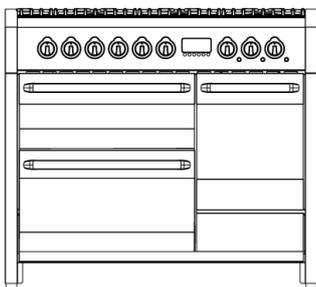
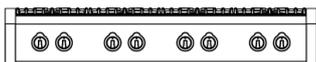


MANUAL DE USO

Bancadas • Cozinhas





Obrigado por escolher o nosso produto, a partir de agora cozinhar será divertido de forma criativa com a sua nova cozinha.

Recomendamos a leitura atenta de todas as instruções contidas neste manual, no qual foi dedicado amplo espaço para detalhar as condições mais adequadas para o uso correto e seguro do fogão. Além disso, essas instruções facilitam o aprendizado sobre cada componente individualmente. Conselhos úteis são fornecidos para o uso de recipientes, utensílios, posições de guia e configurações de controle.

As corretas operações de limpeza contidas neste manual permitirão manter o desempenho da cozinha inalterado ao longo do tempo.

A forma como os parágrafos são apresentados visa alcançar, passo a passo, o conhecimento de todas as funções da cozinha; os textos são facilmente compreensíveis e acompanhados por imagens detalhadas e pictogramas comumente usados. A profundidade da leitura deste manual fornecerá as respostas para cada uma das perguntas que possam surgir sobre o uso correto de sua nova cozinha.



INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR: são destinados a técnico qualificado que deve realizar uma verificação adequada do aparelho a gás, realizar a instalação, comissionamento e teste do aparelho.



INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO: indicam os conselhos de utilização, a descrição dos comandos e as corretas operações de limpeza e manutenção do aparelho.

Resumo

1. Informações gerais	5
1.1 Assistência técnica	5
2. Avisos de segurança e uso	6
3. Instalação	8
3.1 Advertências gerais	10
3.2 Substituição dos pés reguláveis	10
3.3 Montagem da guarnição dianteira	11
3.4 Montagem do perfil frontal	12
3.5 Montagem da proteção contra respingos (opcional)	12
3.6 Montagem das guias telescópicas (opcional)	13
3.7 Conexão elétrica	14
3.8 Tabela de potência elétrica	18
3.9 Ventilação de locais que abrigam aparelhos a gás	19
3.10 Conexão de gás	20
3.11 Regulamentos de gás	22
3.12 Conexão com gás líquido	22
4. Operações finais	25
4.1 Nivelando a cozinha	25
4.2 Ajuste da altura da gaveta	25
5. Descrição dos controles	26
5.1 O painel frontal	26
6. Utilização da placa	37
6.1 Acendimento dos queimadores	37
6.2 Desligamento dos queimadores	37
7. Usando o fry-top/grelhado	38
7.1 Antes de colocar o fry-top / grill em funcionamento	38
7.2 Ignição	38
7.3 Tabela de utilização do regulador de energia	38
7.4 Desligamento	38
8. Usando a grelha de pedra de lava	39
8.1 Antes de ligar o grelhador	39
8.2 Comissionamento	39
8.3 Tabela de utilização do regulador de energia	40
8.4 Desligamento	40
9. Utilização da placa vitrocerâmica	41
9.1 Advertências gerais	41
9.2 Ignição	41
9.3 Desligamento	41
10. Usando o fogão de indução	42
10.1 Advertências gerais	42
10.2 automática da potência radiante	43
10.3 do regulador de energia	44
10.4 placa de indução	45
10.5	45
10.6	46
10.7	47
10.8	50
10.9	51
10.10 Em caso de falhas ou anomalias	51

11. Uso de fornos	53
11.1 Advertências gerais	53
11.2 Gaveta e área de armazenamento	53
11.3 Risco devido à condensação	54
11.4 Utilização do forno elétrico multifunções	54
11.5 Utilização do forno multifunções e forno combinado a vapor	56
11.6 Usando o forno auxiliar de convecção natural	59
11.7 Utilização do forno elétrico ventilado	60
11.8 Utilização do forno grill de convecção natural	61
12. Conselhos culinários	62
12.1 Dicas para o uso correto dos queimadores da placa	62
12.2 Conselhos para a correta utilização do fry-top/grelhador	62
12.3 Conselhos para a correta utilização do grelhador de pedra lávica	62
12.4 Conselhos para a correta utilização da placa vitrocerâmica	63
12.5 Conselhos para a correta utilização da placa de indução	63
12.6 Conselhos para a correta utilização do forno	64
13. Limpeza e manutenção	69
13.1 Limpando as superfícies de aço inoxidável	69
13.2 Limpeza de superfícies esmaltadas	69
13.3 Limpeza de superfícies pintadas	69
13.4 Limpeza de superfícies, acessórios e componentes de madeira	69
13.5 Limpando os controles e o painel de controle	69
13.6 Limpeza das grelhas e queimadores	70
13.7 Limpeza das velas de ignição e termopares	70
13.8 Limpando o fry-top/grelha	70
13.9 Limpando a grelha de pedra de lava	71
13.10 Limpeza da placa vitrocerâmica	72
13.11 Limpeza da placa de indução	72
13.12 Limpeza do forno	73
14. Manutenção extraordinária	74
14.1 Retirar a porta do forno	74
14.2 Desmontagem dos suportes laterais das grelhas	75
14.3 Desmontagem e limpeza do ventilador interno do forno	76
14.4 Substituir a lâmpada do forno	76
14.5 Limpando o reservatório de água	77

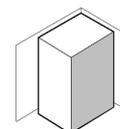
Este manual do usuário é parte integrante do produto adquirido. O operador obriga-se a conservar o manual corretamente, garantindo a sua disponibilidade durante as operações de utilização e manutenção do produto. Guarde este manual do usuário para referência futura. Em caso de revenda do produto, o manual deverá ser entregue a todos os proprietários ou usuários do mesmo.

O fabricante não se responsabiliza por possíveis imprecisões, atribuíveis a erros de impressão ou transcrição, contidas neste manual. Reserva-se o direito de poder efetuar quaisquer modificações nos produtos que considere necessárias ou úteis, sem prejuízo das essenciais funcionalidades e características de segurança.

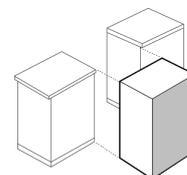
CLASSES DE APARELHOS

Os aparelhos de cozedura descritos neste manual do utilizador pertencem às classes de instalação abaixo definidas:

- **Classe 1:** aparelho de cozinha não incorporável;



- **Classe 2 - subclasse 1:** aparelho de cozinha embutido entre dois móveis, composto por uma única unidade, mas que também pode ser instalado de forma que as paredes laterais permaneçam acessíveis.



1. Informações gerais

Este produto foi fabricado em conformidade com as seguintes diretivas e regulamentos:

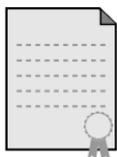
- **2014/35/UE** relacionados a equipamentos elétricos destinados a serem usados com certos limites de tensão.
- **30/2014/UE** em relação à compatibilidade eletromagnética. Em conformidade com as disposições relativas à compatibilidade electromagnética, a placa de indução electromagnética pertence ao grupo 2 e classe b (EN 55011).
- **Regulamento da UE 2016/426** relativo a "aparelhos que queimam combustíveis gasosos".
- **Regulamento CE nº 1935 de 27/10/2004** e posteriores integrações em materiais e objetos destinados a entrar em contato com produtos alimentícios.
- **2011/65/CE (RoHS)** sobre a limitação da utilização de substâncias perigosas nos materiais de fabrico.

