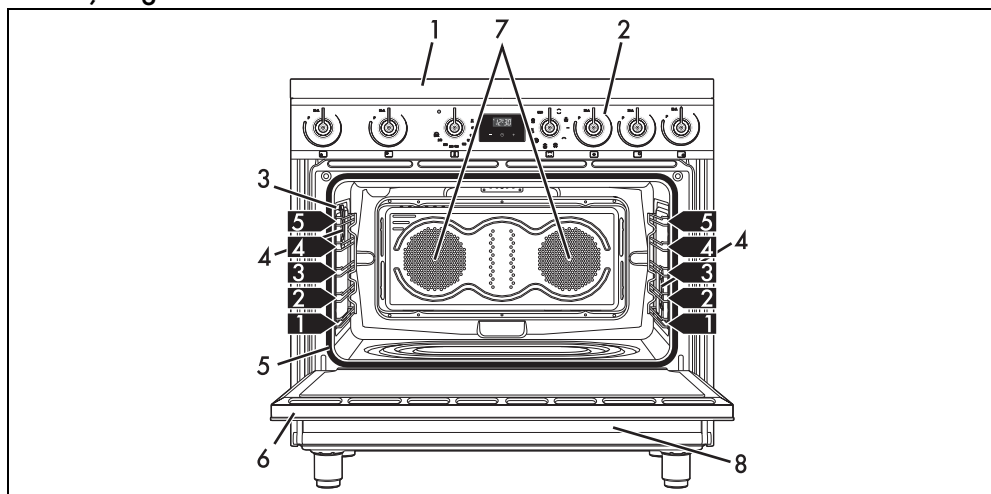
Advertência/Atenção



Informação/Sugestão

DESCRIÇÃO

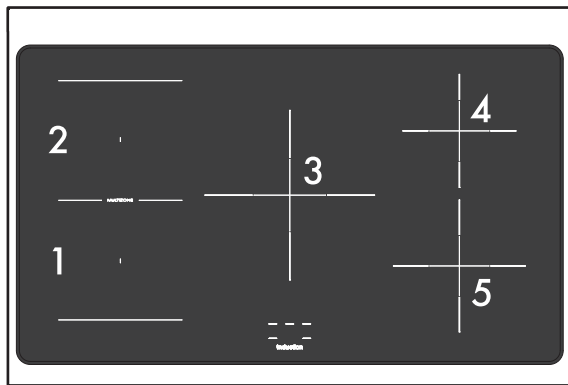
Descrição geral



- 1 Placa de cozinha
- 2 Painel de comandos
- 3 Tomada para sonda de temperatura (só em alguns modelos)
- 4 Lâmpada
- 5 Vedante
- 6 Porta
- 7 Ventoinhas
- 8 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	190 x 196	120	190	2100	2300
2	190 x 196	120	190	1600	1850
3	270 x 270	145	270	2300	3000
4	180 x 180	110	180	1300	1400
5	210 x 210	120	210	2300	3000

* 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 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.

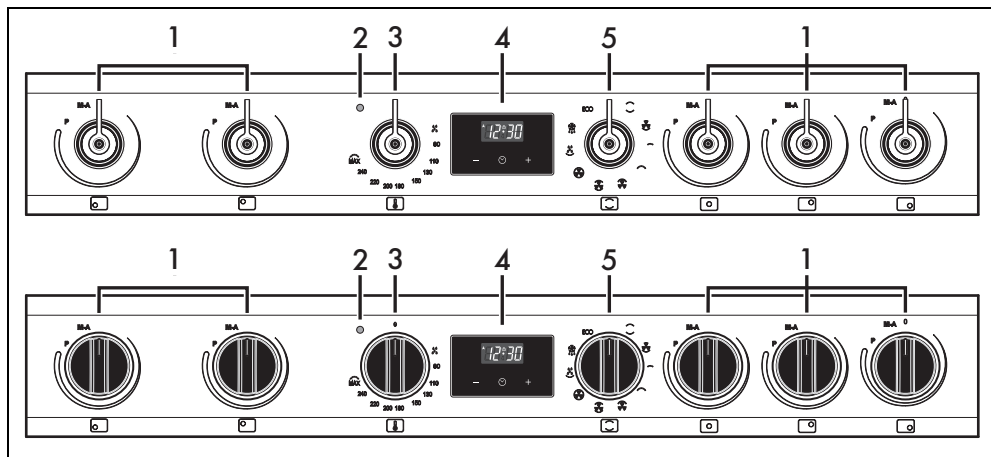


A prioridade é dada à primeira zona definida em ordem cronológica.



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. 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 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**.



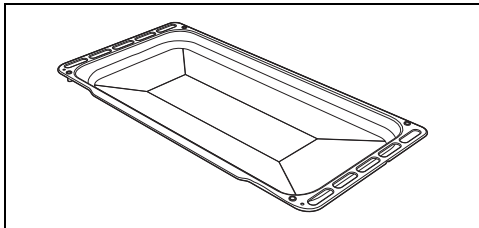
Quando a porta está aberta, não é possível desligar a iluminação interna.

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

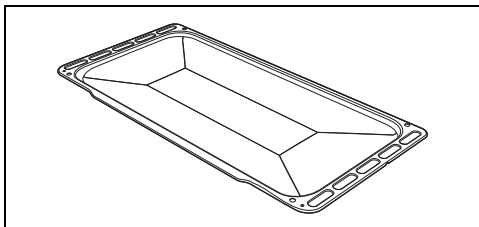
opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilizar apenas acessórios originais do fabricante.

