

1	Advertências	338
1.1	Advertências gerais de segurança	338
1.2	Responsabilidade do fabricante	342
1.3	Finalidade do aparelho	343
1.4	Chapa de identificação	343
1.5	Este manual de utilização	343
1.6	Eliminação	343
1.7	Como ler o manual de utilização	344
2	Descrição	345
2.1	Descrição geral	345
2.2	Placa de cozinha	346
2.3	Painel de comandos	347
2.4	Outras partes	347
2.5	Acessórios disponíveis	348
3	Uso	350
3.1	Para poupar energia	351
3.2	Utilização dos acessórios	352
3.3	Utilização da placa	354
3.4	Utilização da estufa	361
3.5	Utilização do forno	361
3.6	Utilização da sonda de temperatura (apenas em alguns modelos)	364
3.7	Conselhos para a cozedura	367
3.8	Relógio programador	368
4	Limpeza e manutenção	375
4.1	Limpeza da placa de cozinha	376
4.2	Limpeza da porta	377
4.3	Limpeza do compartimento de cozedura	379
4.4	Vapor Clean	381
4.5	Manutenção extraordinária	382
5	Instalação	384
5.1	Colocação	384
5.2	Ligação elétrica	389
5.3	Para o instalador	391

TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS

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

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



1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

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



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

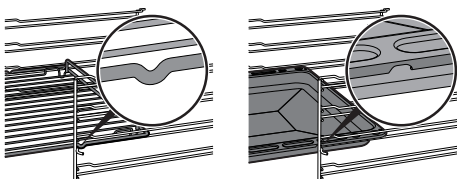
Danos no aparelho

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.



Advertências

- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nos guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do compartimento de cozedura.



- Não se sente sobre o aparelho.
- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixar o aparelho sem vigilância durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que com o sobreaquecimento podem pegar fogo. Prestar a máxima atenção
- Perigo de incêndio: não guarde objetos nas superfícies de cozedura.
- **NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.**
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- Não usar loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduzir no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cobrir o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.
- Não utilize a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Os recipientes e os grelhadores devem ser posicionados dentro do perímetro da placa de cozedura.
- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
- Em caso de transbordamento ou derrame, remover o líquido em excesso da placa de cozedura.



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

Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS O RULOTES.**
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Colocar o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.



Advertências

- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilizar cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 - 2 Nm.
- A superfície de vitrocerâmica é muito resistente aos choques, porém evite que objetos sólidos e duros caiam na superfície de cozedura, pois poderão provocar ruturas se forem pontiagudos.
- A superfície de vitrocerâmica não deve ser usada como superfície de apoio!
- Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que o aparelho está desligado.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não fiquem objetos presos nas portas.

1.2 Responsabilidade do fabricante

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

- Para este aparelho**
- Depois do uso, desligue as placas. Nunca confie apenas no detetor de presença de painéis.
 - Preste a máxima atenção às crianças, porque dificilmente podem ver a indicação de calor residual. Após a utilização, as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo, mesmo se desligadas. Evite que as crianças toquem na placa.
 - utilização do aparelho diferente da prevista;
 - inobservância das prescrições do manual de utilização;
 - modificação de qualquer peça do aparelho;
 - utilização de peças de reposição não originais.



1.3 Finalidade do aparelho

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

1.4 Chapa de identificação

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

1.5 Este manual de utilização

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

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

1.6 Eliminação



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

Para eliminar o aparelho:

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



Tensão elétrica

Perigo de eletrocussão

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

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

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

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



Embalagens de plástico

Perigo de asfixia

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



Advertências

1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização utiliza as seguintes convenções de leitura:

Advertências



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

Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

Uso



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

Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação



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



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

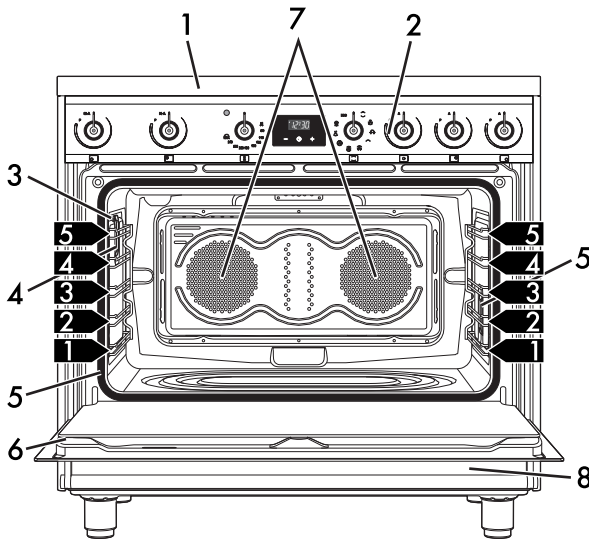
1. Sequência das instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



2 Descrição

2.1 Descrição geral



1 Placa de cozinha

2 Painel de comandos

3 Tomada da sonda de temperatura (apenas em alguns modelos)

4 Lâmpada

5 Guarnição

6 Porta

7 Ventilador

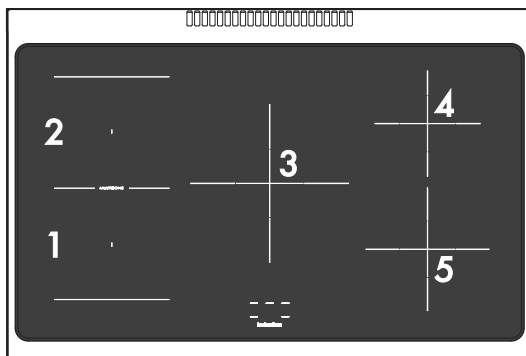
8 Estufa

1,2,3 Prateleira da armação de suporte das grelhas/dos tabuleiros



Descrição

2.2 Placa de cozinha



Zona	Dimensões H x L (mm)	Ø mín. panela (mm)	Potência máx. absorvida (W) *	Potência absorvida na função Booster (W) *
1	190 x 196	120	2100	2300
2	190 x 196	120	1600	1850
3	270 x 270	145	2300	3000
4	180 x 180	110	1300	1400
5	210 x 210	120	2300	3000

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

Vantagens da cozedura por indução

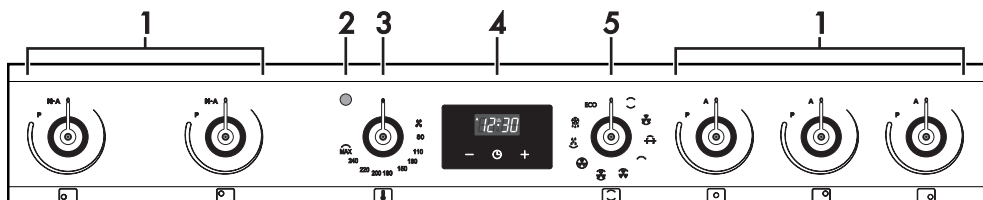


A placa é dotada de um gerador por indução em cada zona de cozedura. Cada gerador sob a superfície de cozedura em vitrocerâmica origina um campo eletromagnético que induz uma corrente térmica para a base da panela. Na zona de cozedura por indução o calor não é então transmitido, mas criado diretamente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

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



2.3 Painel de comandos



1 Botões das zonas de cozedura da placa

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

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

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

2 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 compartimento de cozedura é mantida constante.

3 Botão de temperatura

Através deste botão é possível selecionar a temperatura de cozedura.