1.1 Assistência técnica



Este aparelho, antes de sair da fábrica, foi testado e afinado por pessoal especializado e especializado, de forma a garantir os melhores resultados de funcionamento. Qualquer reparo ou ajuste que venha a ser necessário posteriormente deve ser feito com o maior cuidado e atenção. Portanto, é recomendável entrar em contato com o Revendedor que realizou a venda ou com a Central de Atendimento mais próxima, especificando o tipo de problema e o modelo do aparelho.

2. Avisos de segurança e uso



ESTE MANUAL CONSTITUI PARTE INTEGRAL DO APARELHO. É NECESSÁRIO MANTER INTEGRAL E AO SEU ALCANCE DURANTE TODO O CICLO DE VIDA DA COZINHA. RECOMENDA-SE A LEITURA ATENTA DESTE MANUAL E DE TODAS AS INDICAÇÕES NELE CONTIDAS ANTES DE UTILIZAR O FOGÃO. SE PRESENTE, MANTENHA TAMBÉM A SÉRIE DE INJETORES FORNECIDA.

A INSTALAÇÃO DEVE SER REALIZADA POR PESSOAL QUALIFICADO E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS EM VIGOR. ESTE APARELHO DESTINA-SE A USO DOMÉSTICO E ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS **DIRETIVAS DA CEE** ATUALMENTE EM VIGOR.

A UTILIZAÇÃO PROFISSIONAL, A INSTALAÇÃO EM LOCAIS PÚBLICOS (COMO RESTAURANTES, BARES OU CANTINAS DE COMÉRCIO) E QUALQUER OUTRA UTILIZAÇÃO DIFERENTE DA ESPECIFICADA RESULTA NO VENCIMENTO IMEDIATA DA GARANTIA.

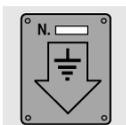
O APARELHO FOI CONSTRUÍDO PARA DESEMPENHAR A SEGUINTE FUNÇÃO: **COZINHAR E AQUECER ALIMENTOS**; QUALQUER OUTRO USO SERÁ CONSIDERADO IMPRÓPRIO. **O CONSTRUTOR NÃO ASSUMIRÁ QUALQUER RESPONSABILIDADE POR USOS DIFERENTES DOS INDICADOS.**

NO MOMENTO DA COMPRA, A OPERADORA SE TORNA DIRETAMENTE RESPONSÁVEL PELO PRODUTO. POR ISSO, VOCÊ DEVE VERIFICAR SE, AO USAR NORMALMENTE, NÃO HÁ DEFORMAÇÕES, INSTABILIDADE, QUEBRAS OU DESGASTE QUE PREJUDIQUE A SEGURANÇA.

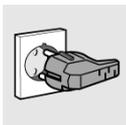
O PRODUTO FOI PROJETADO E CONSTRUÍDO PARA OPERAR EM CONDIÇÕES SEGURAS E NÃO APRESENTAR PERIGO PARA PESSOAS, ANIMAIS DOMÉSTICOS OU COISAS.



NÃO DEIXE RESÍDUOS DE EMBALAGENS SEM CUSTO NO AMBIENTE DOMÉSTICO. SEPARE OS VÁRIOS MATERIAIS DESCARTAS PROVENIENTES DA EMBALAGEM E ENTREGUE NO CENTRO DE COLETA SELETIVA MAIS PRÓXIMO.



A LIGAÇÃO À TERRA É OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS MODALIDADES PREVISTAS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA DA INSTALAÇÃO ELÉTRICA.



A FICHA QUE SERÁ CONECTADA AO CABO DE ALIMENTAÇÃO E SUA RESPECTIVA TOMADA DEVE SER DO MESMO TIPO E ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS EM VIGOR. APÓS A INSTALAÇÃO DO APARELHO, A TOMADA DEVE ESTAR ACESSÍVEL PARA REALIZAR A INSPEÇÃO PERIÓDICA.

NÃO RETIRE A FICHA PUXANDO PELO CABO.



CASO AS TORNEIRAS DE GÁS RESISTAM À ROTAÇÃO DOS BOTÕES, SERÁ NECESSÁRIO LUBRIFICAR COM PRODUTO ESPECÍFICO PARA ALTAS TEMPERATURAS.

PARA ESTA OPERAÇÃO É NECESSÁRIO CONSULTAR O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA.



IMEDIATAMENTE APÓS A INSTALAÇÃO, FAÇA UM BREVE TESTE DO APARELHO, SEGUINDO AS INSTRUÇÕES A SEGUIR. EM CASO DE NÃO FUNCIONAMENTO, DESLIGUE O APARELHO DA REDE ELÉTRICA E CONSULTE O CENTRO DE ASSISTÊNCIA MAIS PRÓXIMO.

NÃO TENTE REPARAR O APARELHO.



A UTILIZAÇÃO DE UM APARELHO DE COZINHA A GÁS PRODUZ CALOR E HUMIDADE NO AMBIENTE EM QUE ESTÁ INSTALADO. É NECESSÁRIO GARANTIR UMA BOA VENTILAÇÃO DO LOCAL: MANTER ABERTAS AS ABERTURAS DE VENTILAÇÃO NATURAL OU INSTALAR UM DISPOSITIVO DE VENTILAÇÃO MECÂNICO (CAPUTA DE ENTRADA COM DUTO DE EXAUSTÃO). A UTILIZAÇÃO INTENSIVA E PROLONGADA DO APARELHO PODE REQUER UMA VENTILAÇÃO ADICIONAL (POR EXEMPLO, ABRIR UMA JANELA) OU UMA VENTILAÇÃO MAIS EFICIENTE (POR EXEMPLO, AUMENTAR A POTÊNCIA DE SUÇÃO MECÂNICA).



AO FINAL DE CADA USO DA PLACA, VERIFIQUE SEMPRE SE OS BOTÕES DE CONTROLE ESTÃO NA POSIÇÃO "ZERO" (OFF).

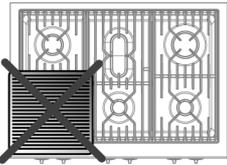
Avisos



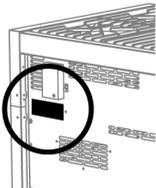
NUNCA COLOQUE OBJETOS INFLAMÁVEIS NO FORNO: CASO SEJA LIGADO ACIDENTALMENTE, PODE COMEÇAR UM INCÊNDIO. **EM CASO DE INCÊNDIO: FECHER A TORNEIRA GERAL DE ALIMENTAÇÃO DE GÁS E DESLIGUE A CORRENTE ELÉTRICA;** NÃO DEITE ÁGUA NO ÓLEO NO FOGO OU SE ESTIVER FRITANDO. NÃO TENHA PRODUTOS INFLAMÁVEIS OU GARRAFAS PRÓXIMO DO APARELHO E NÃO VAPORIZE PERTO DOS QUEIMADORES ACESOS. NÃO USE ROUPAS LARGAS OU ACESSÓRIOS QUE NÃO ESTEJAM APERTADOS QUANDO OS QUEIMADORES ESTIVEREM ACESOS: O MATERIAL TÊXTIL EM FOGO PODE CAUSAR LESÕES GRAVES EM PESSOAS.



NÃO APOIAR A BANCADA POTES CUJO FUNDO NÃO É PERFEITAMENTE LISO E REGULAR.



NÃO USE RECIPIENTES OU GRELHAS QUE EXCEDAM O PERÍMETRO EXTERNO DO PLANO.



A PLACA DE IDENTIFICAÇÃO, COM OS DADOS TÉCNICOS, NÚMERO DE MATRÍCULA E MARCA, ESTÁ POSICIONADA DE FORMA VISÍVEL NA PARTE TRASEIRA DO APARELHO; UMA CÓPIA ESTÁ ANEXA AO MANUAL.

UMA SEGUNDA PLACA, COM SÍNTESE DE DADOS (MODELO E NÚMERO DE SÉRIE), ESTÁ LOCALIZADA NO INTERIOR DO APARELHO, DO LADO ESQUERDO, E É VISÍVEL AO ABRIR A PORTA DO FORNO.