Tabuleiro fundo



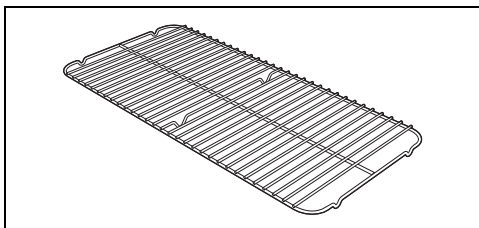
Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente.

Tabuleiro de forno



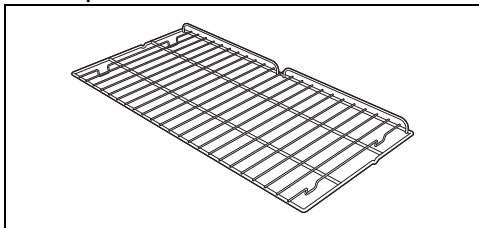
Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de bolos, pizzas, biscoitos...

Grelha



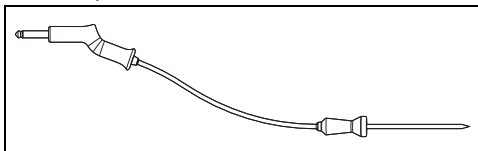
Deve ser colocada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos que possam pingar.

Grelha para tabuleiro



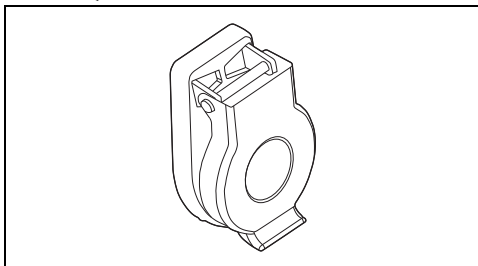
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Sonda de temperatura (apenas em alguns modelos)



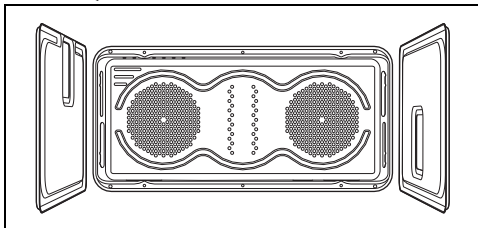
Com a sonda de temperatura é possível efetuar uma cozedura com base na temperatura da mesma medida no centro do alimento.

Tampa de proteção (apenas em alguns modelos)



Útil para fechar e proteger a tomada da sonda de temperatura, quando esta última não está a ser utilizada.

Painéis autolimpantes (apenas em alguns modelos)



Úteis para absorver pequenos resíduos de gordura.

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

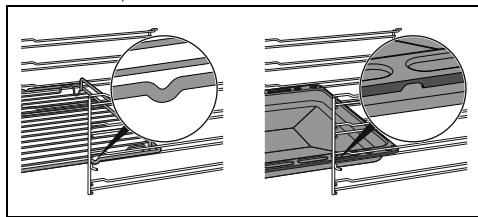
- Arejar o local;
- não ficar na área.

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.

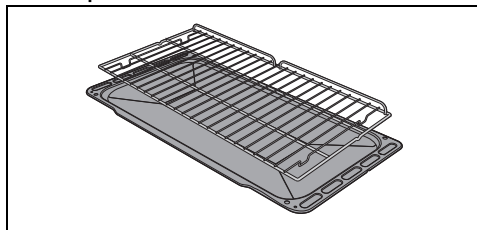


Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.



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 do alimento 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:

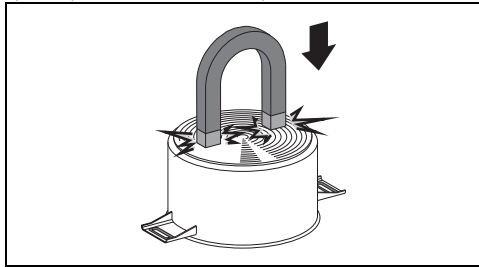
- Recipientes de aço esmaltado com fundo espesso.
- Recipientes em ferro fundido com fundo esmaltado.
- Recipientes em aço inoxidável multicamadas, aço ferrítico inoxidável e alumínio com fundo especial.

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 panelas com fundo irregular pode comprometer a eficiência do sistema de aquecimento até a impedir a deteção da panela sobre a placa.

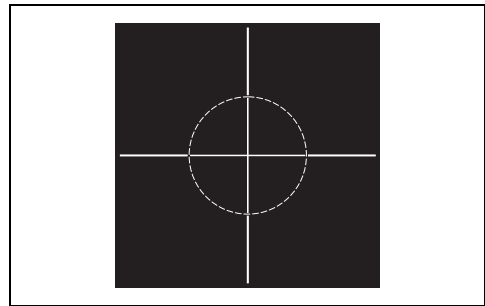
Reconhecimento da panela

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 . Se na zona de cozedura se encontrar uma panela adequada, o sistema de reconhecimento deteta a sua presença e liga a placa no nível de potência definido através do botão. A transmissão de energia também é interrompida quando se retira a panela da zona de cozedura (no display aparecerá o símbolo ). Se se ativar a função de reconhecimento da panela, apesar das dimensões reduzidas das panelas ou das frigideiras colocadas sobre a zona de cozedura, apenas a energia necessária será transmitida.

Limites no reconhecimento da panela


O diâmetro mínimo na 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  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	1,5

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.

Função Multizone

Através desta função é possível controlar simultaneamente as duas zonas de cozedura, dianteira esquerda e traseira esquerda para a utilização de panelas como tachos para peixe ou recipientes alongados.