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

4 Relógio programador

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

5 Botão de funções

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

2.4 Outras partes

Prateleiras de colocação

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

Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho entra em funcionamento:

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

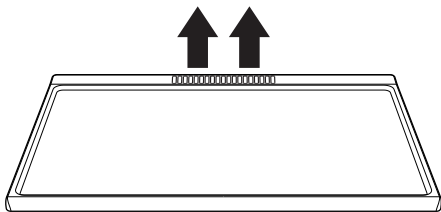


Descrição

Ventoinha de refrigeração

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

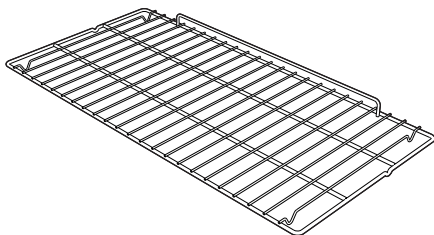
O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai pela parte posterior do aparelho e que pode continuar por um breve período de tempo mesmo depois de desligar o aparelho.



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

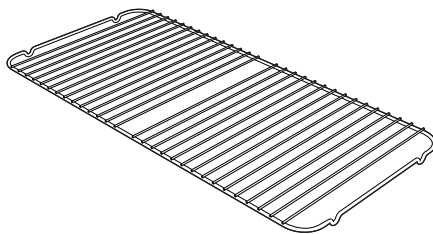
2.5 Acessórios disponíveis

Grelha



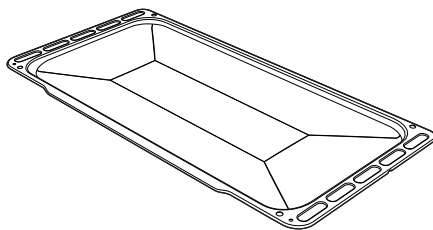
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Grelha para tabuleiro



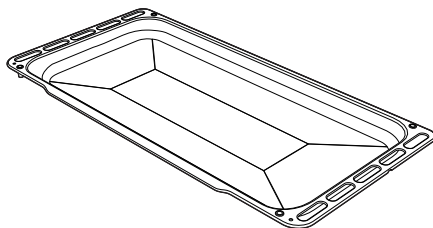
Deve ser apoiada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos cuja gordura possa pingar.

Tabuleiro



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

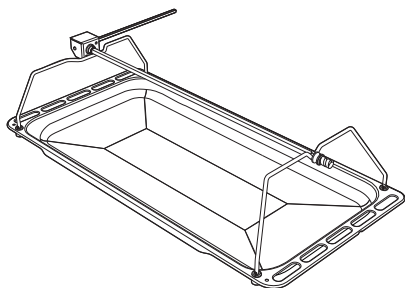
Tabuleiro fundo



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



Espeto rotativo



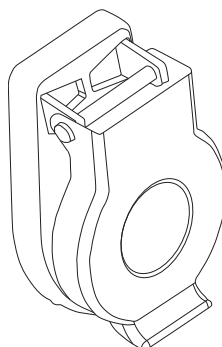
Útil para assar frango e todos os alimentos que requerem uma cozedura uniforme sobre toda a superfície.

Sonda de temperatura (apenas em alguns modelos)



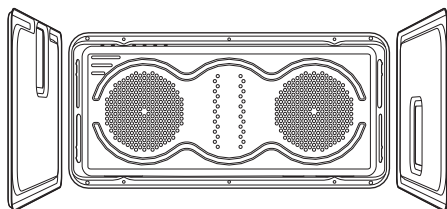
Com a sonda de temperatura é possível efetuar uma cozedura com base na temperatura da mesma medida no centro do alimento.

Tampa de proteção (apenas em alguns modelos)



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

Painéis autolimpantes (apenas em alguns modelos)



Úteis para absorver pequenos resíduos de gordura.

i

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

i

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



3 Uso

Advertências



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

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



Temperatura elevada no interior da estufa Perigo de queimaduras

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



Utilização incorreta Riscos de danos nas superfícies

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



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

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



Utilização incorreta Riscos de danos nas superfícies

- Não apoie a panela/tacho quente na borda da placa.
- Não bata com as panelas/tachos na borda da placa, mas permaneça dentro da superfície do vidro.
- Ácidos orgânicos e substâncias corrosivas podem alterar a cor da borda e criar oxidações.

técnicos) dos acessórios e dos compartimentos de cozedura.

3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (veja 4 Limpeza e manutenção).

Compartimento de cozedura

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

3.1 Para poupar energia

- Pré-aquecer o aparelho somente se exigido pela receita.
- Se não estiver diversamente indicado na embalagem, descongelar os alimentos ultracongelados antes de os inserir no compartimento de cozedura.
- Em caso de cozeduras múltiplas, aconselha-se a cozer os alimentos um a seguir ao outro para aproveitar da melhor forma o compartimento de cozedura já quente.
- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Parar a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Manter constantemente limpo o compartimento de cozedura.

Primeira utilização

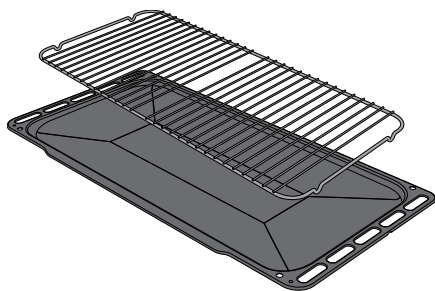
1. Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados



3.2 Utilização dos acessórios

Grelha para tabuleiro

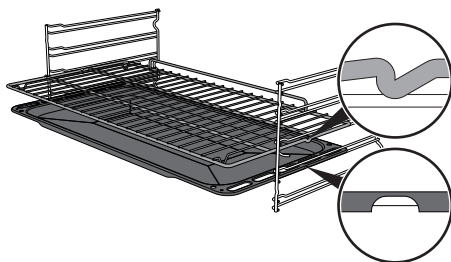
A grelha para o tabuleiro é inserida no interior do tabuleiro. Deste modo é possível recolher a gordura separadamente do alimento em cozedura.



Grelhas e tabuleiros

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

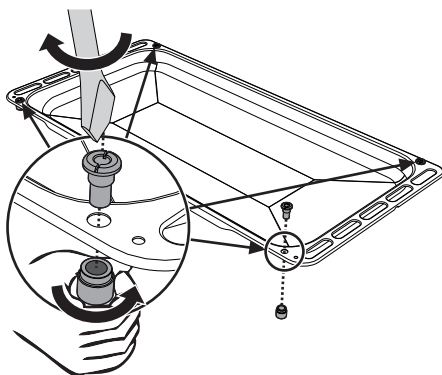
Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extração da grelha devem ser voltados para baixo e para a parte posterior do compartimento de cozedura.



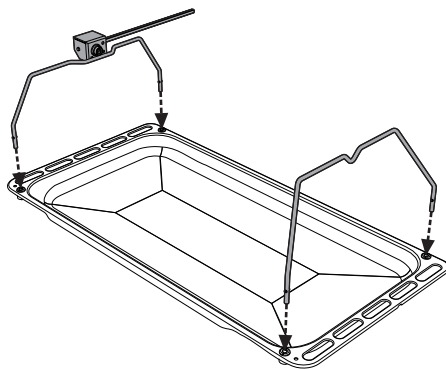
Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.