ESTAS PLACAS NÃO DEVEM SER REMOVIDAS POR NENHUM MOTIVO.



O APARELHO DESTINA-SE A SER USADO POR ADULTOS. NÃO PERMITA QUE CRIANÇAS SE APROXIMEM OU BRINQUEM COM ELE. NÃO COLOQUE OBJETOS SOBRE O APARELHO QUE POSSAM CAUSAR A ATENÇÃO DAS CRIANÇAS. A TEMPERATURA DE ALGUMAS PARTES DO APARELHO E DAS TANELAS UTILIZADAS PODEM SER FONTES DE PERIGO; POR ISSO, DURANTE O FUNCIONAMENTO E TODO O TEMPO NECESSÁRIO PARA O RESFRIAMENTO, POSICIONE A PAINEL DE FORMA A EVITAR O RISCO DE QUEIMADURA E TOMBAMENTO. NÃO DEIXE A PORTA DO FORNO ABERTA, TANTO DURANTE O FUNCIONAMENTO COMO IMEDIATAMENTE APÓS DESLIGAR. EVITE O CONTATO COM OS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO DO FORNO.



INCLINAR-SE OU SENTAR-SE SOBRE A PORTA ABERTA DO FORNO, SOBRE AS GAVETAS OU SOBRE O ARMAZENAMENTO PODE CAUSAR O TOMBAMENTO DO APARELHO, O QUE RESULTA EM PERIGO PARA PESSOAS. AS GAVETAS TÊM CAPACIDADE DINÂMICA DE 25 KG.

SE O FOGÃO FOR COLOCADO SOBRE UMA BASE, É NECESSÁRIO TOMAR MEDIDAS PARA EVITAR QUE ESCORREGUE.



O APARELHO DESATIVADO DEVE SER ENTREGUE A UM CENTRO DE RECOLHA SELETIVA. CORTE O CABO DE ALIMENTAÇÃO DEPOIS DE RETIRAR A FICHA DA TOMADA. NEUTRALIZE AS PARTES QUE POSSAM REPRESENTAR PERIGO PARA AS CRIANÇAS (PORTAS, ETC.).



ESTE APARELHO ESTÁ MARCADO **DE ACORDO COM A DIRETIVA 2002/96/EC DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO SOBRE RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS (WEEE).**

O DESCARTE CORRETO DESTES PRODUTOS EVITA CONSEQUÊNCIAS NEGATIVAS PARA O MEIO AMBIENTE E A SAÚDE.

O SÍMBOLO  NO PRODUTO OU NOS DOCUMENTOS INCLUÍDOS COM O PRODUTO, INDICA QUE NÃO PODE SER TRATADO COMO RESÍDUO DOMÉSTICO. DEVE SER ENTREGUE EM UM PONTO DE RECOLHA PARA RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS. DESCARTE-O DE ACORDO COM AS NORMAS AMBIENTAIS PARA DESCARTE DE RESÍDUOS. PARA OBTER INFORMAÇÕES MAIS DETALHADAS SOBRE O TRATAMENTO, RECUPERAÇÃO E RECICLAGEM DESTES PRODUTOS, ENTRE EM CONTATO COM A MUNICÍPIA, O SERVIÇO DE DESCARTE DE RESÍDUOS URBANOS OU A LOJA ONDE ADQUIRIU O PRODUTO.

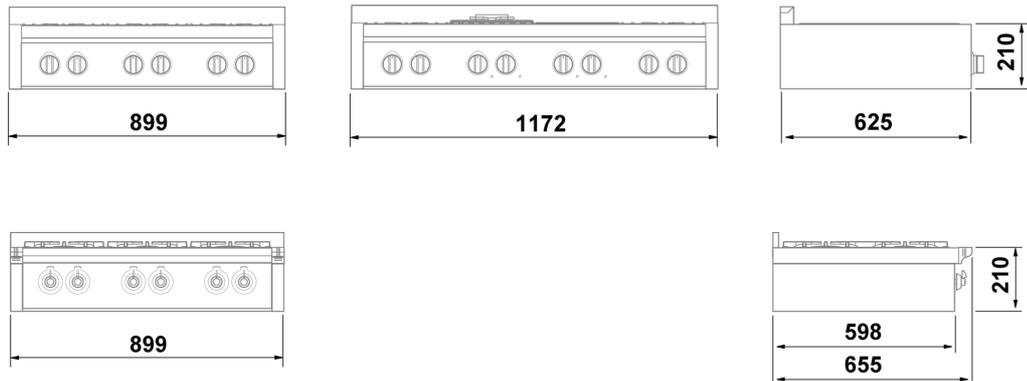


O construtor não assumirá qualquer responsabilidade pelos danos causados a pessoas e objetos derivados da inobservância das prescrições acima mencionadas, ou que decorram do uso inadequado de uma parte do aparelho e do uso de peças de reposição não originais.

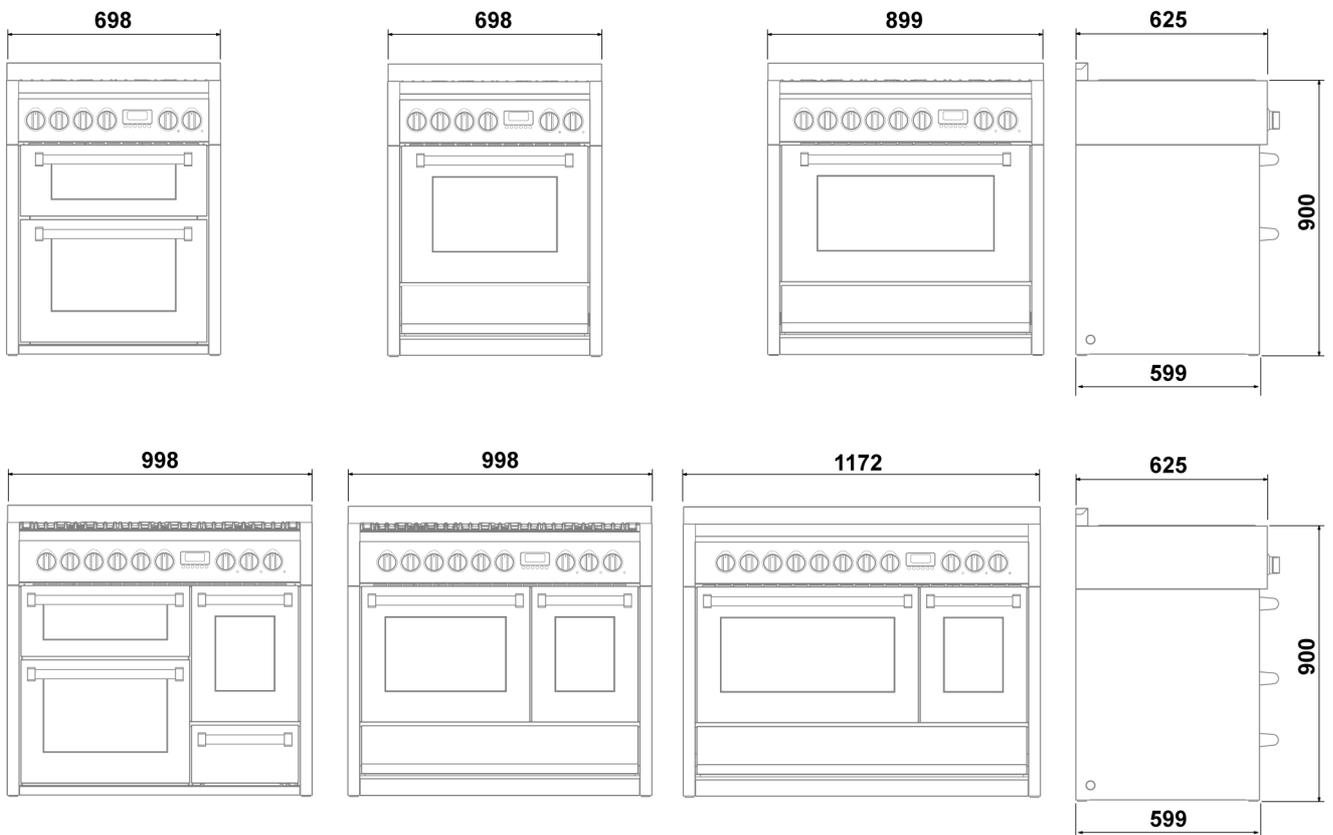


3. Instalação

DIMENSÕES DAS BANCADAS (mm)