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

Para desativar a função Multizone basta voltar a colocar ambos os botões na posição 0 (desligado).



Esta função gere de forma automática 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 anti-horário para a posição A e liberte. No display aparece o símbolo **A**.
2. Dentro de 3 segundos, selecione a potência de aquecimento pretendida (1...8). A potência selecionada e o símbolo **A** piscam alternadamente no display.

Em qualquer momento é possível aumentar o nível de potência. O período de "máxima potência" é automaticamente modificado. Uma vez terminado o período de aceleração, o nível de potência permanecerá o mesmo que

foi anteriormente selecionado.



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

Função Booster

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

- Para ativar a função Booster, rode o botão no sentido horário para a posição P e segure-o até o símbolo **P** aparecer no display correspondente e depois solte o botão.
- Após 5 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.

Apenas em algumas zonas: a função Booster permanece sempre ativa e é necessário desativá-la manualmente através do botão correspondente.



A função Booster é prioritária em relação à função Acelerador de aquecimento.

Limitação de potência da placa de cozinha

A placa por indução está configurada para funcionar com a potência de 7,4 kW, mas é possível limitá-la para funcionar a 4,8 kW ou a 3,7 kW.

1. Desligue o aparelho da rede elétrica e aguarde 10 segundos antes de voltar a ligá-lo à alimentação.



A programação da limitação de potência da placa deve ser realizada dentro de 2 minutos após a ligação à rede elétrica.

2. Rode em simultâneo os botões da zona anterior esquerda e da zona anterior direita em sentido anti-horário e mantenha a posição durante 3 segundos.

No display das zonas posterior esquerda e posterior direita aparecem as informações «7.» e «4» (potência a 7,4 kW).

3. Liberte os botões.
4. Repita os passos 2 e 3 para alterar a limitação da potência até obter as informações «4.» e «8» (potência a 4,8 kW), ou «3.» e «7» (potência a 3,7 kW) nos respetivos displays.

Após ter libertado os botões no valor de potência desejado, aguarde até ao desligamento dos display para guardar as alterações.




É possível alterar novamente a potência durante cerca de 4 minutos após o desligamento dos display, sem ter de desligar o aparelho da rede elétrica.



A última potência programada permanece válida mesmo em caso de interrupção de corrente.

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 correspondentes à zona dianteira direita e traseira direita na 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.



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

Códigos de erro

Este símbolo  indica que um ou mais botões foram mantidos nas posições "A" ou "M-A" durante mais de 30 segundos. Neste caso, solte os botões para fazer desaparecer a mensagem de erro. No caso do display exibir um dos seguintes códigos de erro  ou , 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 puxando 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.

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 VENTILADA




Esta função é particularmente indicada para a cozedura num único nível de baixos consumos energéticos.


É aconselhada para todos os tipos de alimentos exceto os que podem gerar muita humidade (por exemplo as hortaliças).

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


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.


VENTILADO

 Cozedura intensa e homogénea. Ideal para bolos, tartes e cozeduras em vários níveis.


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.

BASE

 O calor provém apenas da parte inferior da cavidade. Ideal para bolos doces e salgados, tartes e pizzas.

DESCONGELAÇÃO RÁPIDA

 A ativação da ventoinha permite por si só a descongelação rápida de qualquer tipo de alimento, graças à distribuição uniforme do ar à temperatura ambiente no interior do compartimento de cozedura.

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.



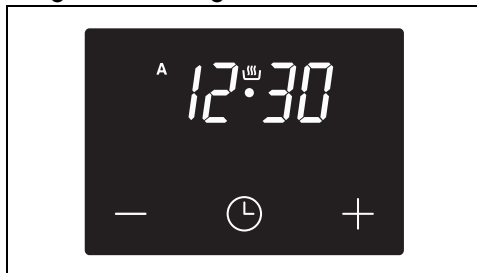
Na função ECO os tempos de cozedura (e eventualmente do pré-aquecimento) são mais longos e podem depender da quantidade de alimentos introduzidos no compartimento de cozedura.

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 embutidura 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 ecrã números  a piscarem.

1. Pressionar o botão do relógio  por 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. Aguardar 7 segundos. O pontinho entre as horas e os minutos deixa de piscar.
4. O símbolo  no ecrã indica que o aparelho está pronto para iniciar uma cozedura.














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.


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. Manter pressionado o botão do relógio  até aparecer o símbolo .
2. Pressionar novamente o botão do relógio . No ecrã aparecem o símbolo  e a informação  alternados com a hora atual.
3. Pressionar os botões de aumento  e diminuição  para programar os minutos de cozedura pretendidos.
4. Selecionar uma função e uma temperatura de cozedura.
5. Esperar cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer botão para ativar a função. No ecrã 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 um botão qualquer do relógio programador.
7. Pressionar 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. Defina a duração da cozedura como descrito no parágrafo anterior Cozedura temporizada.
2. Pressionar o botão do menu  por 2 segundos.
3. Pressionar novamente o botão do relógio . O ecrã mostra alternadamente os números  e a escrita  enquanto o símbolo  pisca. (por exemplo, a hora atual é 17,30)
4. Pressionar os botões  ou  para definir os minutos desejados. (por exemplo 1 hora).
5. Pressionar o botão do relógio . No ecrã 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. Pressionar os botões  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. Esperar cerca de 7 segundos sem pressionar qualquer botão para ativar a função. No ecrã aparecerá a hora atual e iluminar-se-ão os símbolos  e .
8. Selecionar uma função e uma temperatura de cozedura.
9. No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No ecrã, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e ativa-se uma campainha.
10. Voltar a colocar os botões de função e temperatura em 0.
11. Para desligar o sinal de som basta pressionar um botão qualquer do relógio programador.
12. Pressionar simultaneamente os botões  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 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.

