

ADVERTÊNCIAS	184	Utilização do armazém (se existir)	199
Advertências gerais de segurança	184	Utilização do forno	199
Instalação	189	Programador digital	200
Finalidade do aparelho	190	Conselhos para a cozedura	202
Este manual de utilização	190	Tabela indicadora das cozeduras (forno multifunções)	203
Responsabilidade do fabricante	190	Tabela indicadora das cozeduras (forno auxiliar)	204
Chapa de identificação	191	Tabela indicadora das cozeduras (forno vertical)	205
Eliminação	191		
Indicações para os Organismos de Controlo Europeus	191	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	205
Dados técnicos de eficiência energética	191	Limpeza do aparelho	205
Para poupar energia	191	Limpeza da placa vitrocerâmica	205
Fontes luminosas	191	Botões	206
Como ler o manual de uso	192	Limpeza das portas	206
DESCRIÇÃO	192	Limpeza do compartimento de cozedura	208
Descrição geral	192	Limpeza da parte superior da cavidade (apenas em alguns modelos/cavidade)	209
Placa de cozinha	193	Vapor Clean (apenas em alguns modelos)	209
Painel de comandos	194	Manutenção extraordinária	210
Outras partes	194	INSTALAÇÃO	211
Acessórios	195	Colocação	211
UTILIZAÇÃO	196	Ligação elétrica	212
Operações preliminares	196	Para o instalador	213
Utilização dos acessórios	196		
Utilização da placa	196		

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e as funcionalidades do aparelho adquirido. Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com

ADVERTÊNCIAS

Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- O aparelho aquece muito durante a utilização. Preste atenção para não tocar nas resistências de aquecimento existentes no interior do forno.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às

- peessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e os eventuais perigos relacionados com o mesmo.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
 - Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
 - Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
 - As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
 - Preste a máxima atenção ao aquecimento rápido das zonas de cozedura. Evite que as panelas cozinhem vazias. Perigo de sobreaquecimento.
 - Após a utilização, as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo após o desligamento. Não toque nas superfícies da placa de cozinha.
 - O processo de cozedura deve ser sempre mantido sob controlo. Um processo de cozedura com duração breve

deve ser vigiado constantemente.

- **ATENÇÃO:** A cozedura não supervisionada de alimentos que contenham gorduras e/ou óleos pode ser perigosa e pode causar um incêndio. NUNCA se deve tentar extinguir um incêndio com água; em vez disso, desligar o aparelho e depois cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor.
- Não utilize as funções Booster e/ou Double Booster (se presentes) para aquecer alimentos gordurosos e oleosos, pois há risco de incêndio.
- Durante a cozedura não coloque objetos metálicos, como talheres ou recipientes, sobre a superfície da placa de cozinha porque podem sobreaquecer.
- Não utilize latas de conservas, recipientes fechados ou recipientes de plástico para a cozedura.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas do aparelho.
- Não utilize ou conserve materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Durante a cozedura a porta do

forno deve estar fechada.

- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia e, em seguida, abra completamente a porta.
- Não abra a estufa (se disponível) enquanto o forno estiver aceso e ainda quente.
- Os objetos no interior da estufa (se disponível) poderão estar muito quentes após a utilização do forno.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha (se presente).
- NÃO UTILIZE OU GUARDE MATERIAIS INFLAMÁVEIS NA ESTUFA (SE DISPONÍVEL) OU EM PROXIMIDADE DO APARELHO.
- NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY JUNTO A ESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.
- NÃO MODIFIQUE ESTE APARELHO.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), coloque sempre equipamentos de proteção individual.
- Não realizar operações de limpeza enquanto o aparelho

ainda estiver quente ou em funcionamento.

- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- **ATENÇÃO:** Antes de substituir as lâmpadas de iluminação interior, certifique-se de que a unidade está desligada e a ficha extraída da tomada de corrente ou que a fonte de alimentação geral foi desligada.
- As lâmpadas utilizadas nesta unidade são lâmpadas específicas para eletrodomésticos, não as utilizar para iluminação da casa.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- Em caso de rachas, fissuras ou se a superfície de cozedura em vitrocerâmica ficar quebrada, desligue imediatamente o aparelho. Desligue a alimentação elétrica e contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Não toque ou limpe a

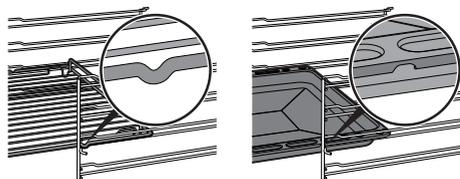
superfície da placa de cozinha durante o funcionamento ou quando as lâmpadas indicadoras de calor residual estiverem acesas.

- Ative o bloqueio dos comandos na presença de crianças ou animais domésticos que consigam ter acesso à placa de cozinha.
- Após a utilização, desligue as placas. Nunca confie apenas no detetor de panelas.
- Preste a máxima atenção às crianças porque é difícil que possam ver a indicação de calor residual. Após a utilização, as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo, mesmo se desligadas. Evite que as crianças toquem na placa.
- Os portadores de pacemaker ou outros dispositivos semelhantes devem assegurar-se de que o funcionamento dos seus equipamentos não seja prejudicado pelo campo indutivo, cuja gama de frequência está compreendida entre 20 e 50 kHz.
- Com respeito pelas disposições respeitantes à compatibilidade eletromagnética, a placa de cozinha por indução eletromagnética pertence ao grupo 2 e à classe B (EN

55011).

Danos no aparelho

- Não utilize detergentes abrasivos agressivos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro do forno, porque poderiam riscar a superfície e causar a sua quebra.
- Utilizar eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize o aparelho como superfície de apoio.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não se sentar no aparelho.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta do aparelho.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do forno.



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

sobreaquecimento e o incêndio de gorduras e óleos.

Prestar a máxima atenção

- Perigo de incêndio: Não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- **NÃO UTILIZAR, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.**
- Não utilizar louças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduzir latas de conservas ou recipientes fechados no compartimento de cozedura.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Não colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se necessário, pode utilizar a grelha para tabuleiro (fornecida ou vendida separadamente dependendo dos modelos) colocando-a na parte inferior como suporte para a cozedura.
- Se quiser utilizar papel para

forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.