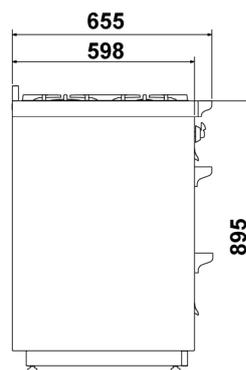
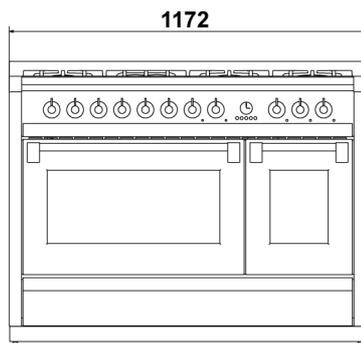
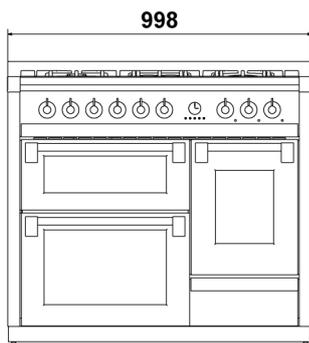
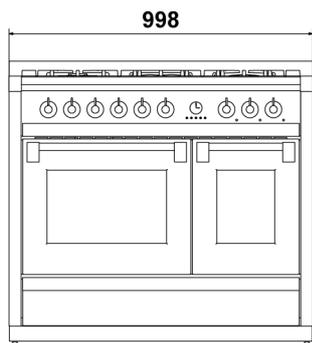
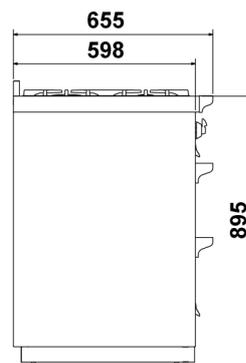
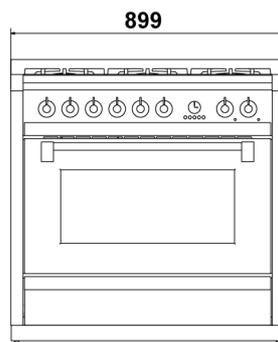
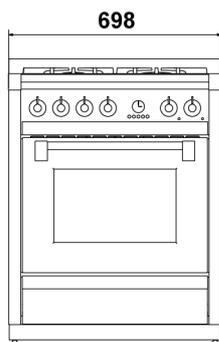
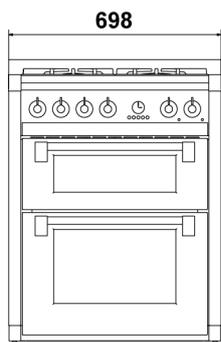
DIMENSÕES DA COZINHA (mm)





Instruções para o instalador

DIMENSÕES DA COZINHA (mm)





3.1 Advertências gerais



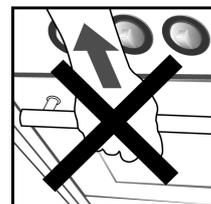
As seguintes intervenções devem ser realizadas por um técnico de instalação qualificado. O técnico de instalação é responsável pelo arranque correcto de acordo com as normas de segurança em vigor. Antes de utilizar o aparelho, retire as proteções plásticas do painel de comandos, das partes inox, etc. ...

O construtor não assume qualquer responsabilidade por quaisquer danos causados a pessoas, animais ou coisas derivados da inobservância das regras acima indicadas (Ref. Capítulo "2. Advertências de segurança e utilização").

Os dados técnicos são indicados na placa de características localizada na parte traseira do aparelho. As condições de regulamentação estão informadas na etiqueta aplicada na embalagem e no aparelho.



Não use a maçaneta da porta do forno para operações de elevação e movimentação (incluindo a remoção do aparelho da embalagem).

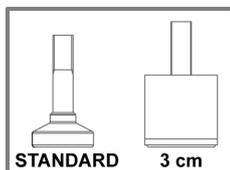


3.2 Substituição dos pés ajustáveis

A cozinha é entregue com os pés padrão já colocado.



Os pés padrão permitem ajustar a altura para nivelar a cozinha em relação ao solo; se forem desenroscados excessivamente, o fogão ficará instável.



Para elevar a cozinha, recomenda-se recolocar os pés padrão com outras mais altas (de série em alguns modelos ou a solicitar ao seu revendedor), que permitem uma altura de 3cm; se a altura dos pés ainda for insuficiente, é possível adicionar outro kit de elevação, que pode ser solicitado ao revendedor.



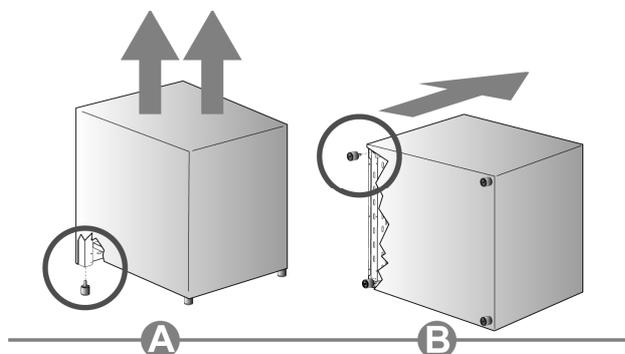
Antes de inclinar o fogão, é recomendável remover todas as peças que não estão bem presas ao fogão (principalmente as grelhas e queimadores do cooktop). Para reduzir o peso da panela, recomenda-se retirar também os acessórios internos do forno, evitando assim danos acidentais durante o tombamento.

Para substituir os pés, é possível proceder de duas maneiras:

PARA Levantar o aparelho do chão. **B.** Colocar o aparelho no chão, descansando em suas costas.

Retire os pés da embalagem e aparafuse-os no fundo da cozinha.

O **regulamento final** dos pés, para nivelar o aparelho, deve-se fazer **após conexões de gás e eletricidade**.



Se for necessário deslocar o aparelho, aparafuse totalmente os pés e ajuste-os uma vez concluídas as operações.



Instruções para o instalador

3.3 Montagem da guarnição dianteira

Para alguns modelos de cozinha está disponível uma sanca frontal que complementa a linha estética.



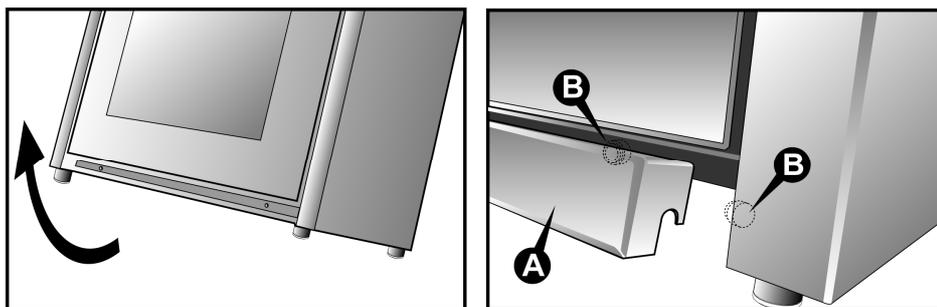
Antes de inclinar o fogão, é recomendável remover todas as peças que não estão bem presas ao fogão (principalmente as grelhas e queimadores do cooktop). Para reduzir o peso da panela, recomenda-se retirar também os acessórios internos do forno, evitando assim danos acidentais durante o tombamento.