Temporizador conta-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. Manter pressionado o botão do relógio  por alguns segundos. O ecrã mostrará os números  e o símbolo  a piscar entre as horas e os minutos.
2. Pressionar os botões de aumento  e diminuição  para programar os minutos pretendidos.




3. Esperar cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer botão para terminar a regulação do temporizador. No ecrã aparecerão a hora atual e os símbolos  e .

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




4. Pressionar o botão de diminuição  para desligar o sinal acústico.

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

Modificação dos dados definidos




1. Pressionar o botão do relógio .
2. Pressionar os botões de aumento  e diminuição  para programar os minutos pretendidos.


Cancelamento dos dados definidos

1. Pressionar o botão do relógio .
2. Manter pressionados simultaneamente os botões de aumento  e diminuição .
3. Em seguida, no caso de estar a decorrer uma cozedura, desligar manualmente o forno.


Seleção do sinal acústico

O sinal acústico pode variar em 3 tonalidades.

1. Manter pressionados simultaneamente os botões de aumento  e diminuição .
2. Pressionar o botão do relógio .

Pressionar o botão de diminuição  para selecionar um sinal acústico diferente.

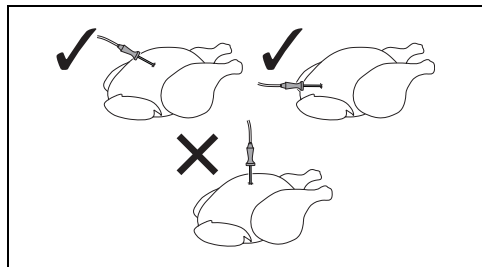
Utilização da sonda de temperatura (só em alguns modelos)

 Ver Advertências gerais de segurança.

Com a sonda de temperatura é possível cozinhar com precisão assados, lombo com ossos, carne de diferentes cortes e dimensões. A sonda, de facto, permite uma cozedura perfeita dos alimentos graças ao controlo pontual da temperatura no centro do alimento. A temperatura no centro do alimento é medida por um sensor específico situado no interior da ponta.

Aplicação correta da sonda

1. Posicione o alimento sobre um tabuleiro.
2. Insira a ponta da sonda dentro do alimento, fora do forno.
3. Para melhores resultados, certifique-se que a sonda de temperatura está inserida na parte mais grossa do alimento, transversalmente e em pelo menos 3/4 do seu comprimento, mas que não toque no tabuleiro abaixo e não saia do próprio alimento.



Para uma medição precisa da temperatura no núcleo da peça, a ponta da sonda não deve entrar em contacto com ossos ou partes gordas.



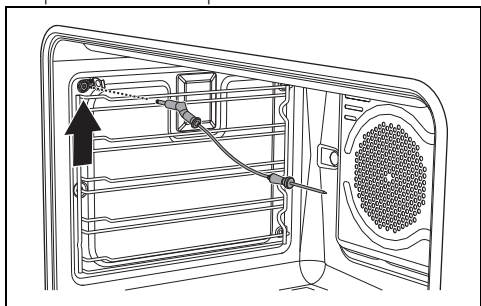
A temperatura mínima do forno recomendada para as cozeduras com sonda é de 120 °C, exceto no caso de cozedura a baixa temperatura.







Definição de uma cozedura com a sonda de temperatura

Com preaquecimento:

1. Definir uma cozedura manual (ver "Utilização do forno").
2. No final do preaquecimento, abra a porta e introduza o tabuleiro no qual é colocado o alimento a cozinhar nas respetivas guias.


3. Introduza a ficha da sonda de na respetiva tomada lateral utilizando a própria sonda para abrir a tampa.



4. Feche a porta.
5. Pressione a tecla de relógio  por alguns segundos; pressione novamente a tecla . O display exibe a temperatura objetivo predefinida  enquanto o símbolo  pisca.
6. Com as teclas  e  ajuste a temperatura objetivo entre um valor mínimo e um máximo.



- Temperatura objetivo mínima: corresponde à temperatura instantânea medida da sonda mais 2 °C.
- Temperatura objetivo máxima: 99 °C

7. Aguarde alguns segundos ou pressione a tecla  para exibir a temperatura instantânea medida pela sonda.

Neste ponto, a cozedura continuará até que a temperatura instantânea medida pela sonda atinja a temperatura objetivo definida pelo utilizador.

Sem preaquecimento:



1. Abra a porta.
2. Introduza o tabuleiro no qual é colocado o alimento a cozinhar com a sonda aplicada.
3. Introduza a ficha da sonda de na respetiva tomada lateral utilizando a própria sonda para abrir a tampa.
4. Programe a cozedura com sonda como indicado nos passos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.
5. Programe uma cozedura manual através da seleção da temperatura e da função de cozedura (ver "Utilização do forno").





Quando a cozedura com sonda de temperatura está em curso



Quando se utiliza a sonda de temperatura não é possível definir uma cozedura programada ou uma cozedura temporizada.



No decorrer na cozedura com sonda de temperatura, as teclas  e  não surtem qualquer efeito.

1. Com uma pressão prolongada da tecla, o relógio  é ativado o temporizador contador de minutos; pressione novamente  para visualizar a temperatura objetivo e pressione as teclas  e  para a regulá-la durante a cozedura.
2. Pressione novamente  ou aguarde 5 segundos para voltar ao modo de cozedura.

