

# Índice

<b>1</b>	<b>Advertências</b>	<b>268</b>
1.1	Advertências gerais de segurança	268
1.2	Responsabilidade do fabricante	273
1.3	Finalidade do aparelho	273
1.4	Chapa de identificação	273
1.5	Este manual de utilização	273
1.6	Eliminação	273
1.7	Como ler o manual de utilização	274
1.8	Para poupar energia	275
<b>2</b>	<b>Descrição</b>	<b>276</b>
2.1	Descrição geral	276
2.2	Placa de cozinha	277
2.3	Painel de comandos	278
2.4	Outras partes	279
2.5	Acessórios disponíveis	279
<b>3</b>	<b>Utilização</b>	<b>281</b>
3.1	Advertências	281
3.2	Primeira utilização	282
3.3	Utilização dos acessórios	282
3.4	Utilização da placa	283
3.5	Utilização dos fornos	289
3.6	Conselhos para a cozedura	290
3.7	Relógio programador	292
<b>4</b>	<b>Limpeza e manutenção</b>	<b>297</b>
4.1	Advertências	297
4.2	Limpeza do aparelho	297
4.3	Desmontagem da porta	298
4.4	Manutenção extraordinária	301
<b>5</b>	<b>Instalação</b>	<b>304</b>
5.1	Colocação	304
5.2	Ligação elétrica	307
5.3	Para o instalador	309

## TRADUÇÃO DO MANUAL ORIGINAL

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

Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Advertências

### 1.1 Advertências gerais de segurança

#### Danos às pessoas

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



- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas 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 presente) enquanto o forno estiver aceso e ainda quente.
- Os objetos no interior da estufa poderão estar muito quentes após a utilização do forno.
- **NÃO UTILIZE OU GUARDE MATERIAIS INFLAMÁVEIS NA ESTUFA (SE PRESENTE) OU PRÓXIMO DO APARELHO.**
- **NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY JUNTO A ESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- **NÃO MODIFIQUE ESTE APARELHO.**
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.



## Advertências

### Danos ao aparelho

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



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



## Advertências

### Instalação

- ESTE APARELHO **NÃO DEVE SER INSTALADO** EM BARCOS OU RULOTES.
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar um possível sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico autorizado.
- 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.

### Para este aparelho

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



## 1.2 Responsabilidade do fabricante

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

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

## 1.3 Finalidade do aparelho

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

## 1.4 Chapa de identificação

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

## 1.5 Este manual de utilização

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

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

## 1.6 Eliminação



Este aparelho, conforme a diretiva europeia REEE (2012/19/UE), deve ser

eliminado separadamente dos outros resíduos no final da sua vida útil. Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação elétrica e retire o cabo.



Tensão elétrica

Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.



## Advertências

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

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

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



### Embalagens de plástico Perigo de asfixia

- Não deixe sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permita às crianças brincarem com os sacos de plástico da embalagem.

## 1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:

### Advertências



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

### Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

### Utilização



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

### Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

### Instalação



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



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



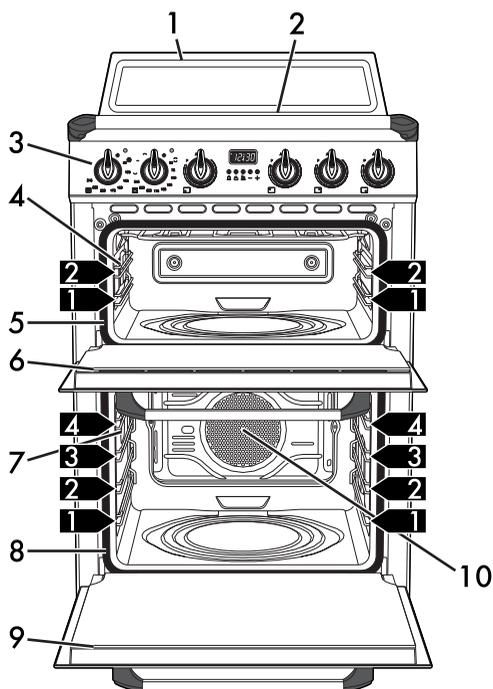
## 1.8 Para poupar energia

- 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.



## 2 Descrição

### 2.1 Descrição geral



1 Friso

2 Placa de cozinha

3 Painel de comandos

4 Lâmpada do forno auxiliar

5 Vedante do forno auxiliar

6 Porta do forno auxiliar

7 Lâmpada do forno principal

8 Vedante do forno principal

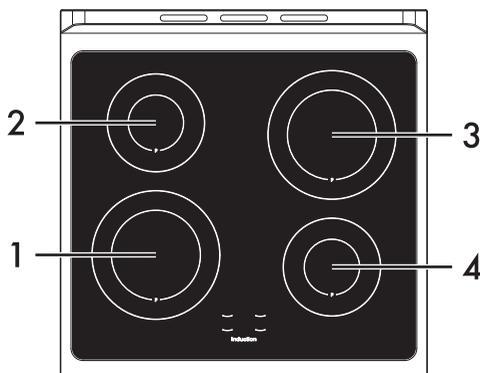
9 Porta do forno principal

10 Ventoinha

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



## 2.2 Placa de cozinha



Zona	Ø externo (mm)	Ø interno (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Potência absorvida na função Booster (W) *
1 - 3	210	145	2300	3000
2 - 4	160	90	1300	1400