Espeto rotativo

1. Insira as 4 buchas fornecidas nos 4 orifícios angulares do tabuleiro fundo e aperte-os nos anéis com a ajuda de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



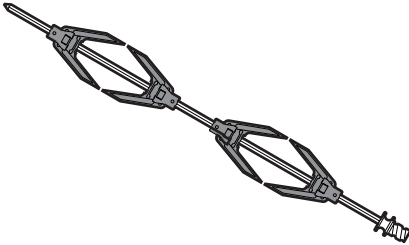
2. Posicione os suportes rotativos nas buchas como mostrado na figura abaixo.



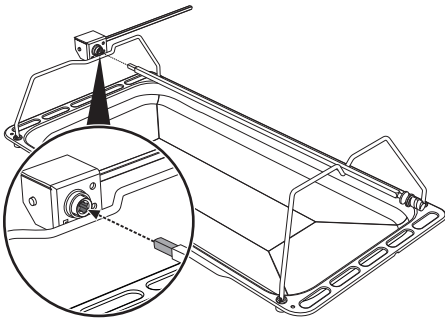
Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.



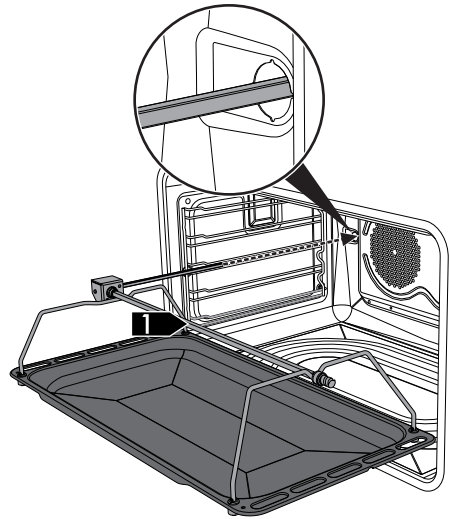
3. Utilize os garfos em clipe fornecidos para preparar a haste do espeto rotativo. É possível bloquear os garfos através dos parafusos de fixação.



4. Após ter preparado a haste do espeto rotativo, coloque-a nos respectivos suportes. Insira a ponta da haste no sítio do mecanismo situado no suporte esquerdo, até a sua paragem.



5. Insira o tabuleiro na primeira prateleira da armação (veja "Descrição geral").
6. Insira a ponta da haste no sítio do motor do espeto rotativo situado à esquerda da parede posterior do compartimento de cozedura.



Estas operações devem ser realizadas com o forno desligado e frio.

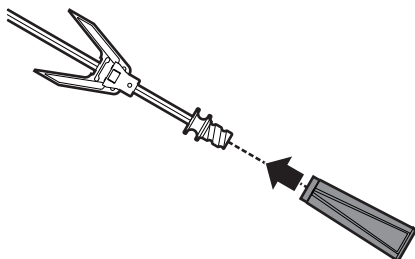


7. Para ativar o espeto rotativo, rode o botão de funções para a posição  e programe uma temperatura de cozedura com o botão de temperatura.



É aconselhável deitar um pouco de água no tabuleiro para evitar a formação de fumo.

8. No final da cozedura, retire o tabuleiro com o espeto rotativo.
9. Para movimentar comodamente a haste do espeto rotativo, aparafuse a pega apropriada fornecida.



3.3 Utilização da placa



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



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

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

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

Recipientes utilizáveis para a cozedura por indução

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

Recipientes adequados:

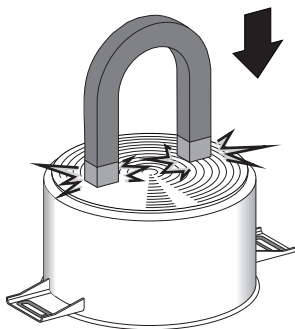
- Recipientes de aço esmaltado com fundo espesso.
- Recipientes em ferro fundido com fundo esmaltado.
- Recipientes em aço inoxidável multicamadas, aço ferrítico inoxidável e alumínio com fundo especial.

Recipientes não adequados:

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



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



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

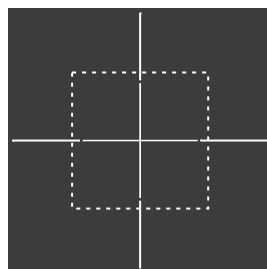
Reconhecimento da panela

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

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

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

Limites no reconhecimento da panela: O diâmetro mínimo da base da panela está assinalado por 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 exercício.

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

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

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

Proteção contra sobreaquecimento

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

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

Conselhos para poupar energia

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



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



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



Níveis de potência

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

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

* veja a função **Booster**

Calor residual



Utilização incorreta Perigo de queimaduras

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

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

Acelerador de aquecimento



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

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

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

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

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



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



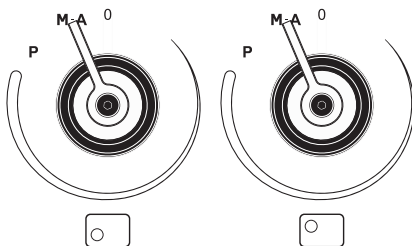
Função Multizone

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

i As zonas de cozedura que possuem a função Multizone são a zona frontal esquerda e a zona traseira esquerda.

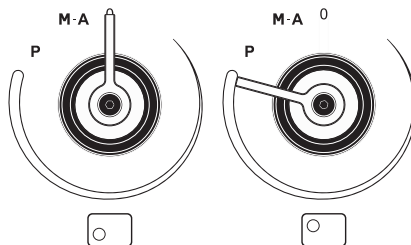
Para ativar a função Multizone:

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



2. Recoloque o botão da zona frontal esquerda na posição **0** e rode o botão da zona traseira esquerda até à

posição **9**; soará um sinal acústico prolongado.



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:

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

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

Função Booster

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

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

No display aparece o símbolo **P**. Após 5 minutos a função Booster é desativada automaticamente e a cozedura continua no nível de potência **9**.



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



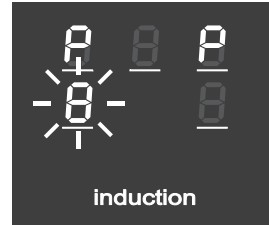
A função Booster é prioritária em relação à função do acelerador de aquecimento.

Gestão de potência

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

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

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



A prioridade é dada pela última zona definida.

Limitação de potência da placa



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**.

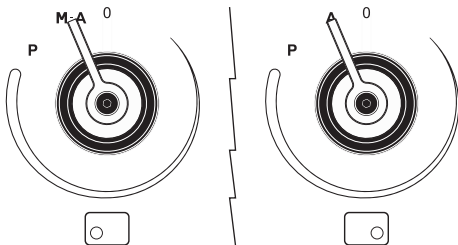
1. Desligue o aparelho da rede elétrica e aguarde 10 segundos antes de voltar a ligá-lo à alimentação.



A programação do nível 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 dianteira esquerda e da zona dianteira direita em sentido anti-horário (respetivamente na posição **"M-A"** e **"A"**) e mantenha a posição durante 3 segundos.



Nos display das zonas posterior esquerda e posterior direita aparecem as informações **"7."** e **"4"**.

3. Liberte os botões.
4. Rode novamente ambos os botões no sentido anti-horário e mantenha a posição.

Nos display das zonas posterior esquerda e posterior direita aparece a potência indicada com os valores **"4."** e **"8"**.