No final da cozedura

Quando a temperatura objetivo programada para a sonda de temperatura é atingida, os elementos de aquecimento são desativados e o aparelho emite uma série de avisos sonoros.

1. Pressione uma tecla do relógio programador para interromper a campainha.
2. Abra a porta.
3. Retire a sonda do alimento e da tomada.
4. Extraia o alimento do compartimento de cozedura.
5. Certifique-se que a tampa de proteção está bem fechada.

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.

recipiente com água no fundo do compartimento de cozedura.

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

Cozedura a baixa temperatura com sonda (apenas em alguns modelos)

- Aconselha-se este tipo de cozedura para carnes tenras e magras que não necessitam de ultrapassar os 65°C no seu núcleo. Programe uma temperatura do forno entre os 90° e os 100°C. Este tipo de definição prolonga o tempo de cozedura, mas conserva as características qualitativas do alimento e impede uma excessiva redução do seu volume.
- Para um melhor resultado, antes de efetuar a cozedura a baixa temperatura, sele a carne em fogo alto numa frigideira por 1 ou 2 minutos de cada lado.

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

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
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
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.

PT

Tabela indicativa das cozeduras com sonda de temperatura (apenas em alguns modelos)

Tipo e corte de carne	Temperatura objetivo (°C)
Novilho	
Rosbife: mal passado	50 - 53
Rosbife: médio	55 - 58
Rosbife: bem passado	65 - 70
Entrecosto: mal passado*	50

Tipo e corte de carne	Temperatura objetivo (°C)
Entrecosto: médio*	58
Entrecosto: bem passado*	70
Porco	
Lombo de porco assado	80 - 85
Pernil	80 - 85
Salsichas**	75 - 80
Vitela	
Assado de vitela	75 - 80
Aves de capoeira	
Frango inteiro	80 - 85
Peru inteiro	80 - 85
Peru assado (inteiro ou peito)	80 - 85
Borrego	
Perna de borrego com osso (mal passado)	65
Perna de borrego com osso (bem passado)	75 - 80
Cozedura a baixa temperatura	
Novilho/rosbife: mal passado**	50 - 54
Novilho/rosbife: médio***	55 - 60
* As temperaturas indicadas podem variar consoante a espessura da carne.	
** Para enchidos recomenda-se uma função adequada para que fiquem bem grelhados.	
*** Aconselhamos que sele a carne numa frigideira de cada lado durante alguns minutos, antes de colocar no forno.	

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 microfibras.

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 microfibras.

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 da sua cavidade.

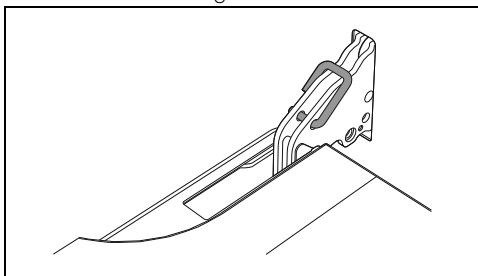
Limpeza da porta

Desmontagem da porta

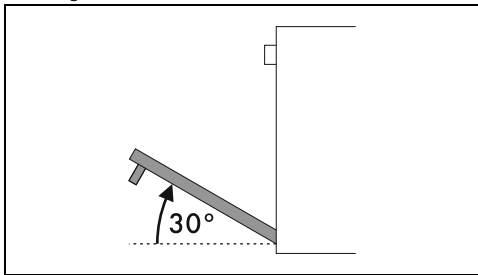
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

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

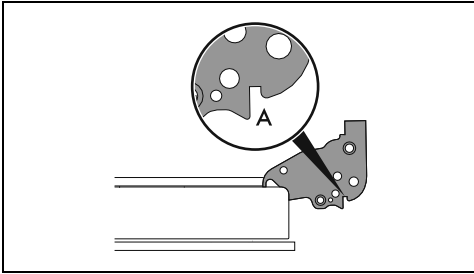


2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30° e extraia-a.



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.

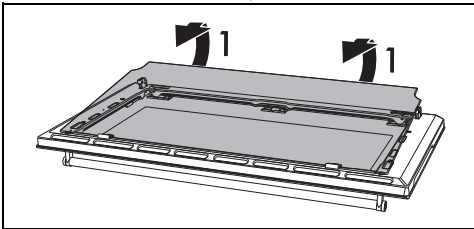
Limpeza dos vidros da porta

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.

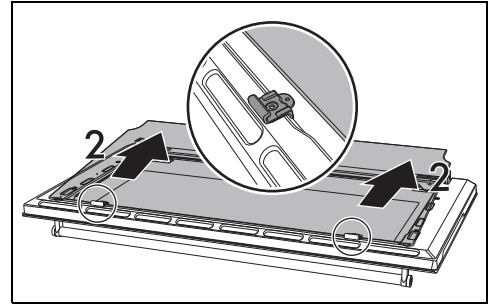
Desmontagem dos vidros interiores

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

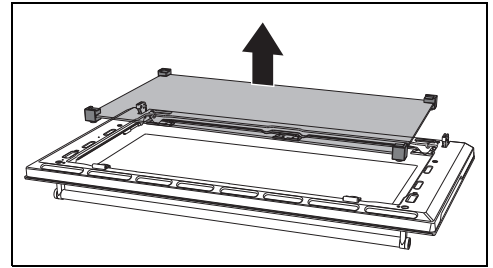
1. Abra a porta.
2. Coloque os pernos de bloqueio nos orifícios das dobradiças de modo a impedir o fecho accidental da porta (ver parágrafo «Desmontagem da porta»).
3. Puxe delicadamente o vidro interior para cima na parte posterior seguindo o movimento indicado pelas setas (1).