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

### Vantagens da cozedura por indução

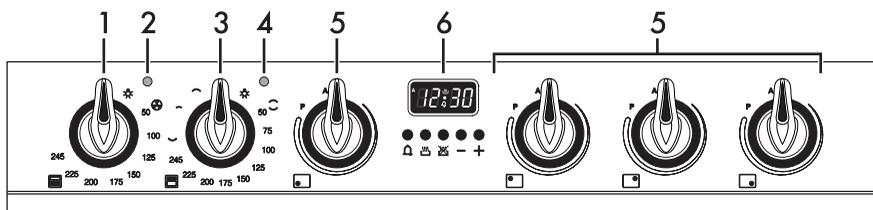


A placa é dotada de um gerador por indução em cada zona de cozedura. Cada gerador sob a superfície de cozedura em vitrocerâmica origina um campo eletromagnético que induz uma corrente térmica para a base da panela. Na zona de cozedura por indução o calor não é então transmitido, mas criado diretamente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

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



## 2.3 Painel de comandos



### 1 Botão do forno principal

Permite acender a luz do interior do compartimento de cozedura principal ou definir uma temperatura de cozedura ventilada compreendida entre **50 °C** e **245 °C**.

### 2 Lâmpada indicadora do forno principal

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 do forno auxiliar

Permite acender a luz no interior do compartimento de cozedura, definir uma temperatura de cozedura estática compreendida entre **50 °C** e **245 °C** ou selecionar uma das diferentes funções à máxima temperatura.

### 4 Lâmpada indicadora do forno auxiliar

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.

### 5 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.

### 6 Relógio programador

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



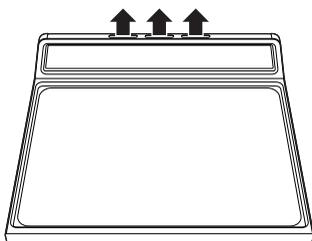
## 2.4 Outras partes

### Prateleiras de colocação

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

### 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.



### Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho liga-se:

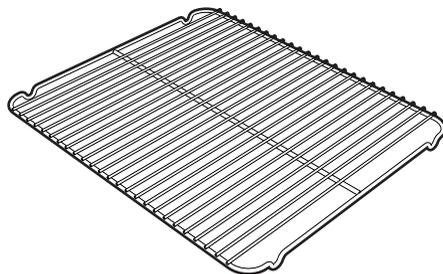
- quando o botão do forno (principal ou auxiliar) é rodado para a posição ;
- quando é selecionada uma função qualquer.

## 2.5 Acessórios disponíveis



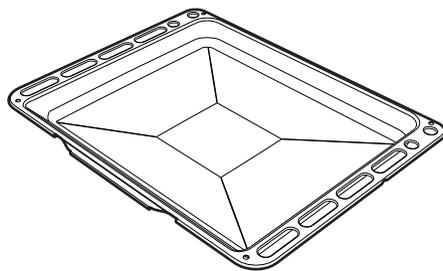
Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

### Grelha para tabuleiro



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

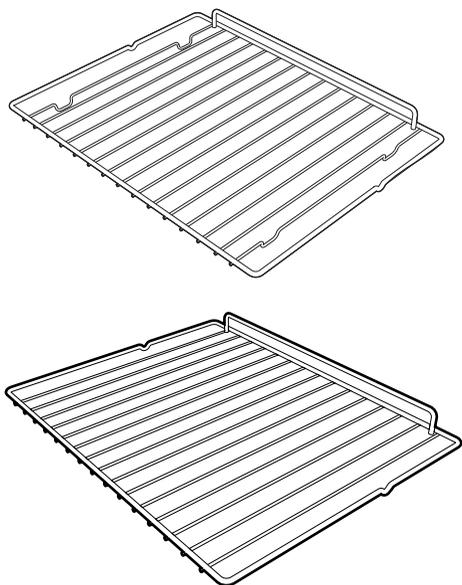
### Tabuleiro



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



### Grelha



Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

**i**

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

**i**

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



## 3 Utilização

### 3.1 Advertências



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

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Não toque nas resistências 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 sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia e, em seguida, abra completamente a porta.
- As gorduras e os óleos quando aquecem excessivamente podem incendiar-se. Preste a máxima atenção.



#### Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

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



# Utilização



Temperatura elevada do dispositivo durante a utilização  
**Perigo de incêndio ou explosão**

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

## 3.2 Primeira utilização

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

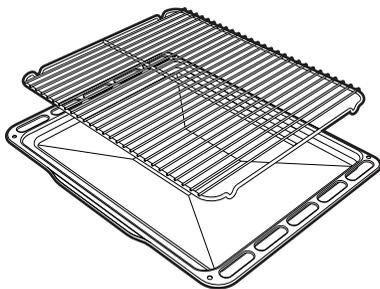
## Compartimento de cozedura

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

## 3.3 Utilização dos acessórios

### Grelha para tabuleiro

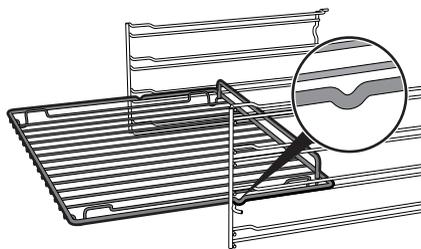
A grelha para o tabuleiro é inserida no interior do tabuleiro. Deste modo é possível recolher a gordura separadamente dos alimentos em cozedura.