5. Liberte os botões.
6. Rode novamente ambos os botões no sentido anti-horário e mantenha a posição.

Nos display das zonas traseira esquerda e traseira direita aparece a potência indicada com os valores **"3."** e **"7"**.

7. Liberte os botões.



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

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



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



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



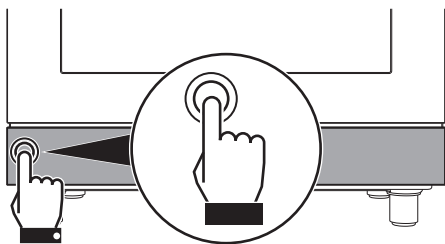
Códigos de erro

No caso do display exibir um dos seguintes códigos de erro **E1**, **E2**, contacte a assistência técnica.

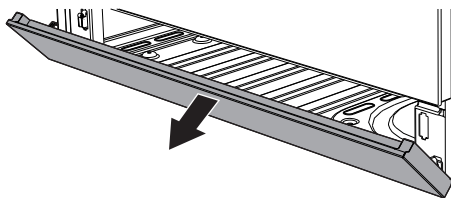
3.4 Utilização da estufa

Na parte inferior do fogão, encontra-se a estufa, que pode ser utilizada para guardar panelas ou objetos metálicos necessários para o uso do aparelho.

1. Para abrir a estufa, pressione levemente no lado esquerdo da porta até ouvir um estalido.



2. Solte delicadamente a porta da estufa.



3. Para voltar a fechar a estufa, levante a porta até ouvir um estalido.

3.5 Utilização do forno

Ligação do forno

Para ligar o forno:

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



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

Prima o botão para voltar a acertar o relógio programador.

Lista das funções



Estática

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



Inferior+ventilador

A combinação entre a ventoinha e somente a resistência inferior permite concluir a cozedura mais rapidamente. Este sistema é aconselhado para esterilizar ou terminar a cozedura de alimentos já bem cozidos na superfície, mas não no interior, que requerem, por isso, um calor superior moderado. Ideal para todos os tipos de alimentos. Nos modelos pirolíticos as funções especiais de descongelação e fermentação estão reunidas nesta mesma função.



Grill + espeto rotativo

O espeto rotativo funciona em combinação com a resistência grill central, permitindo um perfeito dourado dos alimentos.



Grill

O calor proveniente da resistência grill permite obter ótimos resultados de grelhados sobretudo com carne de média/pequena espessura e, em combinação com o espeto rotativo (quando presente), permite dar ao final da cozedura um dourado uniforme. Ideal para salsichas, entrecosto de porco, entremeada. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular a carne.



Grill ventilado

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



Estático+ventilador

O funcionamento da ventoinha, associado à cozedura tradicional, assegura também cozeduras homogêneas para receitas complexas. Ideal para biscoitos e tortas, também cozinhados simultaneamente em mais níveis. (Para as cozeduras em mais níveis aconselha-se a utilizar a 2ª e a 4ª prateleira).



Circular ventilada

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



Inferior

O calor proveniente apenas de baixo permite concluir a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura de base, sem consequências para o seu dourado. Ideal para bolos doces ou salgados, tartes e pizzas.



Descongelação rápida

A descongelação rápida é favorecida pela ativação de uma ventoinha especial, que assegura uma distribuição uniforme do ar à temperatura ambiente no interior do compartimento de cozedura. Ideal para todos os tipos de alimentos.

ECO

Eco

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

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.



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



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



A função ECO é uma função de cozedura delicada e é aconselhada para cozeduras que não requerem temperaturas superiores a 210 °C; Para cozeduras a temperaturas mais elevadas recomendamos escolher outra função.



Vapor Clean

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





3.6 Utilização da sonda de temperatura (apenas em alguns modelos)



Temperatura elevada da sonda de temperatura

Perigo de queimaduras

- Não toque na haste ou na ponta da sonda depois de a ter utilizado.
- Proteja as mãos com luvas térmicas quando utilizar a sonda.



Utilização não correta

Riscos de danos nas superfícies

- Não risque ou danifique as superfícies esmaltadas ou cromadas com a ponta ou a ficha da sonda de temperatura.



Utilização não correta

Riscos de danos ao aparelho

- Não introduza a sonda nas aberturas e nos orifícios do aparelho.
- Utilize apenas a sonda de temperatura fornecida ou recomendada pelo fabricante.
- Quando não for utilizar a sonda, assegure-se de que a tampa de proteção esteja devidamente fechada.



Utilização não correta

Riscos de danos a pessoas

- 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.



Utilização não correta

Risco de danos à sonda de temperatura

- Não puxe pelo cabo para remover a sonda da tomada ou do alimento.
- Preste atenção para que a sonda ou o seu cabo não fiquem presos na porta.
- Nenhuma das partes da sonda 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.
- Quando não utilizada, a sonda não deve ser guardada dentro do aparelho.
- 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.

Com a sonda de temperatura, é possível cozinhar com precisão arroz, lombo, peças de carne de vários cortes e dimensões.

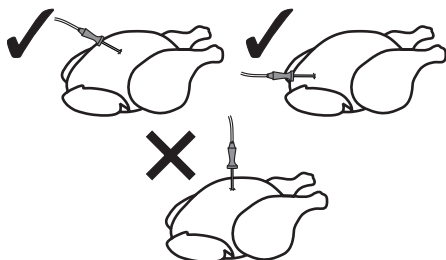
A sonda permite uma cozedura perfeita dos alimentos graças ao controlo preciso da temperatura no núcleo da peça.



A temperatura no núcleo do alimento é medida por um sensor especial localizado 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.



Definição de uma cozedura com a sonda de temperatura

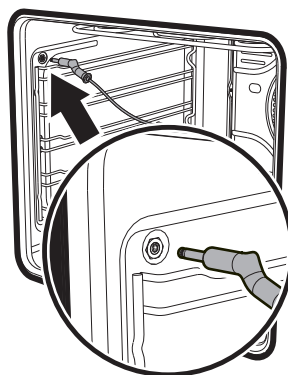
Com preaquecimento:

1. Programe uma cozedura manual (veja "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 na respetiva tomada lateral, utilizando a própria sonda para abrir a tampa.



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

- Proteja as mãos com luvas térmicas quando utilizar a sonda.



4. Feche a porta.
5. Pressione a tecla  por alguns segundos; pressione novamente a tecla . O display exibe a temperatura objetivo predefinida



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 cozinhar com a sonda é de 120 °C, exceto no caso de cozedura a baixa temperatura (veja cap. 3.8).



Uso

 enquanto o símbolo **A** 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 (veja "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  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 campanha.
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.



3.7 Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

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

Conselhos para a cozedura de carne

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

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.

Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

- A grelhagem de carnes pode ser efetuada tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se se pretende mudar o efeito da cozedura.
- Na função Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do forno antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.
- Na função Grill, aconselha-se rodar o botão de temperatura para o valor mais alto correspondente ao símbolo  para otimizar a cozedura.
- Os alimentos devem ser condimentados antes de serem cozinhados. Mesmo o azeite ou a manteiga derretida devem ser barrados antes da cozedura.
- Utilize o tabuleiro de forno na primeira prateleira em baixo para a recolha dos líquidos produzidos pela grelhagem.

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- A temperatura e a duração da cozedura dependem da qualidade e da consistência da massa.
- Para verificar se o bolo está cozido no interior: no fim da cozedura, espete um palito no ponto mais alto do mesmo. Se a massa não se agarrar ao palito, o bolo está cozido.
- Se o bolo baixar quando for desenformado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10 °C selecionando eventualmente um tempo mais longo de cozedura.