- Não utilizar a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Os recipientes e os grelhadores devem ser posicionados dentro do perímetro da placa de cozedura.
- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
- Em caso de transbordamento ou derrame, remover o líquido em excesso da placa de cozedura.
- Não derramar sobre a placa substâncias ácidas como sumo de limão ou vinagre.
- Não derrame açúcar ou misturas doces na placa durante a cozedura.
- Não coloque sobre a placa materiais ou substâncias que possam derreter (papel, plástico ou folhas de alumínio) durante a cozedura.
- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Apoie os recipientes diretamente sobre a superfície em vitrocerâmica.
- Não colocar panelas ou frigideiras vazias nas zonas de cozedura ligadas.
- Não utilizar materiais ásperos,

- abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Nas partes de aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilizar produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
 - Nas partes em vidro não utilizar detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
 - A superfície de vitrocerâmica é muito resistente aos choques, porém evite que objetos sólidos e duros caiam na superfície de cozedura, pois poderão provocar ruturas.
 - Não utilizar a porta aberta como alavanca para posicionar o aparelho no móvel.
 - Não exercer pressões excessivas na porta aberta.
 - Garantir que não ficam objetos presos nas portas.
 - Não utilizar o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.

Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.**
- Este aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Antes de qualquer intervenção

sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.

- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.
- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Para evitar um possível sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- A ligação elétrica deverá ser realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes a uma temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.

- Tenha cuidado se ligar aparelhos elétricos adicionais. Os cabos de ligação não devem entrar em contacto com as zonas de cozedura quentes.
- A instalação e a eventual substituição do cabo de ligação à eletricidade devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- Possibilite que o aparelho seja desligado após a instalação, por meio de uma ficha acessível ou interruptor, no caso de uma ligação fixa.
- Providencie, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação unipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento completo nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.

Para este aparelho

- As portas de vaivém não se bloqueiam lateralmente na fase de abertura e é possível que tendam a fechar-se novamente. Durante a utilização, preste muita atenção ao contacto com o vidro interno, para evitar queimaduras acidentais.

Finalidade do aparelho

Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria. Também não pode ser utilizado:

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

Este manual de utilização

- Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve ser conservado íntegro e ficar sempre ao alcance do utilizador durante todo o ciclo de vida do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho ler atentamente este manual de utilização.

Responsabilidade do fabricante

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

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

originais.

Chapa de identificação

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

Eliminação



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

Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

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

Para eliminar o aparelho:

- Cortar o cabo de alimentação elétrica e removê-lo.
- Entregar o aparelho nos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

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

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



Embalagens de plástico Perigo de asfíxia

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

Indicações para os Organismos de Controlo Europeus

Fan forced mode

a função ECO utilizada para definir a classe de eficiência energética está em conformidade

com as especificações da norma europeia EN 60350-1.

Dados técnicos de eficiência energética

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

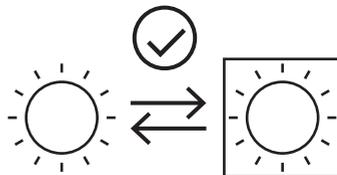
Estes dados estão presentes na “Ficha Informativa do Produto” que pode ser descarregada do site na página dedicada ao produto em questão.

Para poupar energia

- Preeaqueça o aparelho apenas se exigido pela receita.
- Se não estiver indicado o contrário na embalagem, descongele os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos um após o outro para melhor aproveitar o compartimento de cozedura já aquecido.
- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o compartimento de cozedura sempre limpo.

Fontes luminosas

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



- As fontes luminosas contidas no produto são declaradas como adequadas para o funcionamento com temperatura ambiente ≥ 300 °C e destinam-se ao uso em

aplicações de alta temperatura, como os fornos.

- Este aparelho contém fontes luminosas de classe de eficiência "G".

convenções de leitura:



Advertência/Atenção



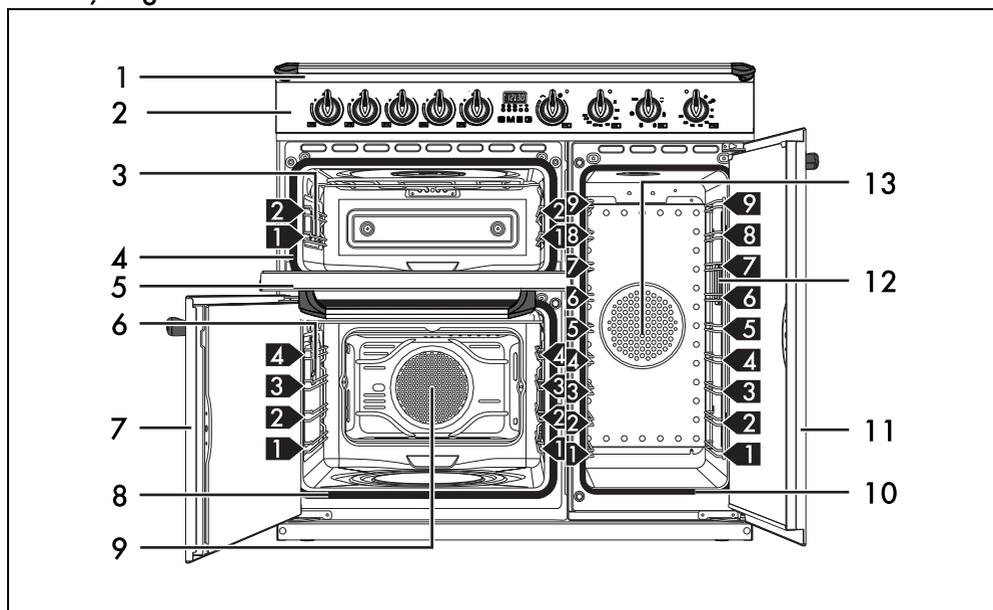
Informação/Sugestão

Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes

DESCRIÇÃO

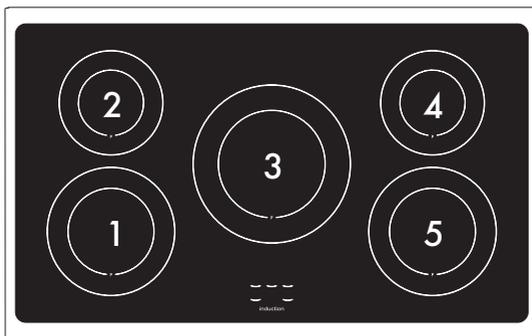
Descrição geral



- 1 Placa de cozinha
- 2 Painel de comandos
- 3 Lâmpada do forno auxiliar
- 4 Vedante do forno auxiliar
- 5 Porta do forno auxiliar
- 6 Lâmpada do forno multifunções
- 7 Porta do forno multifunções
- 8 Vedante do forno multifunções
- 9 Ventoinha
- 10 Vedante do forno vertical
- 11 Porta do forno vertical
- 12 Lâmpada do forno vertical
- 13 Ventoinha do forno vertical

1,2,3... Prateleira da armação

Placa de cozinha



Zona	Diâmetro exterior (mm)	Ø panela mín. (mm)	Ø panela aconselhada (mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Potência absorvida na função Booster (W)*
1	210	120	210	2300	3000
2	180	110	180	1300	1400
3	270	145	270	2300	3000
4	180	110	180	1300	1400
5	210	120	210	2300	3000

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

Vantagens da cozedura por indução



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

- Poupança energética graças à transmissão direta da energia à panela (são necessários recipientes apropriados em material magnetizável) em relação à cozedura elétrica tradicional.
- Maior segurança graças à transmissão de energia apenas ao recipiente colocado na placa de cozinha.
- Elevado rendimento na transmissão de energia da zona de cozedura por indução à base da panela.
- Rápida velocidade de aquecimento.