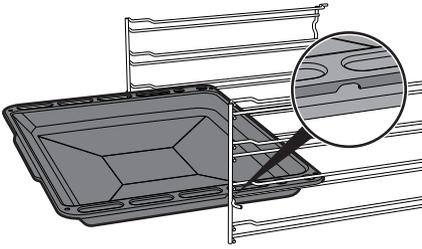


### Grelhas e tabuleiros

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 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.

## 3.4 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 placas.

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:

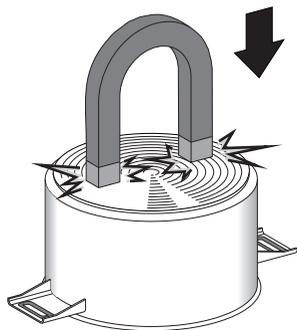
- Recipientes em cobre, aço inoxidável, alumínio, vidro refratário, madeira, cerâmica e terracota.

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.



## Utilização

Se no display for mostrado o símbolo , significa que a panela não é adequada.



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

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

### Limitação da duração da cozedura

A placa de cozinha dispõe de um dispositivo automático que limita a duração do 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 ½



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 ).



## 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 poupar-se tempo e energia utilizando uma panela de pressão, a qual permite, além disso, conservar as vitaminas contidas nos alimentos.
- Assegure-se de que a panela de pressão contenha líquido suficiente, visto que o sobreaquecimento provocado pela sua ausência poderá danificar a panela e a zona de cozedura.
- Se possível, tape sempre as panelas com uma tampa adequada.
- Escolha a panela adequada à quantidade de alimento a cozinhar. Uma panela grande mas semivazia implica um dispêndio de energia.



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

## 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.

## 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**



# Utilização

## Calor residual



### Utilização não correta Perigo de queimaduras

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

Após o desligamento da zona de cozedura, se a zona ainda estiver quente

será exibido no display o símbolo .

Quando a temperatura descer abaixo dos 60°C, o símbolo não será mais visualizado.

## Manter quente



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

Para ativar a função de Manter quente:

- Rode o botão da zona de cozedura desejada até fazer comparecer o símbolo  no respetivo display.

## Acelerador de aquecimento



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

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

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

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

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



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



## Função Booster

**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 será automaticamente desativada e a cozedura prosseguirá no nível de potência **9** (apenas nas zonas **2**).

**Apenas para algumas zonas:** a função Booster mantém-se sempre ativa e é necessário desativá-la manualmente através.

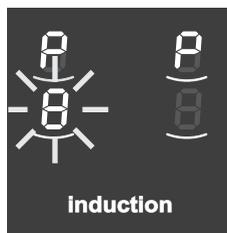
**i** A função Booster é prioritária em relação à função do acelerador de aquecimento.

## Gestão de potência

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

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

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



**i** A prioridade é dada à primeira zona definida.



# Utilização

## 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 à esquerda 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 , contacte a assistência técnica.

## Limitação de potência da placa



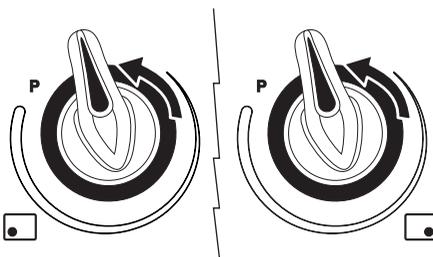
A placa por indução está configurada de fábrica para funcionar com a potência de **7,4 kW**, mas é possível limitá-la para funcionar a **5,5 kW** - **3,8 kW** - **3 kW** - **2,6 kW** e **1,9 kW**.

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 á rede elétrica.

2. Rode em simultâneo os botões da zona dianteira esquerda e da zona dianteira direita em sentido anti-horário para a posição «**A**» e mantenha a posição durante 3 segundos.



Nos display das zonas posterior esquerda e posterior direita aparecem as informações «**7.**» e «**4.**» (potência a 7,4 kW).

3. Liberte os botões.
4. Repetir os passos 2 e 3 para alterar a limitação de potência até obter «**5.**» e «**5.**» (potência 5,5 kW), «**3.**» e «**8.**» (potência 3,8 kW), «**3.**» e «**0.**» (potência



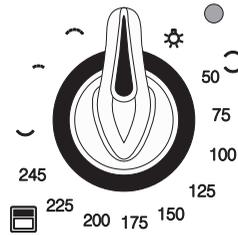
3 kW), «2.» e «6» (potência 2,6 kW), «1.» e «9» (potência 1,9 kW).

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



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

- Rode depois o botão em sentido horário para seleccionar uma das funções disponíveis na temperatura máxima.

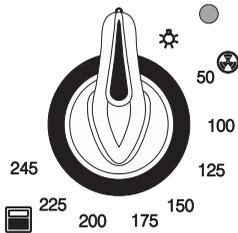


## 3.5 Utilização dos fornos

### Ligação do forno principal

Para ligar o forno principal:

- Rode o botão em sentido horário para seleccionar a temperatura pretendida compreendida entre **50 °C** e **245 °C**.



### Ligação do forno auxiliar

Para ligar o forno auxiliar:

- Rode o botão em sentido horário para seleccionar a temperatura pretendida compreendida entre **50 °C** e **245 °C**.