- Durante as cozeduras de bolos ou vegetais poderá verificar-se o fenómeno de excessiva condensação no vidro. Para evitar este fenómeno, abra a porta um par de vezes durante a cozedura prestando muita atenção.

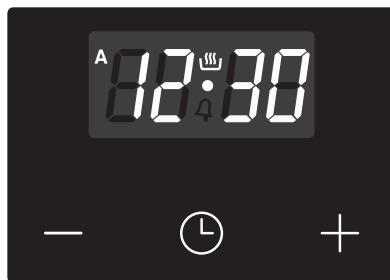
Conselhos para a descongelação e a fermentação

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

Para poupar energia

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

3.8 Relógio programador



— Tecla de diminuição do valor

⌚ Tecla do relógio

+ Tecla de aumento do valor



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

Prima o botão  para voltar a acertar o relógio programador.



Ajuste da hora



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

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



a piscarem.

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



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

Cozedura temporizada



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

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



Uso

- Pressione a tecla do relógio  para reiniciar o relógio programador.



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



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

Cozedura programada



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

- Defina a duração da cozedura como descrito no parágrafo anterior Cozedura temporizada.
- Pressione a tecla do menu  por 2 segundos.
- Pressione novamente a tecla do menu . O display exhibe alternadamente os números  e a escrita  enquanto o símbolo  pisca. (por exemplo, a hora atual é 17.30)

- Pressione as teclas  ou  para definir os minutos desejados. (por exemplo 1 hora)

- Pressione a tecla do menu . No display aparecerá a escrita  alternada com a hora atual adicionada à duração da cozedura anteriormente definida (por exemplo, a hora de fim de cozedura exibida é 18.30).

- Pressione as teclas  ou  para definir o horário de fim da cozedura. (por exemplo às 19.30).



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

- Espere cerca de 7 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No display aparece a hora atual e os símbolos  e  apagam-se enquanto que a lâmpada indicadora  se acende.
- Selecione uma função e uma temperatura de cozedura.
- No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No display, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e ativa-se uma campainha.



10. Volte a colocar os botões de função e temperatura em **0**.
11. Para desligar o sinal de som basta pressionar uma tecla qualquer do relógio programador.
12. Pressione em simultaneamente as teclas **—** e **+** para colocar a zero a programação efetuada.



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



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



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

Temporizador contador de minutos



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

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

1. Mantenha pressionada a tecla do relógio **⌚** por alguns segundos. O display mostrará os números **0:00** e o símbolo **⌚** a piscar entre as horas e os minutos.
 2. Pressione as teclas de aumento do valor **+** e diminuição do valor **—** para programar os minutos pretendidos.
 3. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para terminar o ajuste do temporizador. No ecrã aparecerão a hora atual e os símbolos **⌚** e **⌚**.
- Um sinal acústico entrará em funcionamento no final do tempo programado.
4. Pressione a tecla de diminuição de valor **—** para desligar o sinal acústico.



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

Cancelamento dos dados definidos

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

Seleção do sinal acústico

○ sinal acústico pode variar em 3 tonalidades.

1. Mantenha pressionadas simultaneamente as teclas de aumento de valor  e diminuição de valor .
2. Pressione a tecla do relógio .
3. Pressione a tecla de diminuição de valor  para selecionar um sinal acústico diferente.



Tabela indicadora das cozeduras

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

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



Uso

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
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 assar bem o exterior.		
*** Aconselhamos que sele a carne numa frigideira de cada lado durante alguns minutos, antes de colocar no forno.		



4 Limpeza e manutenção

Advertências



Utilização incorreta Riscos de danos nas superfícies

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



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

Limpeza das superfícies

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

Limpeza diária normal

Utilize sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro. Verta o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxagúe cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

Manchas de alimentos ou resíduos

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

Utilize os produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxague muito bem e seque com um pano macio ou com um pano de microfibra.

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



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



4.1 Limpeza da placa de cozinha

Limpeza da placa vitrocerâmica

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

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

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

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

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

Limpeza semanal

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

Botões



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

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



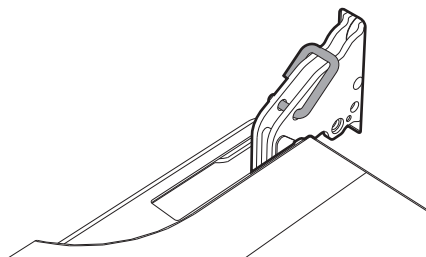
4.2 Limpeza da porta

Desmontagem da porta

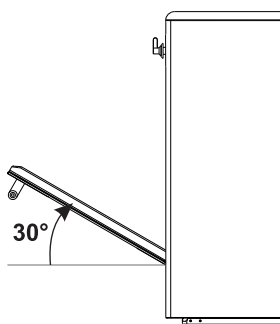
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

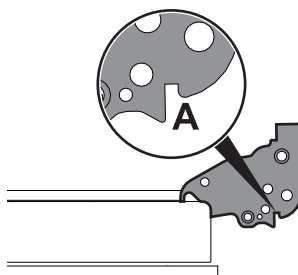
1. Abra completamente a porta e insira dois parafusos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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



3. Para voltar a montar a porta, introduza as dobradiças nas respectivas fendas situadas no forno assegurando-se de que os sulcos **A** fiquem totalmente apoiados nas fendas. Baixe a porta e em seguida remova os parafusos dos orifícios das dobradiças.



Limpeza dos vidros da porta

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

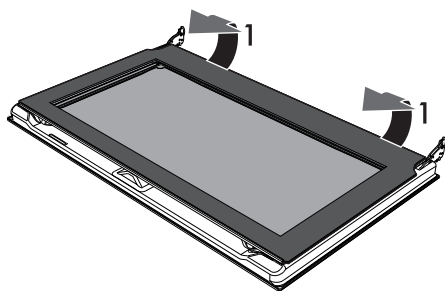


Limpeza e manutenção

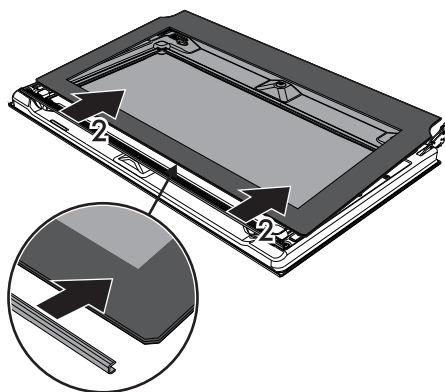
Desmontagem dos vidros interiores

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

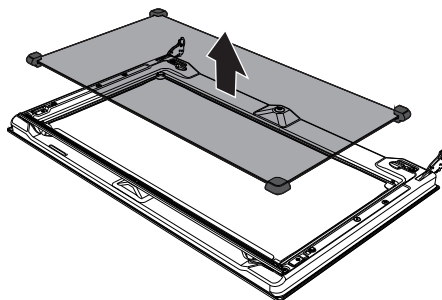
1. Abra a porta.
2. Posicione os ganchos de bloqueio nos furos das dobradiças de modo a impedir o fecho acidental da porta.
3. Retire delicadamente o vidro interior puxando-o para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (1).