4. Extraia o vidro interior dos dois ganchos da frente, seguindo o movimento indicado pelas setas (2), para o remover da porta.

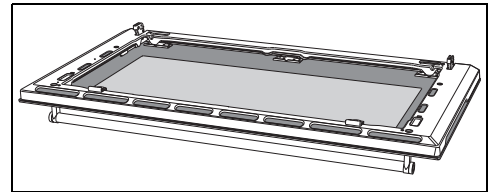


5. Retire o vidro intermédio puxando-o para cima.

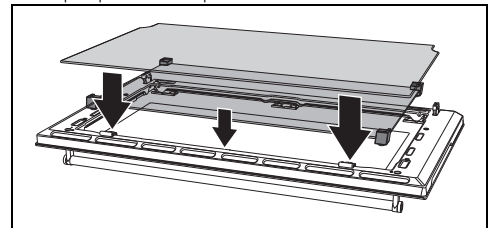


 Em alguns modelos, os vidros intermédios são 2.

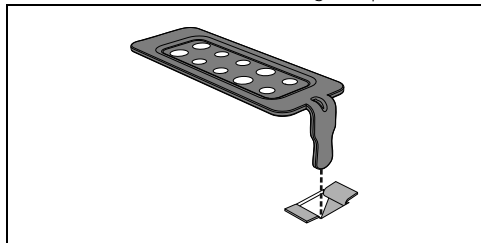
6. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados. Utilize papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.



7. No final das operações de limpeza, volte a inserir o vidro intermédio no alojamento apropriado na porta.



8. Para reposicionar o vidro interior, enfie a parte superior nos ganchos da frente da porta e encaixe os 2 pernos posteriores nas suas cavidades com uma ligeira pressão.



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:

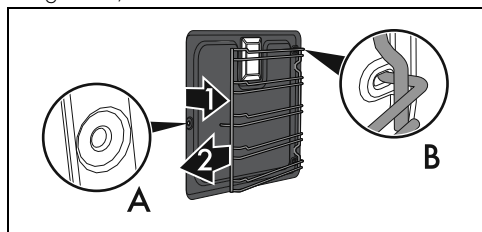
1. deixar o aparelho arrefecer;
2. remover a sujidade do compartimento de cozedura;
3. secar o compartimento de cozedura com um pano macio;
4. deixar a porta aberta o tempo necessário para que o compartimento de cozedura seque completamente.

Remoção dos painéis autolimpantes e das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros (apenas em alguns modelos)

A remoção dos painéis autolimpantes laterais e das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais. Esta operação é efetuada sempre que se utilize o ciclo de limpeza automática ou o ciclo de catálise (apenas em alguns modelos).

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. O painel autolimpante lateral está encaixado à armação de suporte das grelhas/dos tabuleiros.



Preste atenção para que durante a operação de remoção, o painel autolimpante não se desencaixe acidentalmente da armação de suporte das grelhas/dos tabuleiros para evitar eventuais danos às superfícies.

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


Regeneração dos painéis autolimpantes (apenas em alguns modelos)

O ciclo de regeneração dos painéis autolimpantes (ciclo de catálise) é um método para a limpeza através de aquecimento, adequado para remover pequenos resíduos de gordura e não à base de açúcar.

1. Limpe em primeiro lugar o fundo e a parte superior do compartimento de cozedura com um pano em microfibra embebido em água e detergente neutro para loiça. Enxágue bem.

2. Programe um ciclo de regeneração selecionando uma função ventilada à máxima temperatura durante uma hora.
3. Se os painéis autolimpantes se encontrarem especialmente sujos após o ciclo de regeneração, desmonte-os e lave-os com detergente neutro para loiça. Enxágüe-os e seque-os.

Volte a montar os painéis autolimpantes e defina uma função ventilada à temperatura de 180 °C durante uma hora, de forma a secá-los bem.

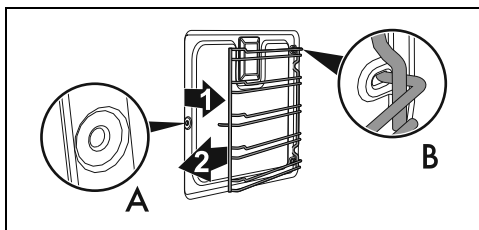
 Aconselha-se que efetue o ciclo de regeneração dos painéis autolimpantes a cada 15 dias.

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

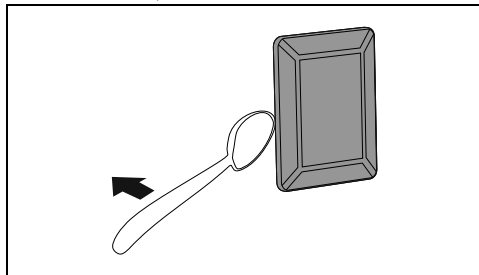


Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

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

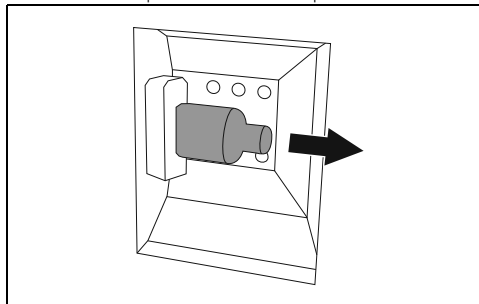
1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.

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).