### Funções do forno principal



#### 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 várias prateleiras) peixe, vegetais e biscoitos sem qualquer mistura de odores e sabores.



# Utilização

## Funções do forno auxiliar



### Estática

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



### Inferior

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.



### Grill pequeno

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



### Grill

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

## 3.6 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 de alimentos e do gosto do consumidor.
- Utilize um termómetro para carnes durante os assados ou simplesmente carregue com uma colher no assado. Se este estiver firme está pronto, caso contrário, deve-se ainda deixar assar durante alguns minutos.



## Conselhos para as cozeduras com Grill

- A grelhagem de carnes pode ser efetuada tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se pretender mudar o efeito da cozedura.
- 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 na primeira prateleira em baixo para a recolha dos líquidos produzidos pela grelhagem.
- O tempo de duração da cozedura com o grill não deve exceder 30 minutos no forno auxiliar.

## 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 algumas vezes durante a cozedura prestando muita atenção.

## Conselhos para a descongelação e a fermentação

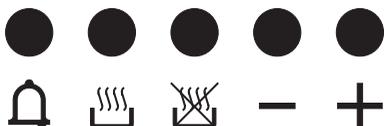
- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilize uma grelha colocada no segundo nível e um tabuleiro colocado no primeiro nível. Deste modo, os alimentos 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

- 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 interior do aparelho permanentemente limpo.



## 3.7 Relógio programador



Tecla do temporizador

Tecla de duração da cozedura

Tecla de fim da cozedura

Tecla de diminuição do valor

Tecla de aumento do valor

**i** O relógio programador controla apenas o forno principal e não existe qualquer controlo sobre o forno auxiliar.

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

## Ajuste da hora

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

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

a piscarem.

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



## Cozedura temporizada

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

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

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



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



Para colocar a zeros a programação efetuada, pressione em simultâneo as teclas e e desligue manualmente o forno.

## Cozedura programada

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

1. Defina a duração da cozedura como descrito no parágrafo anterior «Cozedura temporizada».
2. Pressione a tecla . No display aparecerá a hora atual adicionada à duração da cozedura anteriormente definida.
3. Pressione as teclas ou para definir os minutos pretendidos.
4. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No display aparecerá a hora atual juntamente com os símbolos e .



## Utilização

5. No fim da cozedura as resistências de aquecimento serão desativadas. No display, o símbolo  apaga-se, o símbolo **A** pisca e ativa-se um sinal de som.

6. Para desligar o sinal de som basta pressionar uma tecla qualquer do relógio programador.

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

3. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para terminar o ajuste do temporizador. No display aparecerão a hora atual e os símbolos



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



Após a programação do temporizador contador de minutos o display voltará a mostrar a hora atual. Para visualizar o tempo residual, pressione a tecla .



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

### Regulação do volume do sinal de som

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

### 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. Pressione a tecla . O display mostra os números  e a lâmpada indicadora  a piscar entre as horas e os minutos.

2. Pressione as teclas  ou  para definir os minutos pretendidos.

### Cancelamento dos dados definidos

Pressione em simultâneo as teclas  e



 para colocar a zero as programações efetuadas.

Em seguida, desligue manualmente o forno no caso de estar a decorrer uma cozedura.



## Tabela indicadora das cozeduras do forno principal

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Posição da guia de baixo	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Assado de vitela	2	Circular	2	180 - 190	90 - 100
Lombo de porco	2	Circular	2	180 - 190	70 - 80
Rosbife	1	Circular	2	200	40 - 45
Coelho assado	1,5	Circular	2	180 - 190	70 - 80
Peito de peru	3	Circular	2	180 - 190	110 - 120
Cachaço no forno	2 - 3	Circular	2	180 - 190	170 - 180
Frango assado	1,2	Circular	2	180 - 190	65 - 70
Truta salmonada	1,2	Circular	2	150 - 160	35 - 40
Tamboril	1,5	Circular	2	160	60 - 65
Rodovalho	1,5	Circular	2	160	45 - 50
Pizza	1	Circular	2	245	8 - 9
Pão	1	Circular	2	190 - 200	25 - 30
Pão focaccia	1	Circular	2	180 - 190	20 - 25
Rosca	1	Circular	2	160	55 - 60
Tarte de geleia	1	Circular	2	160	35 - 40
Bolo de ricota	1	Circular	2	160 - 170	55 - 60
Tortellini recheados	1	Circular	2	160	20 - 25
Bolo paraíso	1,2	Circular	2	160	55 - 60
Profiteroles	1,2	Circular	2	180	80 - 90
Pão-de-ló	1	Circular	2	150 - 160	55 - 60
Bolo de arroz	1	Circular	2	160	55 - 60
Brioche	0,6	Circular	2	160	30 - 35