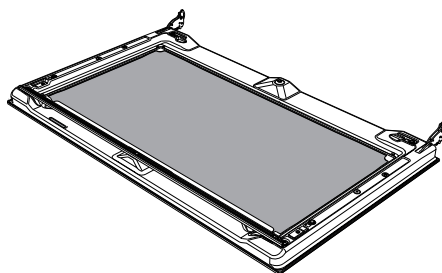
4. Retire o vidro interior do listel anterior (2) para o remover da porta.



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



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, enfiar a parte superior no listel da porta e encaixar os 2 pernos posteriores nas respetivas sedes através de uma ligeira pressão.



4.3 Limpeza do compartimento de cozedura

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

Evite deixar secar no interior do compartimento de cozedura resíduos de alimentos pois podem danificar o esmalte. 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
- o vedante



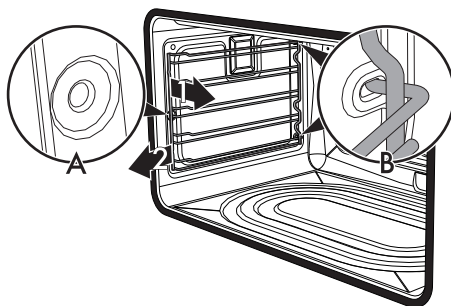
No caso de utilização de produtos de limpeza específicos, aconselha-se fazer funcionar o forno na temperatura máxima por cerca de 15/20 minutos para eliminar eventuais resíduos.

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.



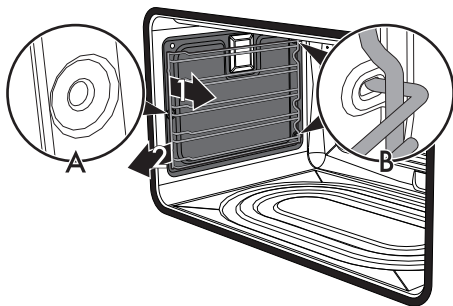
Limpeza e manutenção

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

A remoção dos painéis com autolimpeza e das armações de suporte das grelhas/tabuleiros permite uma ulterior facilidade de limpeza das partes laterais.

Remova os painéis autolimpeza e as armações de suporte das grelhas/tabuleiros:

- Puxe a armação para o interior do forno de forma a desprendê-la do encaixe **A**, em seguida, extraia-a das cavidades situadas na parte de trás **B**. O painel autolimpador lateral está enganchado na armação de suporte das grelhas/tabuleiros.



Prestar atenção que durante a operação de remoção, o painel de autolimpeza não se desenganche acidentalmente da armação de suporte das grelhas/tabuleiros para evitar eventuais danos nas superfícies.

Regeneração dos painéis autolimpantes (ciclo de catálise) (apenas em alguns modelos)

O ciclo de regeneração dos painéis de auto-limpeza é um método para a limpeza através de aquecimento, adaptado aos pequenos resíduos de gordura e não à base de açúcar.

1. Limpe em primeiro lugar o fundo e a parte superior com um pano em microfibra embebido em água e detergente neutro para loiça. Enxágue bem.
2. Defina um ciclo de regeneração selecionando uma função ventilada à máxima temperatura durante uma hora.
3. Se os painéis se encontrarem especialmente sujos após o ciclo de regeneração, desmonte-os e lave-os com detergente neutro para loiça. Enxágue-os e seque-os.
4. Volte a montar os painéis 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 com autolimpeza a cada 15 dias.

- Terminada a limpeza, repita as operações acabadas de descrever para reposicionar as armações de suporte das grelhas/tabuleiros.

4.4 Vapor Clean



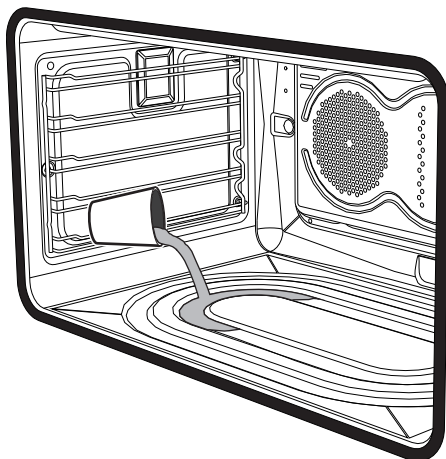
O Vapor Clean é um procedimento de limpeza assistida que facilita a remoção da sujidade. Graças a este procedimento é possível limpar o interior do compartimento de cozedura com extrema facilidade. Os resíduos de sujidade são amolecidos pelo calor e pelo vapor de água facilitando a sua posterior remoção.



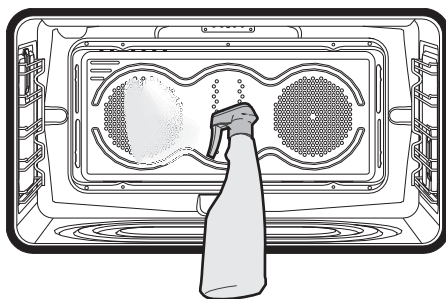
Utilização incorreta Riscos de danos nas superfícies

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

- Verta cerca de 40 cc de água no tabuleiro. 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.



Operações preliminares

Antes de acionar o Vapor Clean:

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

- Feche a porta.



Aconselha-se a efetuar no máximo 20 nebulizações.



Limpeza e manutenção

Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean

1. Rode o botão de funções para o símbolo  e o botão de temperatura para o símbolo .
2. Programe uma duração de cozedura de 18 minutos através do relógio programador.

Após alguns segundos da última intervenção sobre as teclas do relógio programador, o ciclo de limpeza Vapor Clean tem início.

3. No fim do ciclo de limpeza Vapor Clean, o temporizador desativa os elementos de aquecimento do forno, entra em funcionamento o sinal de som e os números no mostrador do relógio programador piscam.

Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

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

Por questões de higiene e para evitar que os alimentos ganhem cheiros desagradáveis, enxugar o compartimento de cozedura através de uma função ventilada a 160 °C durante cerca de 10 minutos.



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



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

4.5 Manutenção extraordinária

Substituição da lâmpada de iluminação interna



Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica do aparelho.

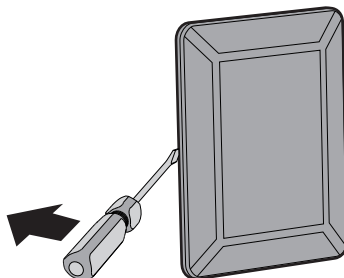


O compartimento de cozedura é dotado de duas lâmpadas de 40W.

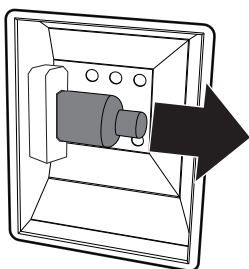
1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



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

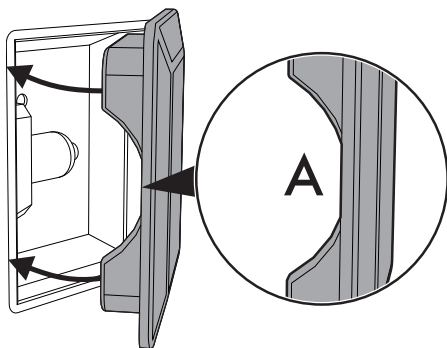


- Desenrosque e retire a lâmpada.