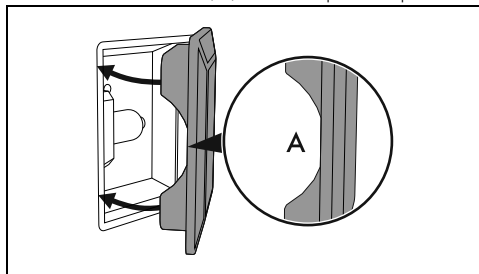
Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.

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



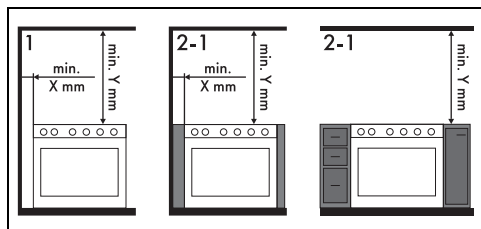
Veja Advertências gerais de segurança.

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

Classe 1 Instalação livre

Classe 2 - subclasse 1 Encastado

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.



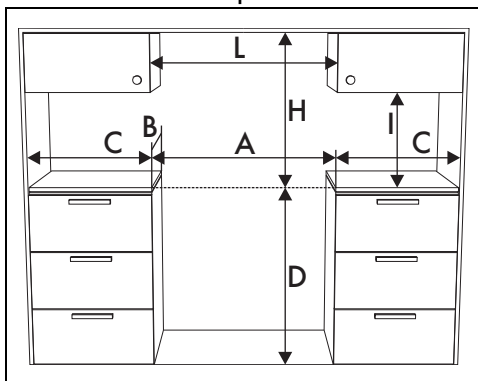
X 150 mm

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 900 mm

B 600 mm

C¹ mín. 150 mm

D 879 ÷ 919 mm

H 750 mm

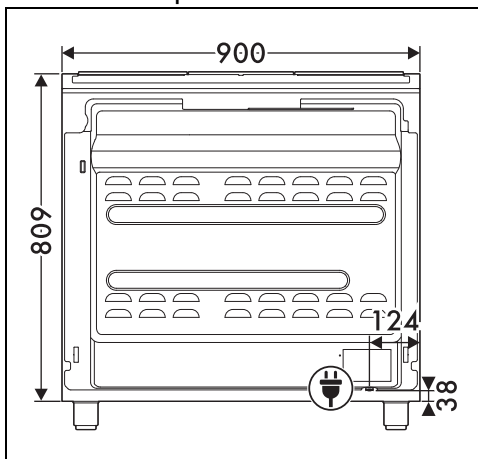
I 450 mm

L² 900 mm

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

² Largura mínima do armário (=A)

Dimensões do aparelho



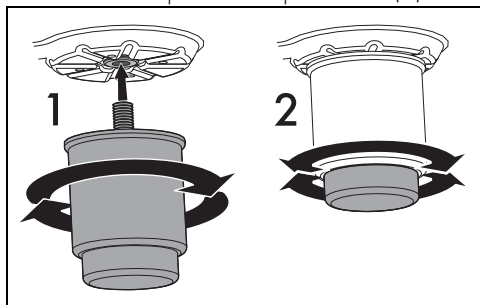
Posição da ligação elétrica

Nivelamento do aparelho

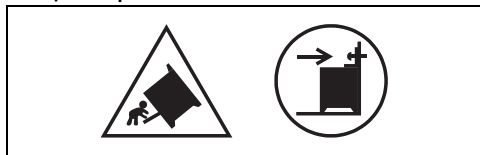


Veja Advertências gerais de segurança.

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

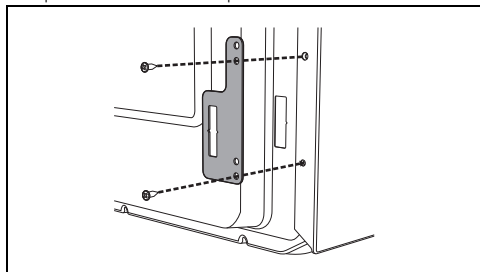


Os símbolos acima referidos referem-se ao perigo representado pela ausência de dispositivos de estabilização e à importância da sua correta instalação.



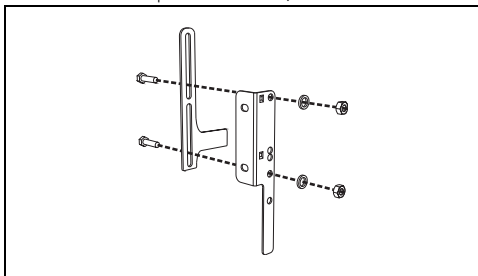
Para evitar que o aparelho tombe, devem ser instalados os dispositivos de estabilização.

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

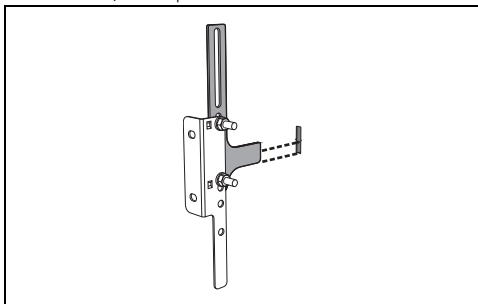


2. Ajuste a altura dos 4 pés.

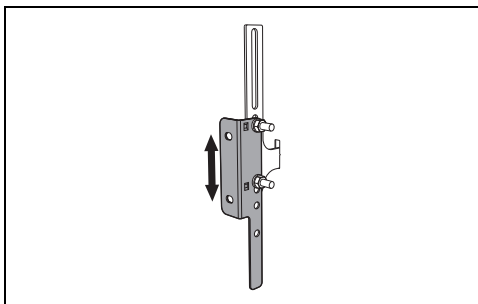
3. Monte o suporte de fixação.