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



# Utilização

## Tabela indicadora das cozeduras do forno auxiliar

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		
Pizza	1	Estática	1	245	14 - 16		
Tarte de espinafre	1,2	Estática	1	220 - 230	35 - 40		
Pão focaccia	0,8	Estática	1	190 - 200	18 - 20		
Tarte de geleia	1	Estática	1	170 - 180	35 - 40		
Massa	0,4	Estática	1	170 - 180	20 - 25		
Bolinhos de	0,8	Estática	1	170 - 180	18 - 20		
Tortellini recheados	1,2	Estática	1	170 - 180	25 - 30		
Truta salmonada	1,2	Estática	1	150 - 160	35 - 40		
Coelho assado	1,2	Estática	1	180 - 190	70 - 80		
Peito de peru	1,5	Estática	1	180 - 190	80 - 90		
Lombo de porco	1,2	Estática	1	190 - 200	80 - 90		
Frango assado	1,2	Estática	1	190 - 200	55 - 60		
Salsichas	1,5	Grill	2	245	13 - 15		
						<b>Lado 1</b>	<b>Lado 2</b>
Costeletas de porco	1,5	Grill	2	245	15	5	
Entrecosto	1,5	Grill	2	245	10	10	
Entremeada	0,7	Grill	2	245	7	8	
Filete de porco	1,5	Grill	2	245	10	5	
Filete de novilho	1	Grill	2	245	10	7	

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



## 4 Limpeza e manutenção

### 4.1 Advertências



#### Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, níquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não 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). Se tal vier a acontecer, desligue imediatamente as zonas de cozedura e limpe enquanto a placa ainda está quente.

### 4.2 Limpeza do aparelho



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

#### Conselhos para a limpeza da placa de cozinha

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

### Limpeza da placa vitrocerâmica

Eventuais vestígios claros provocados pela utilização das placas com fundo em alumínio podem ser removidos com um pano húmido embebido em vinagre. No caso em que, após a cozedura, permaneçam resíduos queimados, enxague 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 placas.

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 placas, 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 placas, poderá desgastar com o passar do tempo as decorações da placa de cozinha e poderá contribuir para a formação de manchas.

### Limpeza semanal

Limpe e cuide da placa de cozinha uma vez por semana com um produto comum para a limpeza da vitrocerâmica. Respeite sempre as indicações do fabricante. O silicone presente nestes produtos gera uma película protetora hidrorrepelente e contra a sujidade. Todas as manchas ficam sobre a película e podem ser portanto removidas com facilidade.



## Limpeza e manutenção

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.

### 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
- calhas extraíveis (se presentes)
- o vedante



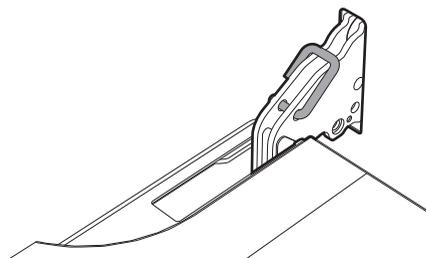
No caso de utilização de produtos de limpeza específicos, aconselha-se fazer funcionar o forno na temperatura máxima por cerca de 15/20 minutos para eliminar eventuais resíduos.

### 4.3 Desmontagem da porta

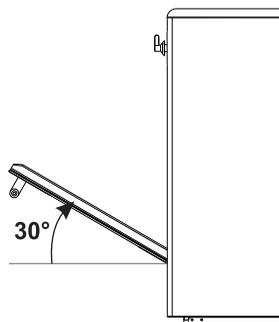
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

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

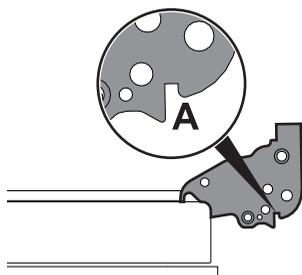


2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30° e extraia-a.





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



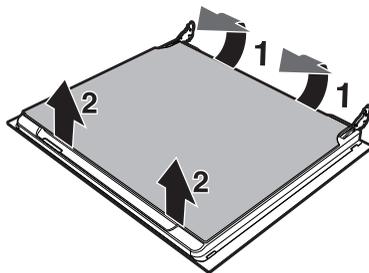
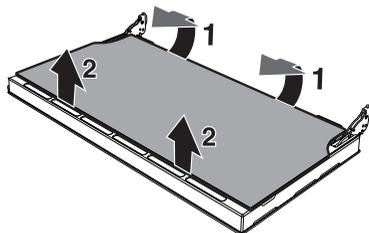
## Limpeza dos vidros da porta

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

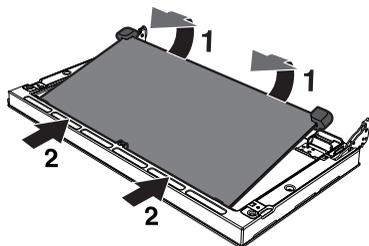


Aconselha-se a utilização de produtos para limpeza distribuídos pelo fabricante.

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

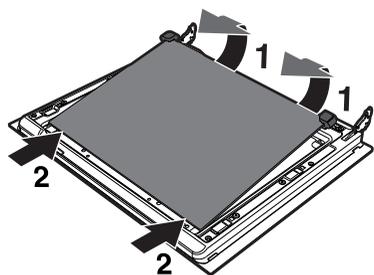


3. Retire o vidro intermédio puxando-o para cima

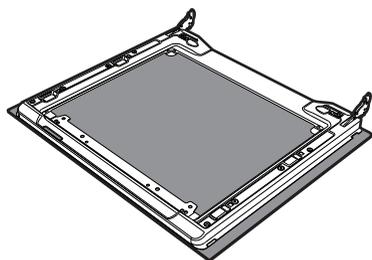
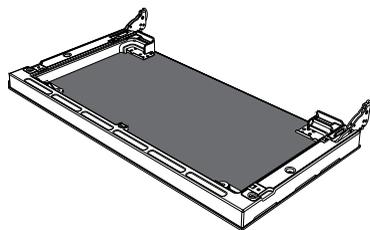