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

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

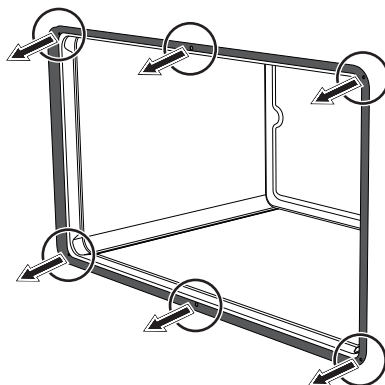


- Pressione totalmente a tampa de forma a que encaixe perfeitamente no suporte da lâmpada.

Desmontagem e montagem do vedante

Para desmontar o vedante:

- Solte os ganchos posicionados nos 4 ângulos e no centro e puxe o vedante para fora.



Para montar o vedante:

- Prenda os ganchos posicionados nos 4 ângulos e no centro do vedante.

Conselhos para a manutenção do vedante

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



Instalação

5 Instalação

5.1 Colocação



Aparelho pesado
Perigo de ferimentos por esmagamento

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



Pressão na porta aberta
Riscos de danos ao aparelho

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



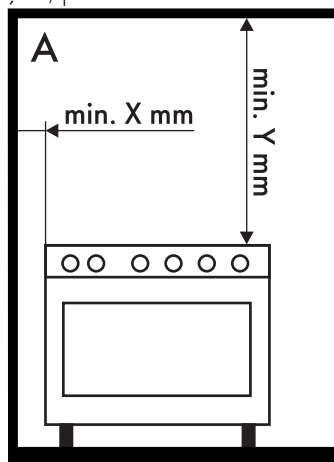
Geração de calor durante o funcionamento do aparelho
Risco de incêndio

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

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

X	150 mm
Y	750 mm

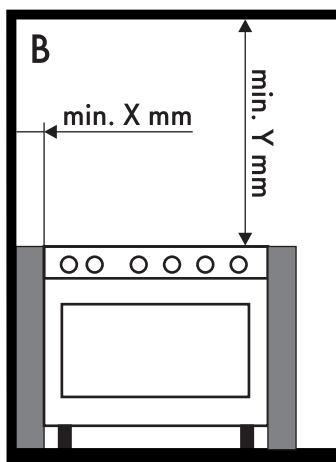
Este aparelho, conforme o tipo de instalação, pertence às classes:



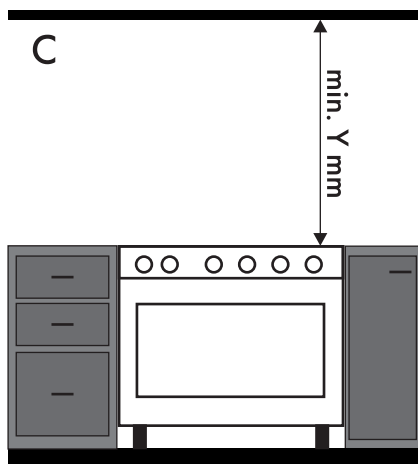
A - Classe 1

(Aparelho de instalação livre)

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

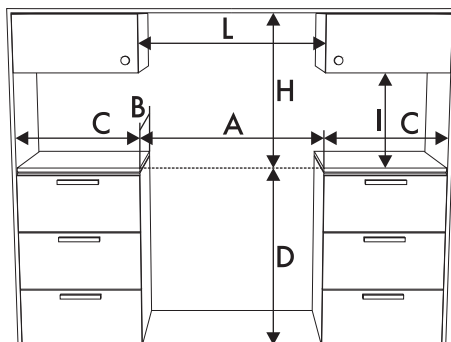


B - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)



C - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)

Dimensões totais do aparelho



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

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

² Largura mínima do armário (=A).

PT

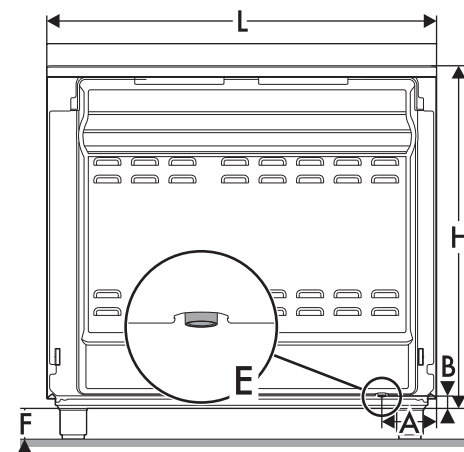


O aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado e de acordo com as normas em vigor.



Instalação

Dimensões do aparelho: localização da ligação elétrica (mm)



A	124
B	38
F	mín. 70 - máx. 110
H	809
L	898

E = Ligação elétrica

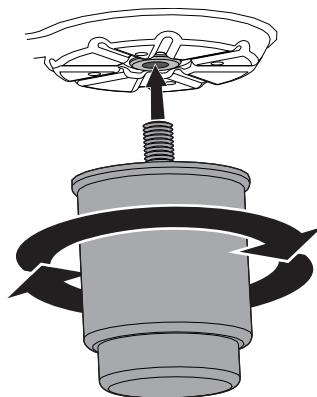
Colocação e nivelamento



Aparelho pesado

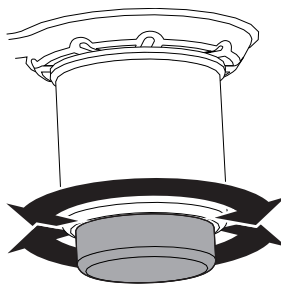
Riscos de danos ao aparelho

- Introduza primeiro os pés da frente e depois os de trás.
- Depois de ter procedido à ligação do gás e à ligação elétrica, enrosque no aparelho os quatro pés fornecidos.



Para obter uma maior estabilidade, é indispensável que o aparelho esteja perfeitamente nivelado com o piso:

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



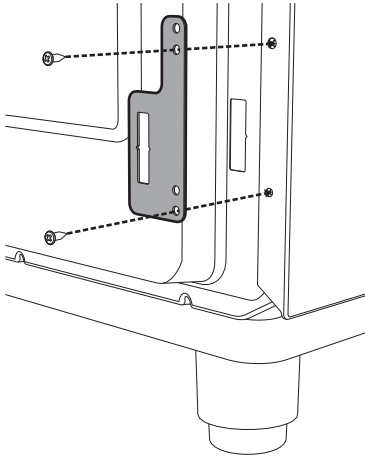


Fixação à parede

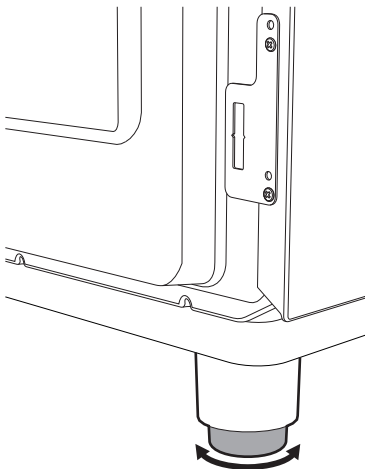


Para evitar que o aparelho tombe, devem ser instalados os dispositivos de estabilização.