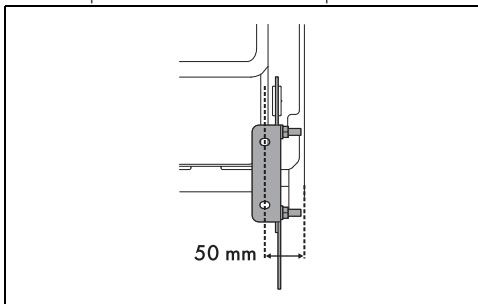
4. Alinhe a base do gancho do suporte de fixação à base do corte da pequena chapa de fixação à parede.



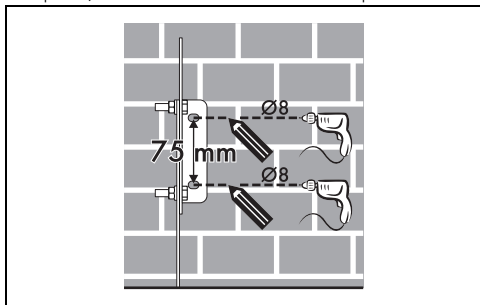
5. Alinhe a base do suporte de fixação ao pavimento e aperte os parafusos para fixar as medidas.



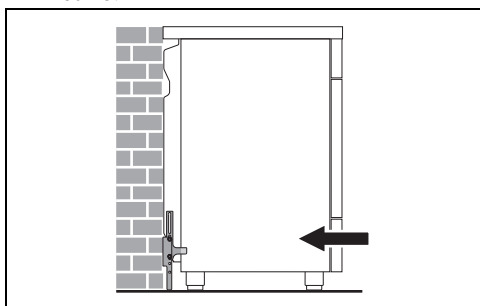
6. Considere a distância de 50 mm do lado do aparelho aos furos do suporte.



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.

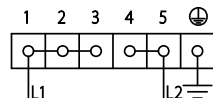
○ aparelho pode funcionar nos seguintes

modos:

220-240 V 2~

3 x 10 mm²

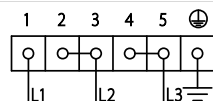
cabo tripolar



220-240 V 3~

4 x 4 mm²

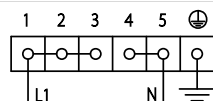
cabo tetrapolar



220-240 V 1N~

3 x 10 mm²

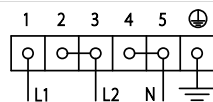
cabo tripolar



380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

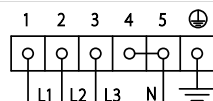
cabo tetrapolar



380-415 V 3N~

5 x 2,5 mm²

cabo pentapolar

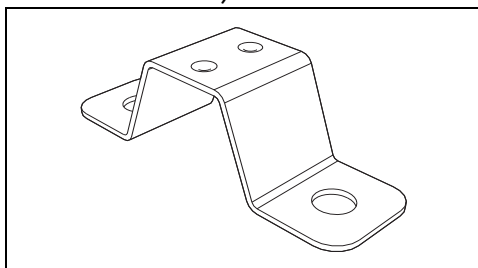


Os valores indicados referem-se à seção do condutor interno.



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

Manilha de substituição



No caso de uma ligação por meio de cabo de 10 mm quadrados de secção, para uma fixação correta do mesmo, é necessário substituir a manilha já instalada pela manilha fornecida.

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.

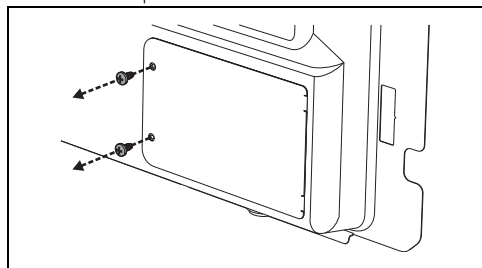
Para o mercado Australiano/Neozelandês:

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

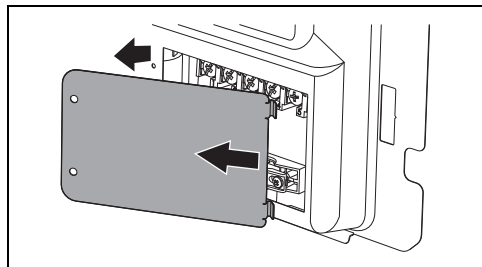
Acesso à placa de bornes

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

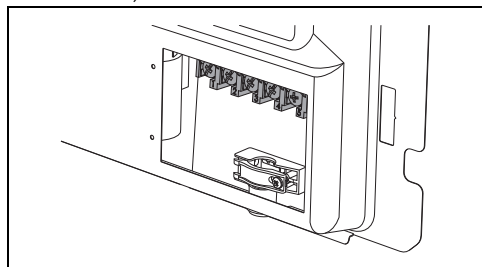
1. Retire os parafusos que fixam a portinhola ao cárter posterior



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

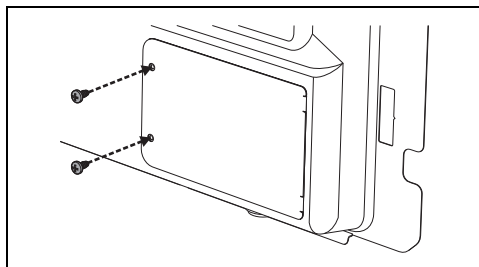


3. Avance com a instalação do cabo de alimentação.



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 controlos, consulte o Centro de Assistência Autorizado na sua área.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.