- Perigo reduzido de queimaduras, uma vez que, sendo a superfície aquecida apenas na base da panela, os alimentos que vazam não se pegam.

Gestão de potência

A placa possui um módulo de gestão de potência que otimiza/limita os consumos. Se os níveis de potência máximos definidos ultrapassarem o limite máximo permitido, a placa eletrónica irá gerir automaticamente a potência distribuída pelas placas. O módulo procura manter os níveis máximos de potência distribuída. No display são mostrados os níveis definidos pela gestão automática.

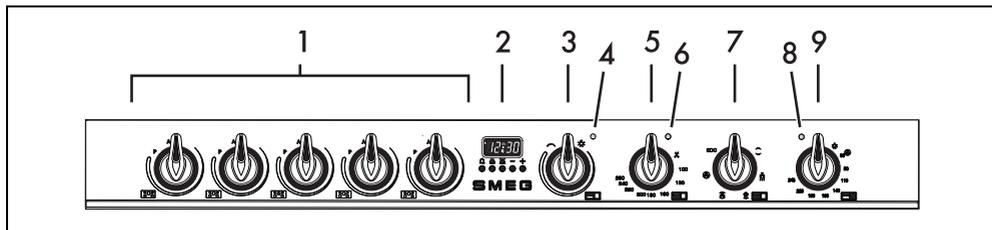


A prioridade é dada à primeira zona definida em ordem cronológica.



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

Painel de comandos



1 Botões das zonas de cozadura da placa

Úteis para controlar as zonas de cozadura 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 Relógio programador

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



O relógio programador funciona apenas no forno multifunções inferior.

3 Botão do grill variável do forno auxiliar

Acende a luz interna do forno ou aciona a resistência grill a uma temperatura que vai indicativamente de um mínimo de 50°C a um máximo de 245°C.

4 Lâmpada indicadora do grill variável do forno auxiliar

Acende-se para indicar que o forno auxiliar está em fase de aquecimento. Apaga-se ao alcançar a temperatura. A intermitência regular indica que a temperatura definida dentro do forno é mantida constante.

5 Botão de temperatura do forno multifunções esquerdo

Através deste botão é possível selecionar a temperatura de cozadura e de Vapor Clean. Rode o botão em sentido horário para o valor desejado compreendido entre o mínimo e o máximo.

6 Lâmpada indicadora do forno multifunções esquerdo

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 cozadura é mantida constante.

7 Botão de funções do forno multifunções esquerdo

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

8 Lâmpada indicadora do forno vertical

Acende-se para indicar que o forno está em fase de aquecimento. Apaga-se ao alcançar a temperatura. A intermitência regular indica que a temperatura definida dentro do forno é mantida constante.

9 Botão das funções/temperatura de forno vertical

Acende a luz interna do compartimento de cozadura ou aciona a resistência circular a uma temperatura que vai indicativamente de um mínimo de 50 °C a um máximo de 245 °C.

Outras partes

Prateleiras de colocação

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

Ventoinha de refrigeração

A ventoinha refrigera o forno e entra em funcionamento durante a cozadura. O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai pela parte posterior do aparelho e que pode continuar por um breve período de tempo mesmo depois de desligar o aparelho.



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

Iluminação interna

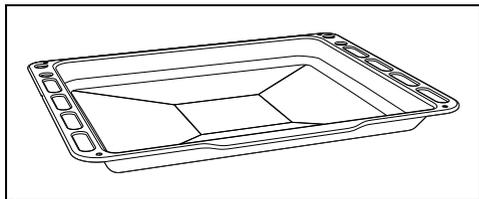
A iluminação interna do aparelho liga-se:

- Forno multifunções: quando é selecionada uma das funções, exceto a função **ECO**.
- Forno auxiliar: quando o botão do grill variável é rodado para o símbolo  ou para a temperatura de cozedura.
- Forno vertical: quando o botão das funções/temperatura é rodado para o símbolo  ou para a temperatura de cozedura.

Acessórios

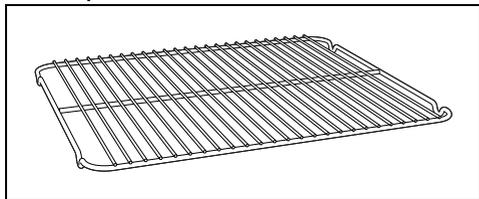
- Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.
- Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.
- Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados.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

Tabuleiro fundo



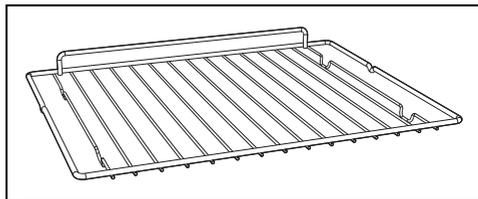
Util para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de bolos, pizzas, biscoitos...

Grelha para tabuleiro



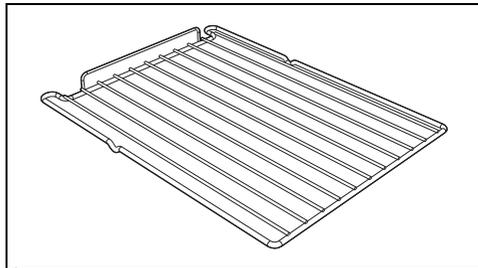
Deve ser apoiada sobre o tabuleiro, útil para a cozedura de alimentos cuja gordura possa pingar.

Grelha



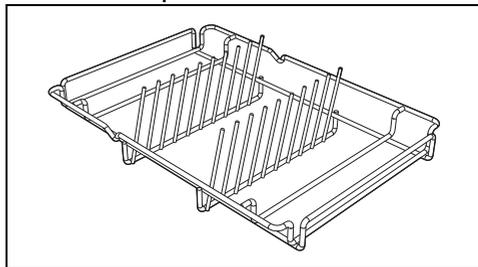
Util para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Grelha do forno vertical



Util para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Escorredor de pratos



Util para aquecer os pratos.

UTILIZAÇÃO

Operações preliminares



Ver Advertências gerais de segurança.

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

Primeiro aquecimento

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

Durante o aquecimento do aparelho

- Arejar o local;
- não ficar na área.