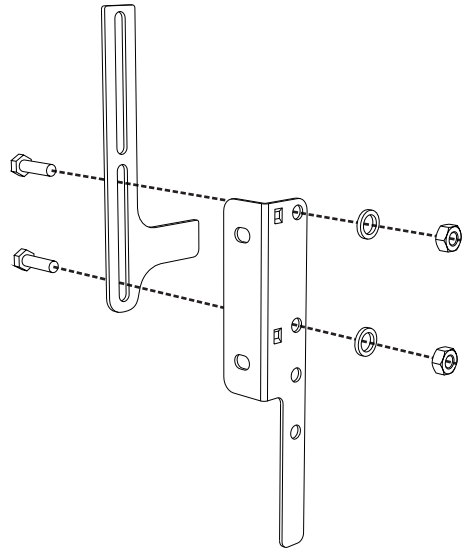
1. Aperte a pequena chapa de fixação à parede atrás do aparelho.



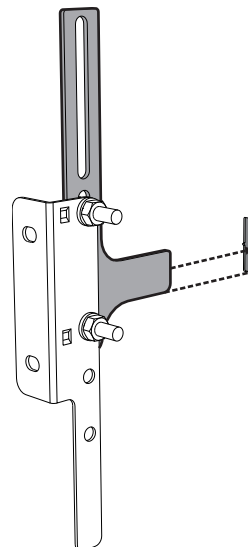
2. Ajuste a altura dos 4 pés.



3. Monte o suporte de fixação.



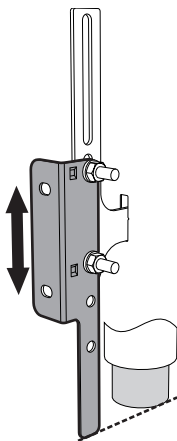
4. Alinhe a base do gancho do suporte de fixação à base do corte da pequena chapa de fixação à parede.



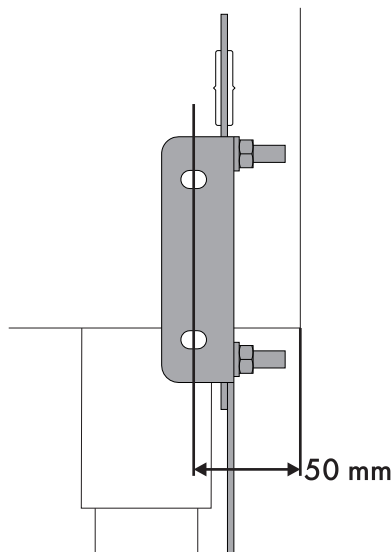


Instalação

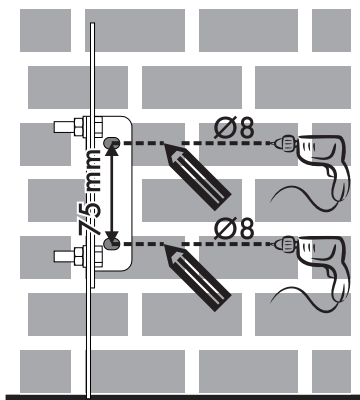
5. Alinhe a base do suporte de fixação ao pavimento e aperte os parafusos para fixar as medidas.



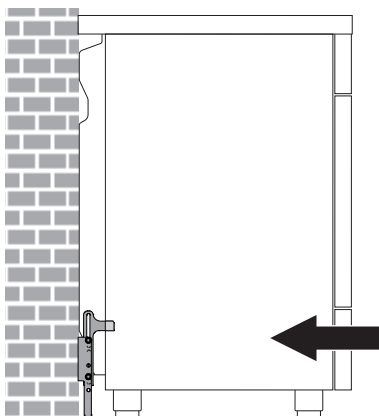
6. Considere a distância de 50 mm do lado do aparelho aos furos do suporte.



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



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



- 10.



5.2 Ligação elétrica



**Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão**

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

Informações gerais

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

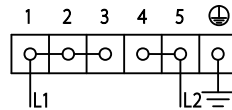
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

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

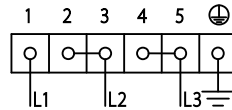
O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- **220-240 V 2~**



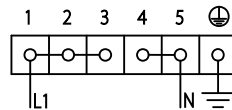
Cabo de 3 polos 3 x 10 mm².

- **3220-240 V 3~**



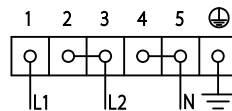
Cabo de 4 polos 4 x 4 mm².

- **220-240 V 1N~**



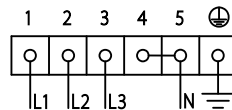
Cabo de 3 polos 3 x 10 mm².

- **380-415 V 2N~**



Cabo de 4 polos 4 x 4 mm².

- **380-415 V 3N~**



Cabo de 5 polos 5 x 2,5 mm².



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

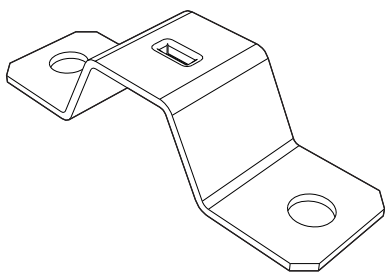


Instalação

i

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

Braçadeira de substituição



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

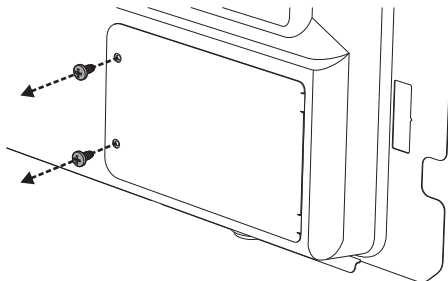
Ligação fixa

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

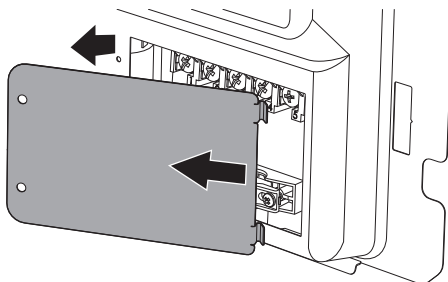
Acesso à placa de bornes

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

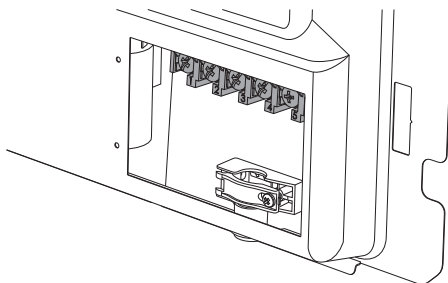
1. Remover os parafusos que fixam a tampa ao cárter posterior.



2. Rodare ligeiramente a tampa e removê-la da sua sede.



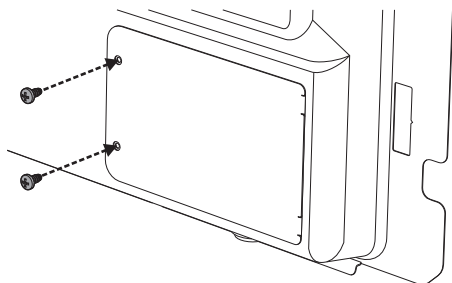
3. Proceder à instalação do cabo de alimentação.





É aconselhável aliviar o parafuso do fixador de cabo antes de proceder à instalação do cabo de alimentação.

4. Terminada a operação, reposicionar a tampa no cárter posterior e fixá-la com os parafusos anteriormente removidos.



5.3 Para o instalador

- A ficha deve permanecer acessível após a instalação. Não dobre ou prenda o cabo de ligação à rede elétrica.
- O aparelho deve ser instalado segundo os esquemas de instalação.
- No caso de o aparelho não funcionar corretamente após ter efetuado todos os 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.