3.3.1 Cozinha de 70 cm com forno duplo e cozinha de 100 cm com forno triplo A

guarnição é fornecida de série com a linhagênese.

Para a montagem, proceda da seguinte forma:

- incline a cozinha para trás;
- zoom na moldagem **PARA** ao alojamento de montagem, conforme indicado na figura;
- posicione a guarnição de forma que o batente fique em contato com o bolso de montagem;
- puxe a guarnição para baixo para que ela se encaixe nos 4 pinos **B**. (dois atrás e um de cada lado), presentes na cozinha.

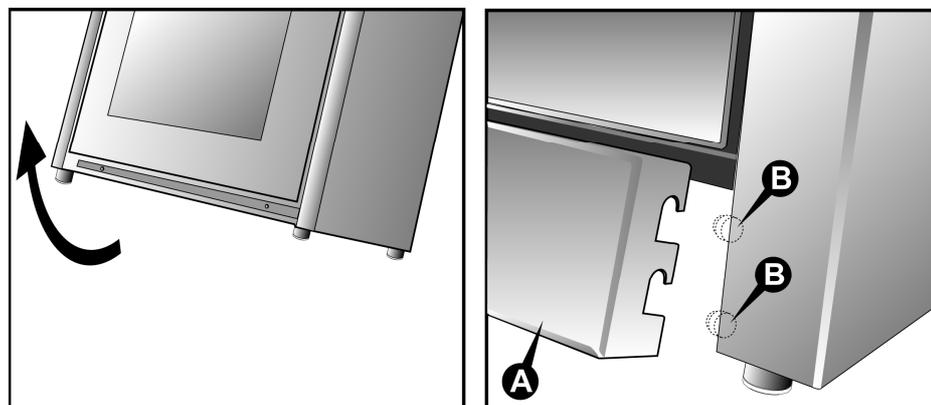


3.3.2 Linha de cozinha Genesi

A guarnição é fornecida de série com a linhagênese.

Para a montagem, proceda da seguinte forma:

- incline a cozinha para trás;
- zoom na moldagem **PARA** ao alojamento de montagem, conforme indicado na figura;
- posicione a guarnição de forma que o batente fique em contato com o bolso de montagem;
- puxe a guarnição para baixo para que ela se encaixe nos 4 pinos **B**. (dois de cada lado), presentes na cozinha.



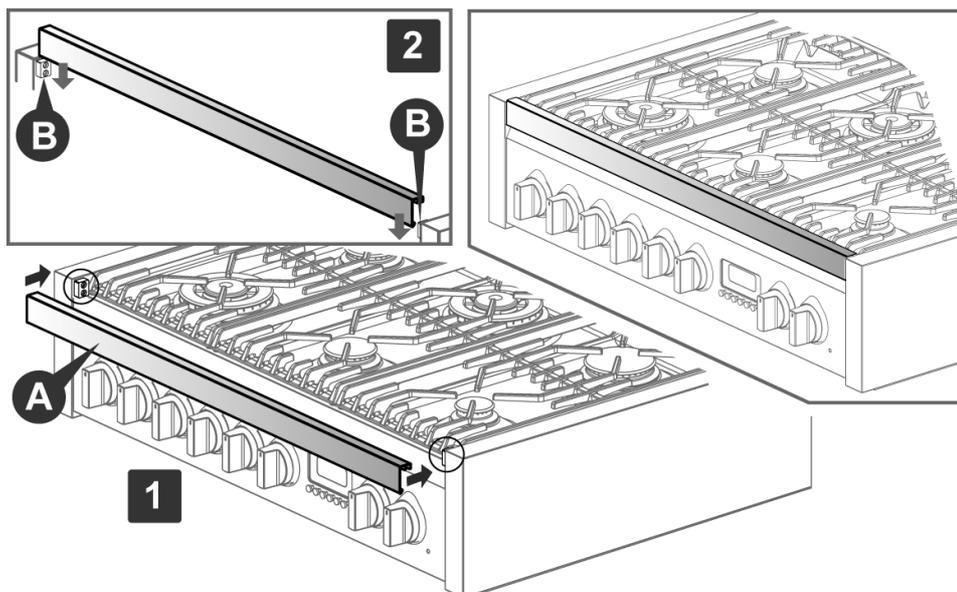


3.4 Montagem do perfil frontal

Com os modelos da linhagênese, é fornecido de série um perfil frontal que complementa a linha estética.

Para a montagem, proceda da seguinte forma:

- zoom no perfil **PARA** para montar o invólucro como mostrado em detalhes **1**;
- coloque o perfil de forma que o batente fique em contato com o alojamento de montagem, empurrando-o para baixo até encaixar nas cavilhas **B**, presente nas duas extremidades da cozinha (detalhe **2**).



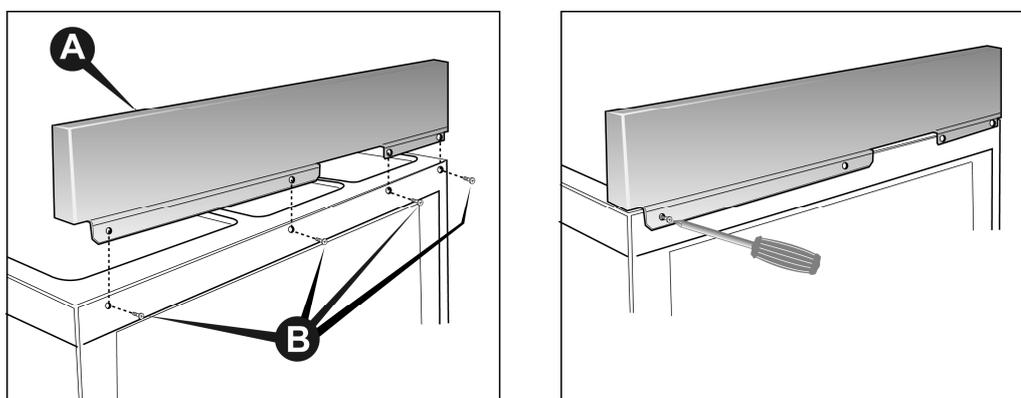
3.5 Montagem da proteção contra respingos (opcional)



A proteção contra respingos não pode ser usada em combinação com o painel traseiro de aço inoxidável.

Para a montagem, proceda da seguinte forma:

- suporte de proteção contra respingos **PARA** na parte de trás do plano de suporte, fazendo coincidir os furos;
- Usando uma chave de fenda cruzada, aperte totalmente os parafusos **B**.



O possível amarelamento do aço, que aparece com o tempo, é um fenômeno totalmente natural e não afeta em nada as características originais; pode ser removido com produtos específicos para limpeza de aço.