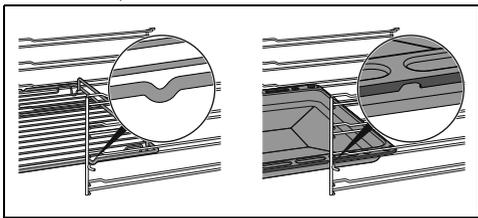
Executar o primeiro ciclo de aquecimento para cada uma das cavidades do aparelho.

Utilização dos acessórios

Grelhas e tabuleiros

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

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



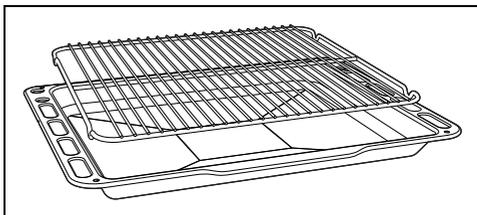
Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.



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

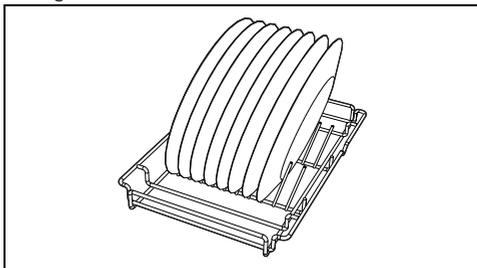
Grelha para tabuleiro

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



Escorredor de pratos

1. Introduza o escorredor de pratos sem pratos no forno lateral no primeiro nível do tabuleiro.
2. Coloque os pratos como mostrado na figura.



3. Aqueça o forno a uma temperatura não superior a 50°C durante não mais do que 15 minutos.
4. Concluído o aquecimento, extraia ligeiramente o suporte deixando-o nas guias.
5. Assegure-se de que o suporte esteja estável e equilibrado e extraia os pratos.



Utilize luvas apropriadas de forno durante a movimentação dos pratos.

Utilização da placa

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

botão para o valor de potência desejado.



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



Depois da utilização, desligue as placas utilizadas posicionando o respetivo botão em 0. Nunca confie apenas no detetor de presença de panelas.

Recipientes utilizáveis para a cozedura por indução

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

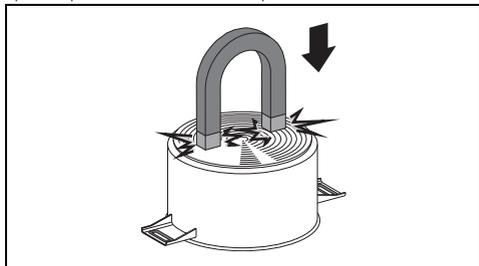
Recipientes adequados:

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

Recipientes não adequados:

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

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



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

Reconhecimento da panela

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

Limites no reconhecimento da panela

O diâmetro mínimo na base da panela está assinalado por um sinal de cruz presente na zona de cozedura.

As panelas com diâmetros inferiores podem não ser detetadas e, por conseguinte, não ativar o indutor.

Limitação da duração da cozedura

A placa de cozinha dispõe de um dispositivo automático que limita a duração do funcionamento. Se não alterar as definições da zona de cozedura, a duração do funcionamento máximo de cada zona individual depende do nível de potência selecionado. Quando o dispositivo para a limitação da duração do funcionamento é ativado, a zona de cozedura desliga-se, é emitido um breve sinal e, se estiver quente, é

exibido o símbolo **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	1,5

Proteção contra sobreaquecimento

Ao utilizar a placa de cozinha a toda a potência durante um longo período, as partes eletrónicas podem ter dificuldade em arrefecer se a temperatura ambiente for elevada. Para evitar que nas partes eletrónicas se formem temperaturas muito elevadas, a potência da zona de cozedura é reduzida automaticamente.

Calor residual

Após o desligamento da zona de cozedura, se a zona ainda estiver quente será exibido no display o símbolo **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.

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

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

foi anteriormente selecionado.



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

Função Booster

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

- Para ativar a função Booster, rode o botão no sentido horário para a posição P e segure-o até o símbolo **P** aparecer no display correspondente e depois solte o botão.
- Após 5 minutos de funcionamento contínuo, a função Booster é desativada automaticamente e a cozedura prossegue no nível de potência 9.
- Para desativar a função Booster basta selecionar um outro nível de potência.

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



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

Manter quente



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

Para ativar a função Manter quente, rode o botão da zona de cozedura desejada para uma posição intermédia entre 0 (desligado) e o nível de potência 1, até aparecer o símbolo **U** no display correspondente.

Limitação de potência da placa de cozinha

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

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



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

2. Rode em simultâneo os botões da zona dianteira esquerda e da zona dianteira direita em sentido anti-horário (respetivamente na posição "A") e mantenha a posição durante 3 segundos.

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

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

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



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



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

Bloqueio de comandos

O bloqueio de comandos é um dispositivo que permite proteger o aparelho do uso involuntário ou não apropriado.

1. Com todas as zonas de cozedura desligadas, rode em simultâneo os dois botões correspondentes à zona dianteira esquerda e traseira esquerda na posição "A".
2. Mantenha rodados os botões até que nos displays apareçam os símbolos .
3. Liberte os botões.

Para remover o Bloqueio de comandos, repita

as mesmas operações descritas anteriormente.



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

Códigos de erro

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

Utilização do armazém (se existir)



Veja Advertências gerais de segurança.

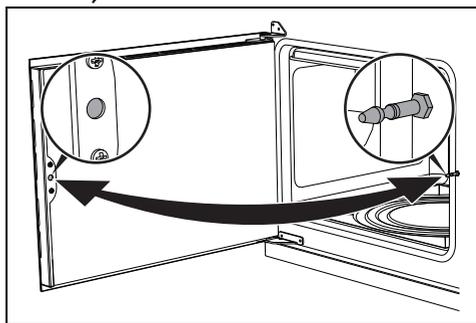
Na parte inferior do fogão, existe um compartimento chamado estufa. É acessível puxando para si. Pode ser utilizada para guardar panelas ou objetos metálicos necessários para a utilização do aparelho.

Utilização do forno



Ver Advertências gerais de segurança.

Abertura e fecho da porta dos fornos multifunções



Os fornos multifunção possuem uma porta com abertura tipo "bandeira". Para abri-la, puxe a pega da porta para si. Para fechá-la, empurre as portas até sentir um "click" mecânico.

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

Lista das funções de cozedura tradicionais

 Em alguns modelos nem todas as funções estão presentes.

ESTÁTICO

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

BASE TERMOVENTILADA

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

GRILL

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

DESCONGELAÇÃO RÁPIDA

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

VENTILADO

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

TERMOVENTILADO



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

ECO

ECO

Esta função é particularmente indicada para a cozedura sobre uma única prateleira, com baixo consumo elétrico. É aconselhada para todos os tipos de alimentos onde se possa formar muita humidade (por exemplo, verduras). Para obter a máxima poupança energética e reduzir os tempos de cozedura, recomenda-se introduzir os alimentos no forno sem preaquecer o compartimento de cozedura.