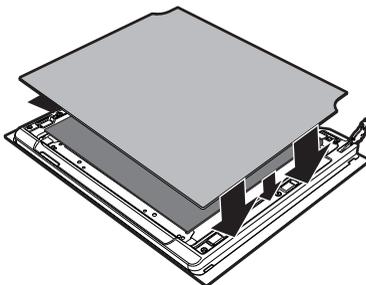
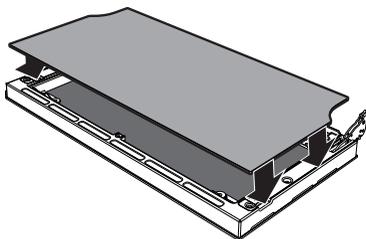
## Limpeza e manutenção



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



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



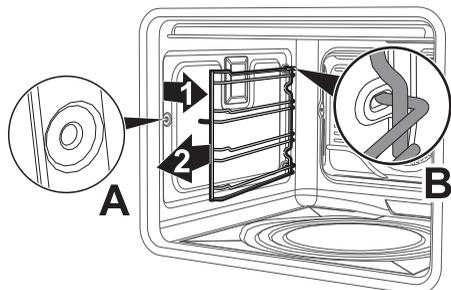
### Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

A remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros permite que seja ainda mais fácil limpar as partes laterais. Para remover as armações das grelhas/dos tabuleiros, puxe para o interior do compartimento de cozedura de forma a desprendê-las do encaixe **(A)**, em seguida, extraia-as 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 da parte superior (forno auxiliar)

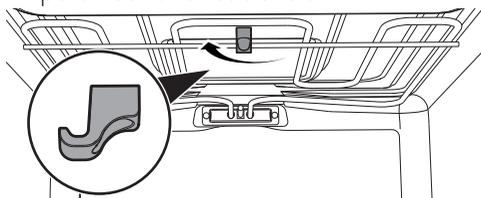


Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização  
**Perigo de queimaduras**

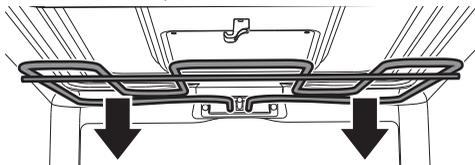
- As seguintes operações devem ser realizadas apenas com o forno completamente frio e desligado.

O aparelho está equipado com uma resistência basculante que permite uma fácil limpeza da parte superior do forno.

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



2. Baixe cuidadosamente a resistência até à sua retenção.



Utilização não correta  
**Riscos de danos ao aparelho**

- Não flita excessivamente a resistência durante a fase de limpeza.

3. No final da operação de limpeza coloque novamente a resistência em posição e rode a retenção para a prender.

## 4.4 Manutenção extraordinária

### Substituição da lâmpada de iluminação interna



Partes sob tensão elétrica  
**Perigo de eletrocussão**

- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.



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

1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.

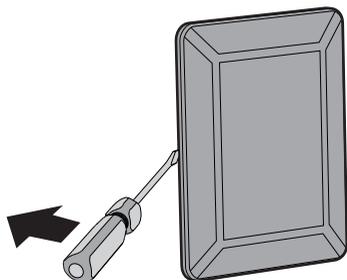


## Limpeza e manutenção

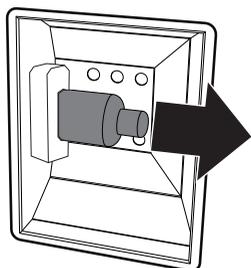
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



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



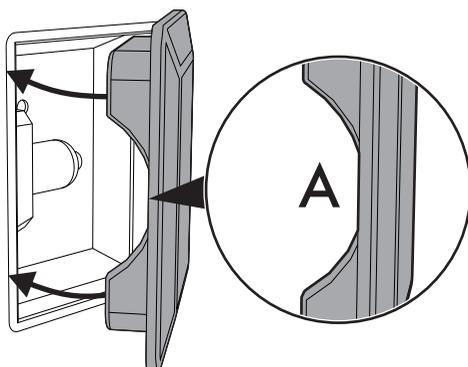
4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

5. Introduza a lâmpada nova.

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



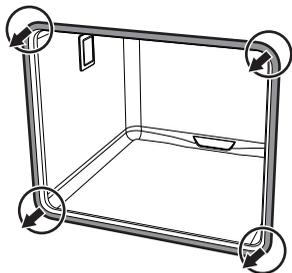
7. Pressione totalmente a tampa de forma a que encaixe perfeitamente no suporte da lâmpada.



## Desmontagem e montagem do vedante

Para desmontar o vedante:

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



Para montar o vedante:

- Enganche os ganchos posicionados nos 4 ângulos do vedante.

## Conselhos para a manutenção do vedante

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

## Que fazer se...

### ○ aparelho não funciona:

- O interruptor é defeituoso: controle a caixa dos fusíveis e verifique se o interruptor está em ordem.
- Redução de potência: verifique que as lâmpadas indicadoras do aparelho estejam a funcionar.

### A placa de cozinha produz fumo:

- Deixe-a arrefecer e limpe a placa de cozinha terminada a cozedura.
- Verifique se a comida não está a derramar e utilize, se for o caso, um recipiente maior.