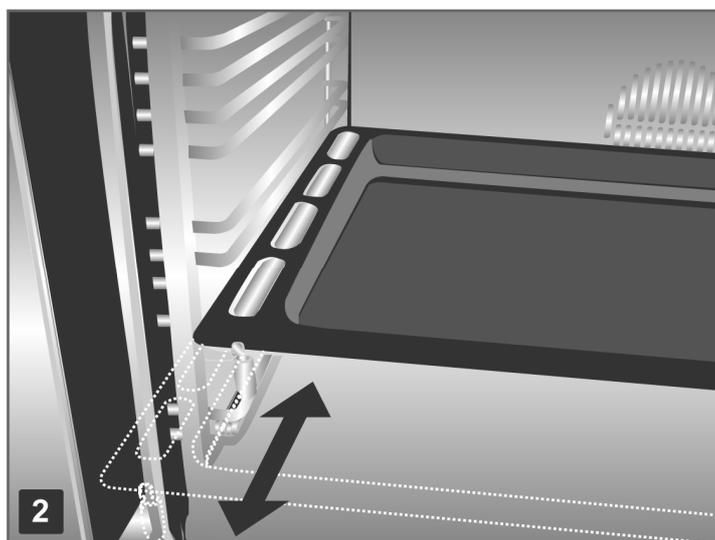
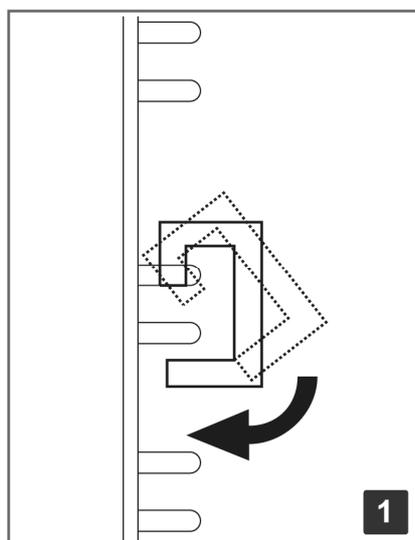
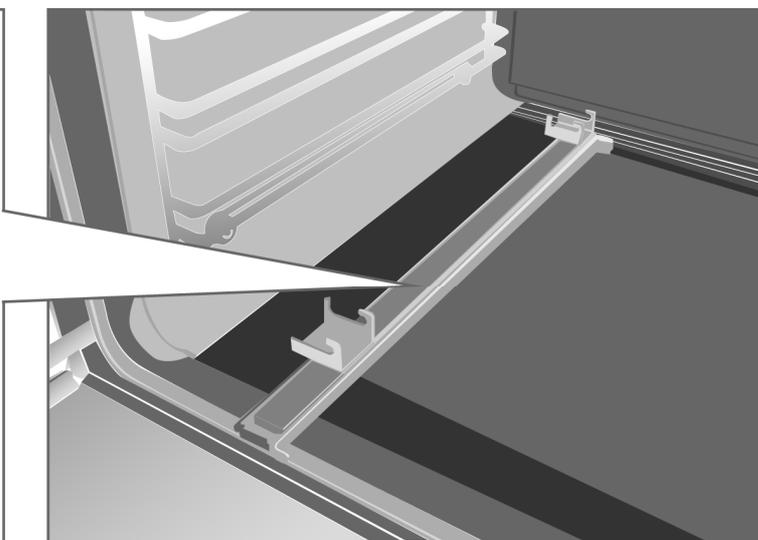
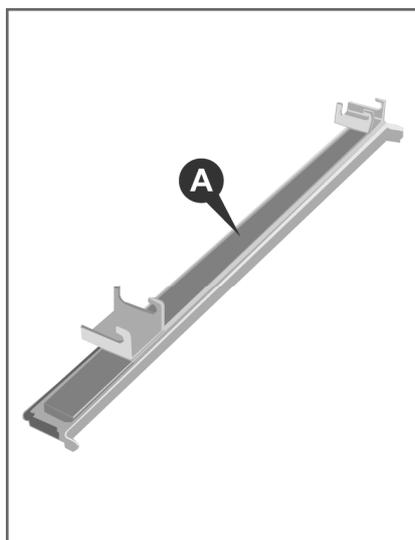


Instruções para o instalador

3.6 Montagem das guias telescópicas (opcional)

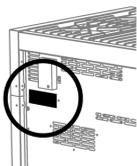
Para a montagem, proceda da seguinte forma:

- remova as guias telescópicas **PARA** da embalagem e remova todas as películas protetoras;
- retire todos os acessórios presentes no interior do forno;
- coloque a guia telescópica na altura desejada, enganchando a parte superior no bastidor (detalhe **1**) e rode-o até encaixar na parte inferior; repita a operação no lado oposto e nos outros níveis;
- deslize as guias telescópicas para frente e posicione o acessório escolhido conforme o detalhe **2**;
- recoloca os acessórios removidos anteriormente.



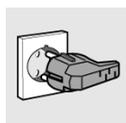


3.7 Conexão elétrica



Verifique se a tensão e a potência da rede elétrica correspondem às características indicadas na placa localizada na parte traseira do aparelho; uma cópia é anexada ao manual. Uma segunda placa, com os dados resumidos (modelo e número de série), está localizada dentro do aparelho, do lado esquerdo, e é visível ao abrir a porta do forno.

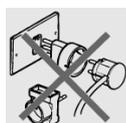
Essas placas não devem ser removidas por nenhum motivo.



A ficha na extremidade do cabo de alimentação e na tomada de parede devem ser do mesmo tipo e estar em conformidade com as normas vigentes sobre instalações elétricas. Verifique se a linha de alimentação possui um aterramento adequado. Após a instalação do aparelho, o plugue deve permanecer acessível para a realização da inspeção periódica.



Prever, na linha de alimentação do aparelho, um dispositivo de comutação omipolar com distância de abertura dos contactos igual ou superior a **3mm**, localizado em local de fácil acesso e próximo ao aparelho.



Evite o uso de redutores, adaptadores ou derivações.

Antes de fazer a ligação elétrica, certifique-se da eficiência do aterramento.

Certifique-se de que a válvula de limite e o eletrodoméstico são capazes de suportar a carga elétrica do eletrodoméstico.

O fio terra amarelo/verde não deve ser interrompido.

O cabo elétrico não deve entrar em contato com peças cujas temperaturas sejam superiores a **50°C**, além do ambiental.

3.7.1 Seção dos cabos de alimentação

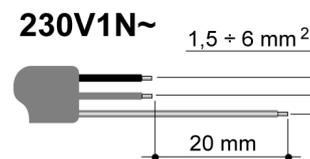
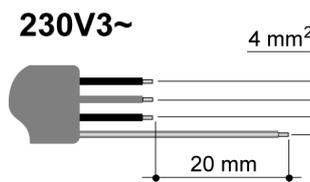
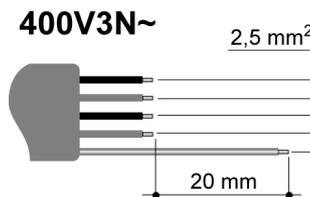
Dependendo do tipo de fonte de alimentação, use um cabo cujas características estejam de acordo com a tabela a seguir.

Operação 400V3N~ (modelos conectados conforme ESQUEMA "A"): use um cabo de cinco polos tipo H05RR-F (cabo de 5 x 2,5 mm²).

Funcionamento 230V3~ (modelos conectados de acordo com o ESQUEMA "C" mas comutados pelo instalador de acordo com o ESQUEMA "B"): use um cabo quadripolar tipo H05RR-F (cabo 4 x 4 mm²).

Operação 230V1N~ (modelos conectados conforme ESQUEMA "C"): até **2,9 kW** use um cabo tripolar tipo H05RR-F (cabo de 3 x 1,5 mm²); **acima de 2,9 kW até 5,4 kW** use um cabo tripolar tipo H05RR-F (cabo de 3 x 2,5 mm²); **acima de 5,4 kW até 7 kW** use um cabo tripolar tipo H05RR-F (cabo 3 x 4 mm²); **mais de 7 kW** use um cabo tripolar tipo H05RR-F (cabo 3 x 6 mm²).

A extremidade a ser conectada ao aparelho deve ter um fio terra (**amarelo verde**) com um comprimento mínimo de **20mm**.