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



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

VAPOR CLEAN (apenas em alguns modelos)



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

Programador digital



Tecla do temporizador



Tecla de duração da cozedura

-  Tecla de fim da cozedura
-  Tecla de diminuição do valor
-  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. Pressione em simultâneo as teclas  e  para reiniciar 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 ao mesmo tempo as teclas  e . O pontinho entre as horas e os minutos pisca.
2. Através das teclas  e  é possível ajustar a hora. Mantenha a tecla premida para avançar rapidamente.
3. Aguarde 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

 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 .
2. Pressione as teclas  ou  para definir a duração.
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 acústico.
5. Para desligar o sinal acústico 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.

 Para mostrar o tempo de cozedura prima a tecla .

 Para colocar a zero a programação definida, pressione simultaneamente as teclas  e . Será depois necessário desligar manualmente o forno.

Cozedura programada

 Por cozedura programada entende-se a função que permite terminar uma cozedura temporizada a uma hora definida pelo utilizador.

1. Defina a duração da cozedura como descrito no parágrafo anterior Cozedura temporizada.
2. Pressione a tecla . No display surgirá a hora de fim do tempo de cozedura (hora atual mais a duração da cozedura).
3. Pressione as teclas  ou  para definir a hora de fim da cozedura.
4. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No display aparecerá a hora atual juntamente com o símbolo .
5. 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.

 Para colocar a zero a programação definida, pressione simultaneamente as teclas  e . Será depois necessário desligar manualmente o forno.



Para mostrar o tempo de cozedura prima a tecla .
Para mostrar a hora de fim da cozedura pressione a tecla .

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. Ao pressionar a tecla  o display exibe  e a lâmpada indicadora  a piscar.
2. Pressione as teclas  ou  para definir a duração.
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  e .

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

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



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



Para visualizar o tempo restante, pressione a tecla .

Cancelamento dos dados definidos

Pressione em simultâneo as teclas  e  para colocar a zero as programações efetuadas.

Definir o volume do sinal acústico

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

Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em vários níveis.
- Aumentar as temperaturas não abrevia os

tempos de cozedura (os alimentos poderão ficar muito cozidos no exterior e pouco cozidos no interior).

Conselhos para a cozedura de carne

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

Conselhos para as cozeduras com Grill

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

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

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

Dicas para cozinhar em duas prateleiras:

- Recomendamos que utilize 2 grelhas (podem ser adquiridas nos centros de assistência técnica autorizados).
- Para facilitar o fluxo de ar, posicione os tabuleiros/caçarolas no centro das grelhas

e certifique-se de que a sua largura/ diâmetro não exceda os 30 cm.

- Posicione as grelhas mantendo um nível vazio entre as mesmas.
- Dependendo dos alimentos e do aumento da carga dentro do compartimento, a cozedura em dois níveis pode demorar mais alguns minutos do que numa única prateleira.
- As funções indicadas para cozinhar em duas prateleiras são TERMOVENTILADO e BASE TERMOVENTILADA.

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.

Conselhos para a descongelação e a fermentação

- Coloque os alimentos congelados sem a

Tabela indicadora das cozeduras (forno multifunções)

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)	
Lasanha	3 - 4	ESTÁTICO	1	220 - 230	45 - 50	
Massa no forno	3 - 4	ESTÁTICO	1	220 - 230	45 - 50	
Assado de vitela	2	TERMOVENTILADO	2	180 - 190	90 - 100	
Lombo de porco	2	TERMOVENTILADO	2	180 - 190	70 - 80	
Salsichas	1,5	GRILL VENTILADO	3	260	15	
Rosbife	1	TERMOVENTILADO	2	200	40 - 45	
Coelho assado	1,5	TERMOVENTILADO	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	3	TERMOVENTILADO	2	180 - 190	110 - 120	
Cachaço no forno	2 - 3	TERMOVENTILADO	2	180 - 190	170 - 180	
Frango assado	1,2	TERMOVENTILADO	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Costeletas de porco	1,5	GRILL VENTILADO	3	260	15	5
Entrecosto	1,5	GRILL VENTILADO	3	260	10	10
Entremeada	0,7	GRILL	4	260	7	8
Filete de porco	1,5	GRILL VENTILADO	3	260	10	5
Filete de novilho	1	GRILL	4	260	10	7
Truta salmonada	1,2	TERMOVENTILADO	2	160 - 170	35 - 40	

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

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Tamboril	1,5	TERMOVENTILADO	2	160 -170	60 - 65
Rodovalho	1,5	TERMOVENTILADO	2	160 -170	45 - 50
Pizza	1	VENTILADO	2	260	8 - 9
Pão	1	TERMOVENTILADO	2	190 - 200	25 - 30
Pão focaccia	1	TERMOVENTILADO	2	180 - 190	20 - 25
Rosca	1	TERMOVENTILADO	2	160	55 - 60
Tarte	1	ESTÁTICO	2	170	30 - 40
Bolo de ricota	1	TERMOVENTILADO	2	160 - 170	55 - 60
Tortellini recheados	1	TERMOVENTILADO	2	160	20 - 25
Bolo paraíso	1,2	TERMOVENTILADO	2	160	55 - 60
Profiteroles	1,2	TERMOVENTILADO	2	180	80 - 90
Pão-de-ló	1	TERMOVENTILADO	2	150 - 160	55 - 60
Bolo de arroz	1	TERMOVENTILADO	2	160	55 - 60
Brioches	0,6	TERMOVENTILADO	2	160	30 - 35

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

Tabela indicadora das cozeduras (forno auxiliar)

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)	
Salsichas	1,5	GRILL	2	MÁX	13 - 15	
					Lado 1	Lado 2
Costeletas de porco	1,5	GRILL	2	MÁX	15	5
Entrecosto	1,5	GRILL	2	MÁX	10	10
Entremeada	0,7	GRILL	2	MÁX	7	8
Filete de porco	1,5	GRILL	2	MÁX	10	5
Filete de novilho	1	GRILL	2	MÁX	10	7

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

Tabela indicadora das cozeduras (forno vertical)

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Frango assado	1,1 x 4	TERMOVENTILADO	2-4-6-8	190	80
Piza congelada	0,3 x 4	TERMOVENTILADO	2-4-6-8	230	10
Pão focaccia	0,6 x 4	TERMOVENTILADO	2-4-6-8	180-190	30 - 45
Fatias de pão torradas	0,2 x 4	TERMOVENTILADO	2-4-6-8	180	3 - 5
Brioques	0,4 x 4	TERMOVENTILADO	2-4-6-8	160	25
Biscoitos	0,4 x 4	TERMOVENTILADO	2-4-6-8	160	23
Bolo paraíso	1 x 4	TERMOVENTILADO	2-4-6-8	160	60

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza do aparelho



Ver Advertências gerais de segurança.