### Existem ruturas ou fissuras na placa de cozinha:

- Desligue imediatamente o aparelho, retire a ficha da tomada e contacte a Assistência técnica.

### ○ forno não aquece:

- Fusível defeituoso: verifique, e, se necessário, substitua o interruptor.
- O botão de funções não foi definido: defina o botão de funções.

### Todos os alimentos preparados no compartimento do forno ficam queimados num período de tempo muito breve.

- Termóstato defeituoso: contacte o Serviço de Assistência.

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

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



# Instalação

## 5 Instalação

### 5.1 Colocação



**Aparelho pesado**  
**Perigo de ferimentos por esmagamento**

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



**Pressão na porta aberta**  
**Riscos de danos ao aparelho**

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



**Geração de calor durante o funcionamento do aparelho**  
**Risco de incêndio**

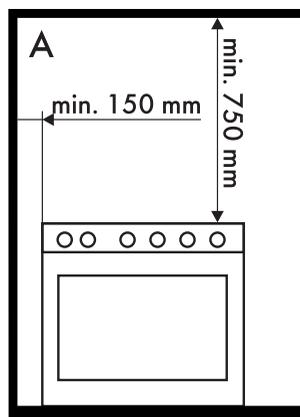
- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (não inferior a 90°C).

### Informações gerais

Este aparelho pode ser encostado a paredes das quais uma de altura superior à do plano de trabalho, que diste, pelo menos, 150 mm da parte lateral do aparelho, conforme ilustrado nos desenhos A e B relativos às classes de instalação. Os armários suspensos colocados sobre o plano de trabalho do aparelho devem estar a uma distância mínima do mesmo de 750 mm.

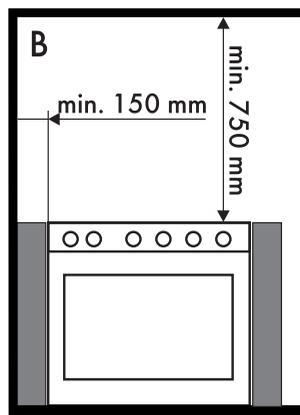
Se for instalado um exaustor sobre a placa de cozinha, consulte o manual de instruções do exaustor para respeitar a distância correta.

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



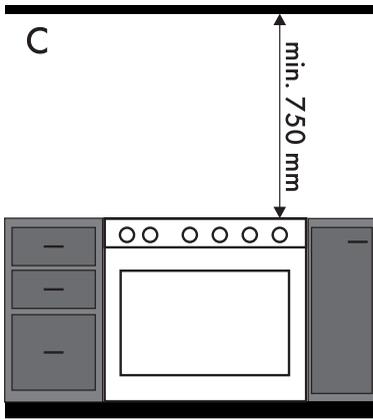
A - Classe 1

(Aparelho de instalação livre)



B - Classe 2 subclasse 1

(Aparelho encastrado)

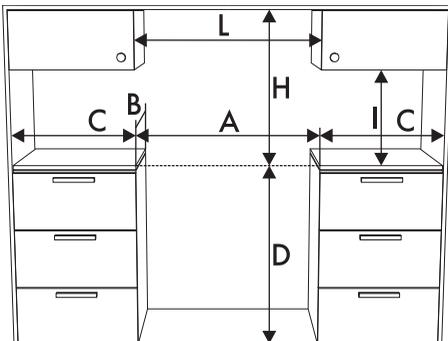


**C - Classe 2 subclasse 1  
(Aparelho encastrado)**



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

## Dimensões totais do aparelho



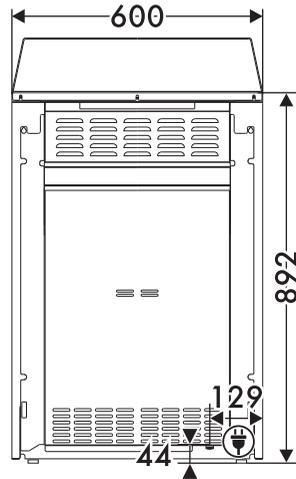
<b>A</b>	602 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C<sup>1</sup></b>	mín. 150 mm
<b>D</b>	900 - 910 mm
<b>H</b>	750 mm

<b>I</b>	450 mm
<b>L<sup>2</sup></b>	600 mm

<sup>1</sup> Distância mínima das paredes laterais ou de outros materiais inflamáveis.

<sup>2</sup> Largura mínima do armário (=A).

## Dimensões do aparelho



Ligação elétrica



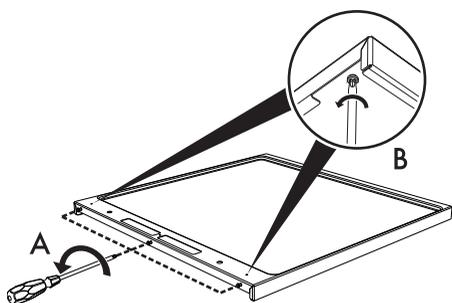
# Instalação

## Montagem do friso

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

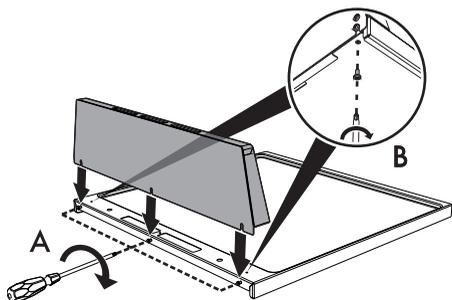
O friso deve ser sempre posicionado e fixado corretamente no aparelho.