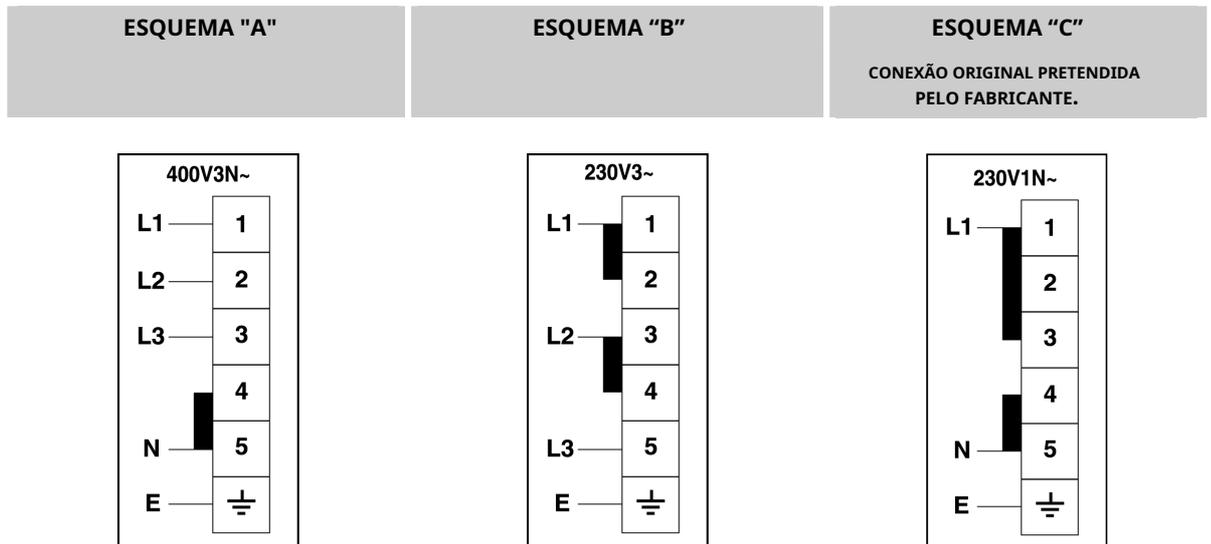


Instruções para o instalador

3.7.2 Tipo de energia

É possível obter várias conexões dependendo da tensão, simplesmente movendo os cabos na placa de terminais, conforme relatado nos diagramas a seguir.

De acordo com o modelo, consulte a tabela "C.LIGAÇÃO À PLACA DE TERMINAIS".



LIGAÇÃO À PLACA DE TERMINAIS		
bancada	POTÊNCIA kW	ALIMENTANDO
PLACA 4/6/8 QUEIMADORES	0,006	ESQUEMA "C"
PLACA 4/6 QUEIMADORES + B/T/C	2.4	
PLACA 4/6 QUEIMADORES + G	2.5	
PLACA 4 QUEIMADORES + B / T + C	4.8	
PLACA 4 QUEIMADORES + B / T + G	4.9	
PLACA DE INDUÇÃO (5 ELEMENTOS)	7.4	ESQUEMA "A"
m= mEGA WOK		
B.= PARRILLA		
voεRY-TOP		
C.= E PLACA DE CERÂMICA		
G.= GRILL		
EUOS MODELOS CONECTADOS DE ACORDO COM O ESQUEMA "PARA" PODEM SER COMUTADOS PELO INSTALADOR DE ACORDO COM O ESQUEMA "B".		
EUOS MODELOS CONECTADOS DE ACORDO COM O ESQUEMA "C" PODEM SER COMUTADOS PELO INSTALADOR DE ACORDO COM O ESQUEMA "PARA".		

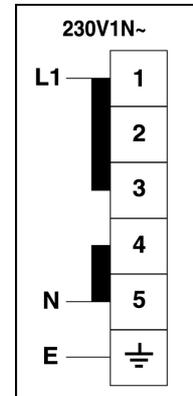
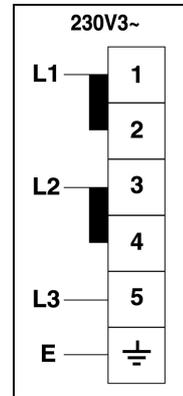
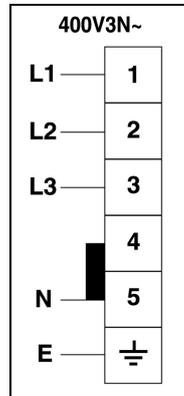


LIGAÇÃO À CAIXA DE TERMINAIS (COZINHAS TRADICIONAIS)		
COZINHA 1 FORNO	POTÊNCIA kW	ALIMENTANDO
FOGÃO 4 QUEIMADEIRAS (1 FORNO)	2.2	ESQUEMA "C"
FOGÃO 6/8 QUEIMADORES (1 FORNO)	2.9	
FOGÃO 4/6 QUEIMADORES (1 FORNO) + M	2.9	
COZINHA 4/6 QUEIMADORES (1 FORNO) + B/T/C	5.3	
FOGÃO 4/6 QUEIMADORES (1 FORNO) + G	5.4	
PLACA DE INDUÇÃO DO FOGÃO (1 FORNO) (4 ELEMENTOS)	9.6	ESQUEMA "A"
PLACA DE INDUÇÃO DO FOGÃO (1 FORNO) (5 ELEMENTOS)	10.3	
COZINHA 2 FORNOS	POTÊNCIA kW	ALIMENTANDO
FOGÃO 6 QUEIMADEIRAS (2 FORNOS)	3.6	ESQUEMA "C"
FOGÃO 8 QUEIMADEIRAS (2 FORNOS)	4.4	
FOGÃO 4 QUEIMADEIRAS (2 FORNOS) + M	3.6	
FOGÃO 4 QUEIMADEIRAS (2 FORNOS)	4.3	
COZINHA 4 QUEIMADEIRAS (2 FORNOS) + B/T/C	6.0	
FOGÃO 4 QUEIMADEIRAS (2 FORNOS) + G	6.1	
FOGÃO 6 QUEIMADEIRAS (2 FORNOS) + M	4.3	
COZINHA 6 QUEIMADEIRAS (2 FORNOS) + B/T/C	6.7	
FOGÃO 6 QUEIMADEIRAS (2 FORNOS) + G	6.9	
COZINHA 4 QUEIMADEIRAS (2 FORNOS) + M + B / T / C	6.8	
PLACA DE INDUÇÃO DO FOGÃO (2 FORNOS) (4 ELEMENTOS)	11.7	ESQUEMA "A"
PLACA DE INDUÇÃO DO FOGÃO (2 FORNOS) (5 ELEMENTOS)	11,0	
COZINHA 3 FORNOS	POTÊNCIA kW	ALIMENTANDO
FOGÃO 6 QUEIMADEIRAS (3 FORNOS)	5.7	ESQUEMA "C"
FOGÃO 4 QUEIMADEIRAS (3 FORNOS) + M	5.7	
COZINHA 4 QUEIMADEIRAS (3 FORNOS) + B/T	8.1	
PLACA DE INDUÇÃO DO FOGÃO (3 FORNOS) (5 ELEMENTOS)	13.1	ESQUEMA "A"
m =M EGA WOK		
B. =P ARRILLA		
voce RY-TOP		
C. =E PLACA DE CERÂMICA		
G. =G RILL		
EUOS MODELOS CONECTADOS DE ACORDO COM O ESQUEMA "PARA" PODEM SER COMUTADOS PELO INSTALADOR DE ACORDO COM O ESQUEMA "B".		
EUOS MODELOS CONECTADOS DE ACORDO COM O ESQUEMA "C" PODEM SER COMUTADOS PELO INSTALADOR DE ACORDO COM O ESQUEMA "PARA".		