Limpeza das superfícies

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

Limpeza diária normal

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

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

Manchas de alimentos ou resíduos

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

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

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

Limpeza da placa vitrocerâmica



Veja Advertências gerais de segurança.

Limpe e cuide da placa de cozinha com um produto comum para a limpeza da vitrocerâmica. Respeite sempre as indicações do fabricante. O silicone presente nestes produtos gera uma película protetora hidrorrepelente e contra a sujidade. Todas as manchas ficam sobre a película e podem ser portanto removidas com facilidade. Em seguida, seque a superfície com um pano limpo. Tenha cuidado para que não fiquem restos de detergente na superfície de cozedura, visto que terão uma reação agressiva quando se aquece e poderão alterar a estrutura.

Manchas de alimentos ou resíduos

Eventuais vestígios claros provocados pela utilização das 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, remova-os, enxagúe com água e seque bem com um pano limpo. Os grãos de areia que podem cair sobre a placa de cozinha durante a limpeza de saladas ou batatas, poderão riscá-la quando se deslocam as painéis. 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 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.



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



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

Botões



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

Os botões devem ser limpos com um pano macio humedecido com água tédida e devem ser muito bem enxutos. Podem ser retirados puxando-os da sua cavidade.

Limpeza das portas

Limpeza dos vidros da porta

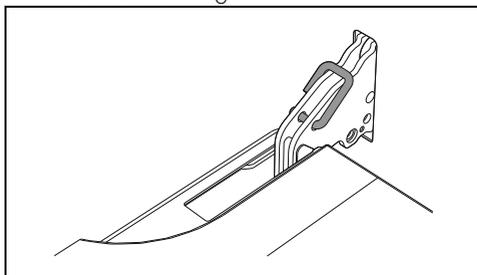
Aconselha-se manter os vidros da porta sempre bem limpos. Utilize papel absorvente de cozinha. Para a sujidade mais resistente, lave com uma esponja húmida e detergente comum.

Desmontagem da porta (apenas forno auxiliar)

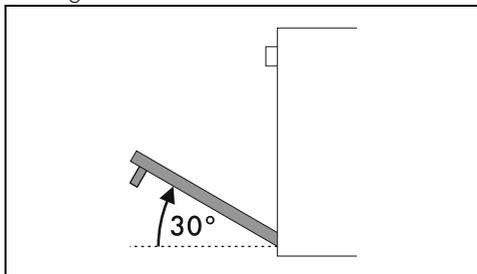
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

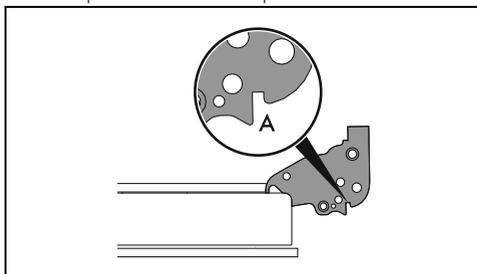
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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



3. Para voltar a montar a porta, introduza as dobradiças nas respetivas fendas situadas no forno assegurando-se de que os sulcos **A** fiquem totalmente apoiados nas fendas.



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

Desmontagem dos vidros interiores

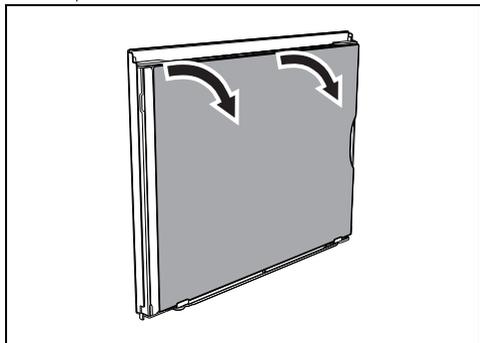
Para facilitar as operações de limpeza, os vidros interiores que compõem a porta podem ser desmontados.



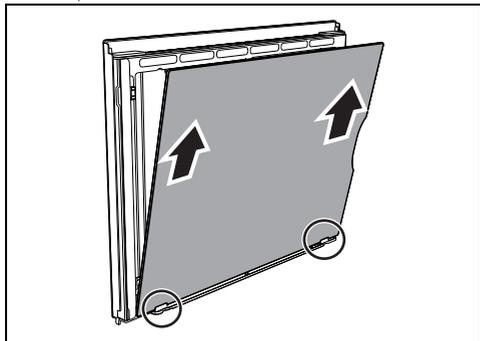
Para a limpeza utilize papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.

Porta do forno multifunções

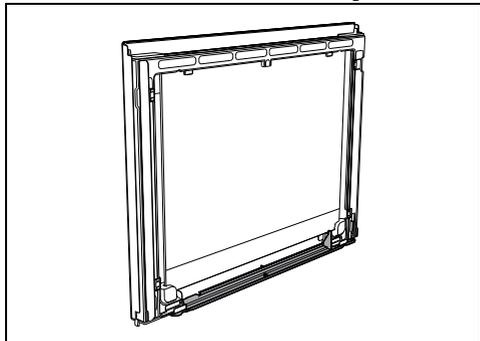
1. Remova o vidro interno puxando-o delicadamente na parte superior seguindo o movimento indicado pelas setas, para desprender os 4 pernos das suas cavidades na porta.



2. Em seguida, puxe o vidro para cima, prestando atenção aos grampos na base da porta.

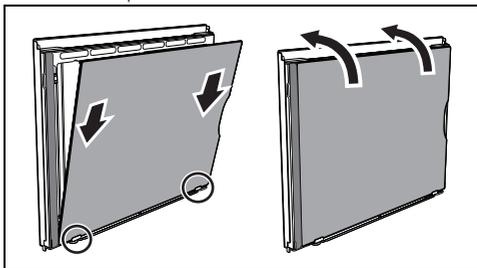


3. Após ter retirado o vidro interior é possível aceder ao friso de recolha de gotas.



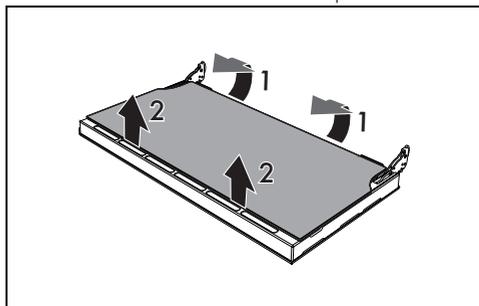
4. Após a limpeza, volte a colocar o vidro interior nos grampos. Preste atenção para centrar e encaixar os 4 pernos nas suas cavidades na porta, com o auxílio das tiras

colocadas à direita e à esquerda para um encaixe perfeito.