1. Desaperte os 3 parafusos colocados atrás da placa (A) e os 2 parafusos (B) situados na parte lateral do friso.



2. Posicione o friso sobre a placa. Faça corresponder os 3 orifícios inferiores do friso com os 3 parafusos colocados atrás da placa apertados anteriormente.

3. Aperte os 3 parafusos colocados atrás da placa de cozinha (A) e os 2 parafusos sob a placa (B) para fixar o friso.

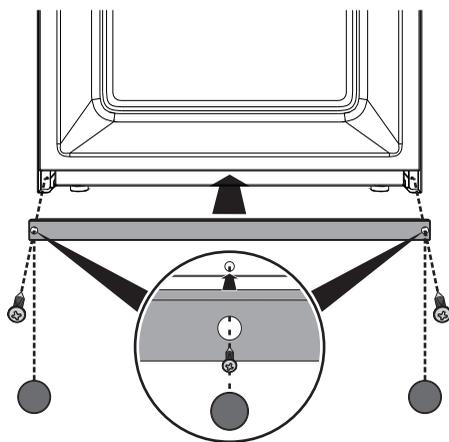


## Montagem do rodapé

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

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

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

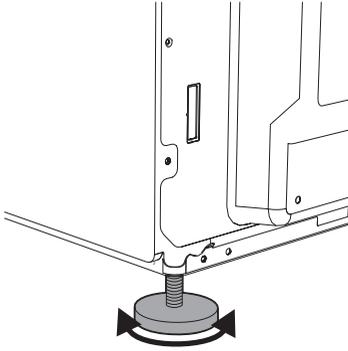


## Colocação e nivelamento do aparelho

Depois de ter feito a ligação elétrica e/ou gás para obter uma maior estabilidade, é indispensável que o aparelho esteja corretamente nivelado ao chão; aperte ou desaperte o pé da parte inferior até nivelar



e estabilizar o aparelho ao chão. Os pés têm um percurso máximo de 10 mm.



## 5.2 Ligação elétrica



**Tensão elétrica**  
**Perigo de eletrocussão**

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

## Informações gerais

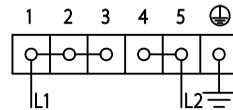
Verifique se as características da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa. A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

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

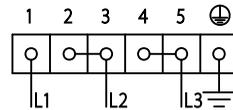
O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- **220-240 V 2~**



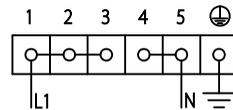
Cabo de **3 polos 3 x 6 mm<sup>2</sup>**.

- **3220-240 V 3~**



Cabo de **4 polos 4 x 4 mm<sup>2</sup>**.

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

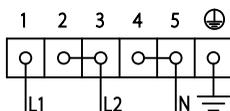


Cabo de **3 polos 3 x 6 mm<sup>2</sup>**.



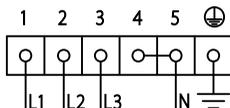
# Instalação

- 380-415 V 2N~



Cabo de 4 polos 4 x 4 mm<sup>2</sup>.

- 380-415 V 3N~



Cabo de 5 polos 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>.



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



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

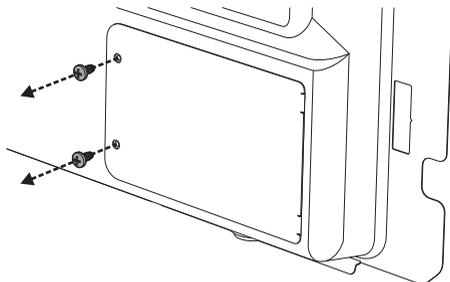
## Ligação fixa

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.

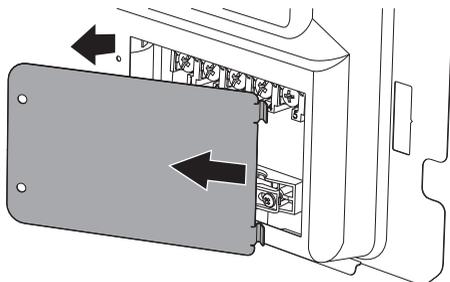
## Acesso à placa de bornes

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

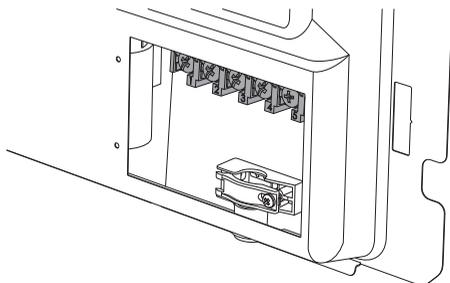
1. Retire os parafusos que fixam a portinhola ao cárter posterior.



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



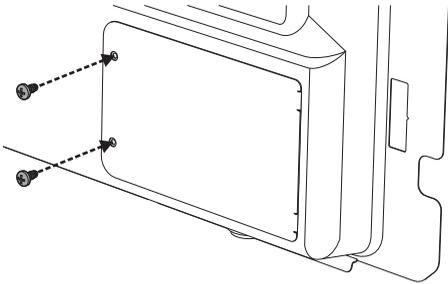
3. Avance com a instalação do cabo de alimentação.





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.



## 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.