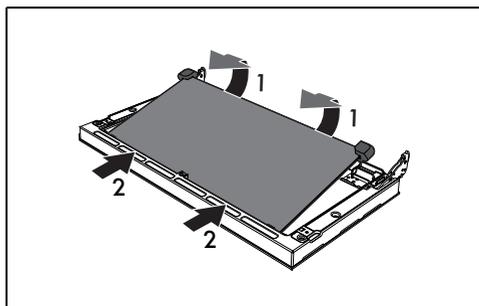


Porta do forno auxiliar

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.

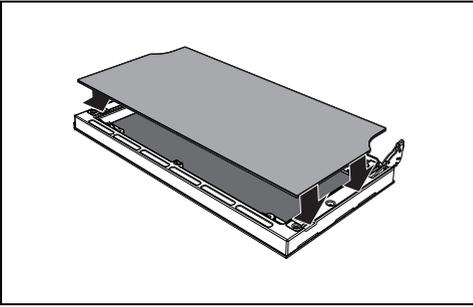


3. Retire o vidro intermédio puxando-o para cima.



4. Após a limpeza, reintroduza os vidros intermédios.
5. Recoloque o vidro interior, preste atenção para centrar e encaixar os 4 pernos nas

suas cavidades na porta aplicando uma ligeira pressão.

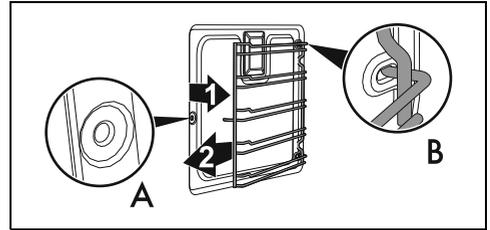


Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

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

Para remover 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.



Limpeza do compartimento de cozedura

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

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

Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.

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

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



Em caso de utilização de produtos de limpeza específicos, aconselha-se fazer funcionar o aparelho à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos, a fim de eliminar eventuais resíduos.

Secagem

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

No final de cada cozedura:

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

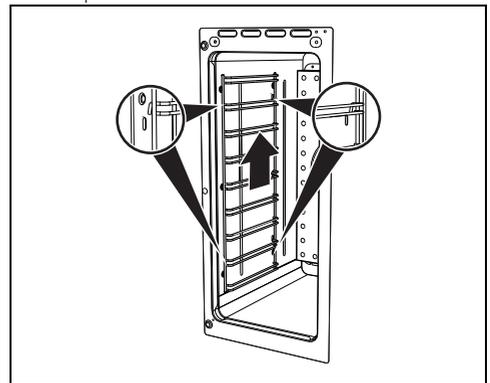
- No fim da limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar novamente as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.

Remoção das armações de suporte das grelhas/ tabuleiros do forno vertical

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 cima de forma a desprendê-la das cavidades laterais.



- 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 da cavidade (apenas em alguns modelos/cavidade)



Veja Advertências gerais de segurança.

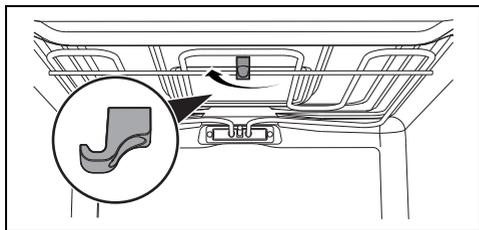


Utilização não correta Riscos de danos ao aparelho

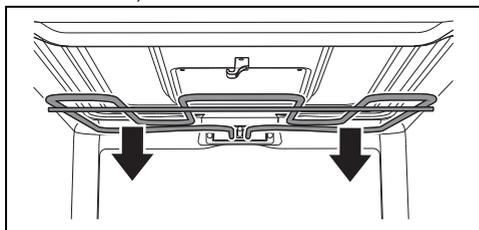
- Não flite excessivamente a resistência durante a fase de limpeza.

O aparelho é equipado com uma resistência basculante que permite facilitar a limpeza da parte superior do compartimento de cozedura.

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.



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

Vapor Clean (apenas em alguns modelos)



Veja Advertências gerais de segurança.



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

Operações preliminares

Antes de acionar o Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Se presente, remova a sonda de temperatura.
- Se presentes, remova os painéis autolimpantes.
- Verta cerca de 120 cc de água no fundo do compartimento de cozedura. Preste atenção para que não saia da cavidade.
- Com um nebulizador de borrifar, nebulize uma solução de água e detergente de loiça no compartimento de cozedura. Dirija o borrifo para as paredes laterais, para cima, para baixo e para o defletor.



Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.



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

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

Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean

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

Fim da função Vapor Clean

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

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

- aconselha-se efetuar uma secagem do compartimento de cozedura com uma função ventilada a 160°C durante cerca de 10 minutos.
- Em caso de presença dos painéis autolimpantes, aconselha-se efetuar uma secagem do compartimento de cozedura simultaneamente ao ciclo de catálise.



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



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

Manutenção extraordinária

Conselhos para a manutenção do vedante

O vedante deve ser macio e elástico.

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

Substituição da lâmpada de iluminação interna

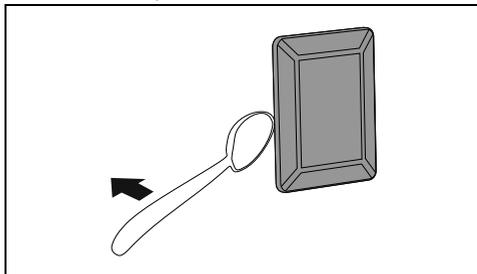


Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

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

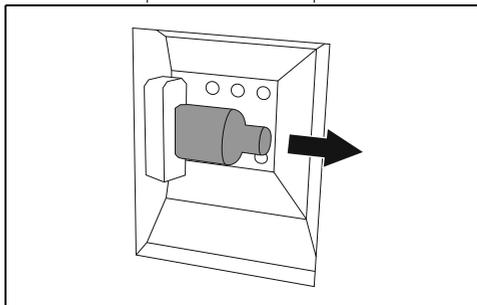
1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.

2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma colher).



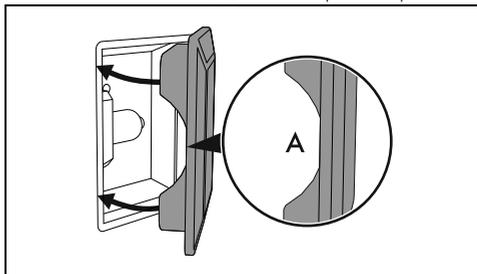
Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.

4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

5. Substituir a lâmpada por uma semelhante (40W).
6. Monte novamente a tampa. Deixe a aresta interna do vidro (A) voltada para a porta.



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

INSTALAÇÃO



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

Colocação



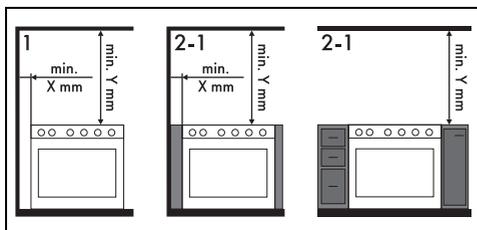
Veja Advertências gerais de segurança.

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

Classe 1 Instalação livre

Classe 2 - subclasse 1 Encastado

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



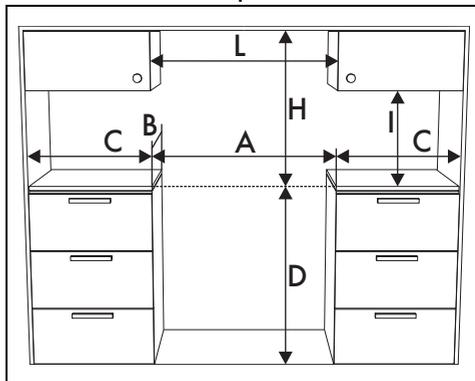
X 150 mm

Y 750 mm



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

Dimensões totais do aparelho

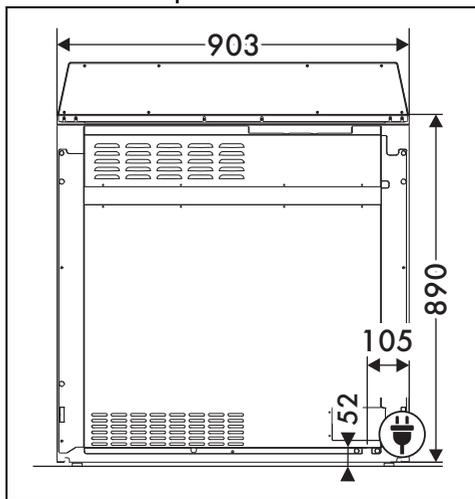


A	903 mm
B	600 mm
C ¹	mín. 150 mm
D	898 - 920 mm
H	750 mm
I	450 mm
L ²	900 mm

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

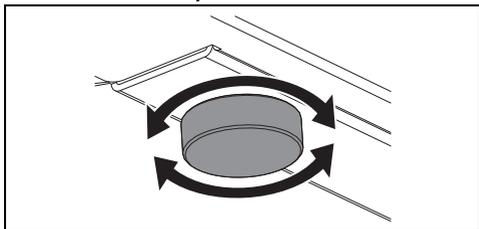
² Largura mínima do armário (=A)

Dimensões do aparelho



Posição da ligação elétrica

Nivelamento do aparelho



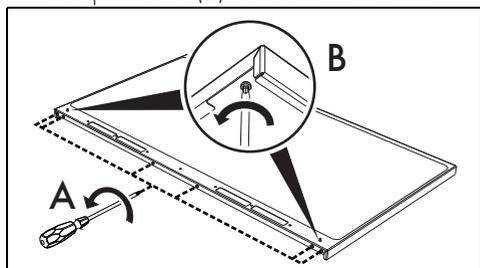
Para obter uma maior estabilidade, é indispensável que o aparelho esteja perfeitamente nivelado com o piso:

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

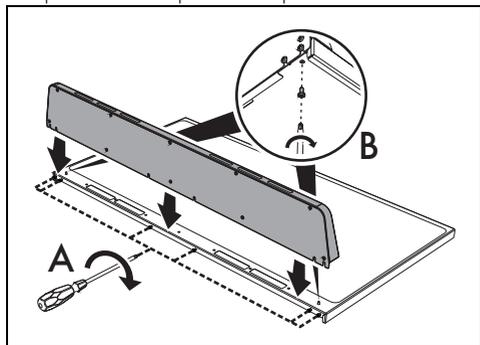
Montagem do friso

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

1. Desaperte os 6 parafusos (A) na parte de trás da placa de cozinha e desaperte os dois parafusos (B) colocados de baixo.

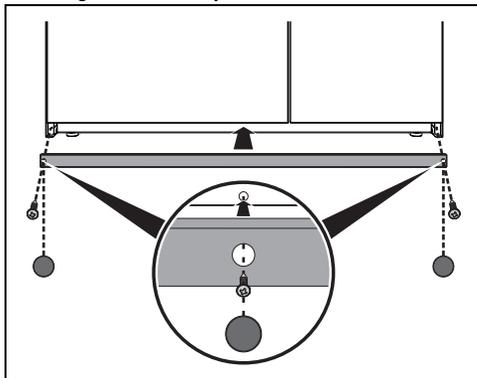


2. Coloque o friso na placa. Faça corresponder os 6 orifícios inferiores do friso com os 6 parafusos colocados atrás da placa apertados anteriormente.
3. Aperte os 6 parafusos na parte de trás da placa e os 2 parafusos por baixo.



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

Montagem do rodapé



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.



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

Ligação elétrica



Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

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

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

A chapa nunca deve ser removida.

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

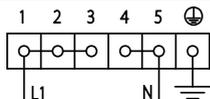
O aparelho pode funcionar nos seguintes

modos:

220-240 V 1N~

3 x 10 mm²

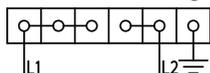
cabo tripolar



220-240 V 2~

3 x 10 mm²

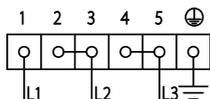
cabo tripolar



220-240 V 3~

4 x 6 mm²

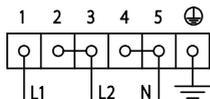
cabo tetrapolar



380-415 V 2N~

4 x 6 mm²

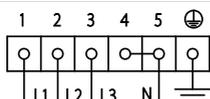
cabo tetrapolar



380-415 V 3N~

5 x 4 mm²

cabo pentapolar



nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

Para o mercado Australiano/Neozelandês:

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

Para o instalador

- No caso de ligação com uma ficha (se presente), esta última deve permanecer sempre acessível após a instalação.
- Não dobrar ou prender o cabo de alimentação.
- O aparelho deve ser instalado segundo os esquemas de instalação.
- No caso de o aparelho não funcionar corretamente após ter efetuado todos os controles, consulte o Centro de Assistência Autorizado na sua área.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.

PT

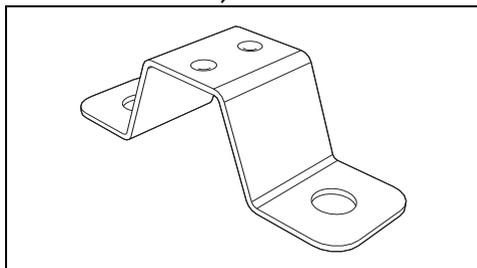


Os valores indicados referem-se à seção do condutor interno.



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

Manilha de substituição



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

Ligação fixa

Prever, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação da rede omnipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desligação completa