Instruções para o instalador

ESQUEMA "A"	ESQUEMA "B"	ESQUEMA "C" CONEXÃO ORIGINAL PRETENDIDA PELO FABRICANTE.
-------------	-------------	--



LIGAÇÃO À PLACA DE LIGAÇÕES (FOGÕES COM FORNOS "VAPOR MISTURADO")

COZINHA 1 FORNO	POTÊNCIA kW	ALIMENTANDO
FOGÃO 4 QUEIMADEIRAS (1 FORNO)	3.0	ESQUEMA "C"
FOGÃO 6 QUEIMADEIRAS (1 FORNO)	3.6	
FOGÃO 4 QUEIMAS (1 FORNO) + M	3.6	
COZINHA 4 QUEIMADEIRAS (1 FORNO) + B/T	6.0	
PLACA DE INDUÇÃO DO FOGÃO (1 FORNO) (4 ELEMENTOS)	10.4	ESQUEMA "A"
PLACA DE INDUÇÃO DO FOGÃO (1 FORNO) (5 ELEMENTOS)	11,0	
COZINHA 2 FORNOS	POTÊNCIA kW	ALIMENTANDO
FOGÃO 6 QUEIMADEIRAS (2 FORNOS)	4.5	ESQUEMA "C"
FOGÃO 8 QUEIMADEIRAS (2 FORNOS)	5.1	
FOGÃO 4 QUEIMADEIRAS (2 FORNOS) + M	4.5	
COZINHA 4 QUEIMADORES (2 FORNOS) + B/T	6.9	
FOGÃO 6 QUEIMADEIRAS (2 FORNOS) + M	5.0	
COZINHA 6 QUEIMADEIRAS (2 FORNOS) + B/T	7.4	
COZINHA 4 QUEIMADEIRAS (2 FORNOS) + M + B/T	7.4	
PLACA DE INDUÇÃO DO FOGÃO (2 FORNOS) (5 ELEMENTOS)	11.9	ESQUEMA "A"

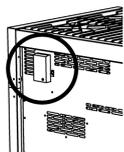
M=M EGA WOK

B. =P ARRILLA

voe RY-TOP

EUOS MODELOS CONECTADOS DE ACORDO COM O ESQUEMA "PARA" PODEM SER COMUTADOS PELO INSTALADOR DE ACORDO COM O ESQUEMA "B".

EUOS MODELOS CONECTADOS DE ACORDO COM O ESQUEMA "C" PODEM SER COMUTADOS PELO INSTALADOR DE ACORDO COM O ESQUEMA "PARA".

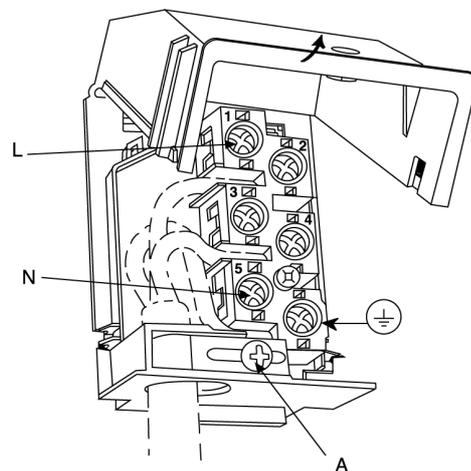


3.7.3 Substituição do cabo elétrico

Para substituir o cabo elétrico é necessário acessar a placa de bornes. Ele está localizado na parte traseira do dispositivo, no canto superior esquerdo, conforme mostrado na figura.

Para substituir o cabo, proceda da seguinte forma:

- abra a caixa da placa terminal;
- desparafuse o parafuso **PARA** que bloqueia o cabo;
- desaperte os contactos roscados e substitua o cabo por outro de igual comprimento e que corresponda às características descritas na tabela do parágrafo "3.7.1 Secção dos cabos de alimentação elétrica";
- o condutor de terra "**amarelo verde**" vai ligar ao terminal **(A)** e deve ser **20mm** mais longos que os condutores de linha;
- o condutor neutro "**azul**" será conectado ao terminal marcado com a letra **Não.**;
- o condutor da linha será conectado ao terminal marcado com a letra **eu.**



3.8 Tabela de potência elétrica

FRY-TOP	GRADE	GRADE	PLACA DE CERÂMICA
2,4 kW	2,4 kW	2,5 kW	2,4 kW
1	1	1	1

LARGURA COZINHA	NÚMERO FORNOS	FORNO PRINCIPAL					FORNO AUXILIAR				FORNO SUPERIOR			
		1,4 kW	1,0 kW	2,8 kW	2,5 kW	0,025 kW	1,2 kW	0,5 kW	1,7 kW	0,025 kW				
1172	1	1	1	1	1	2								
1172	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1				
		1,2 kW	0,85 kW	1,9 kW	2,1 kW	0,025 kW	1,2 kW	0,5 kW	1,7 kW	0,025 kW	1,2 kW	0,85 kW	1,9 kW	0,025 kW
998	2	111			1	1	1	1	1	1				
998	3				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
		1,4 kW	1,0 kW	2,8 kW	2,5 kW	0,025 kW								
889	1	111			1	2								
		1,2 kW	0,85 kW	1,9 kW	2,1 kW	0,025 kW					1,2 kW	0,85 kW	1,9 kW	0,025 kW
698	1	111			1	1								
698	2				1	1					1	1	1	1



Instruções para o instalador

3.9 Ventilação de locais que alojem aparelhos a gás



Este aparelho não está ligado a um dispositivo de descarga de produtos da combustão e, portanto, será instalado e ligado de acordo com as normas de instalação em vigor. Será necessário levar em consideração os regulamentos aplicáveis em relação à ventilação local.

Este aparelho só pode ser instalado em locais bem arejados, de acordo com as normas em vigor, de forma a permitir uma adequada ventilação natural ou forçada, através de aberturas nas paredes exteriores ou com condutas adequadas, de forma a que **permanente e suficiente** tanto para a introdução do ar necessário para uma boa combustão como para a evacuação do ar viciado.

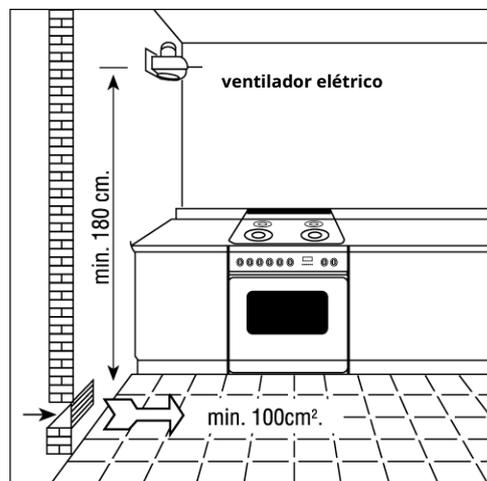
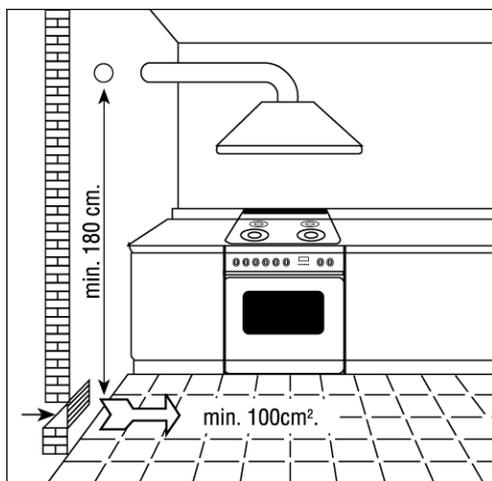


A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. É necessário garantir uma boa ventilação do local: manter abertas as aberturas de ventilação natural ou instalar um dispositivo de ventilação mecânica (coifa de exaustão com duto de exaustão).

O uso intensivo e prolongado do aparelho pode exigir ventilação adicional (por exemplo, abrir uma janela) ou uma ventilação mais eficaz (por exemplo, aumentar a potência de sucção mecânica).

Caso apenas este aparelho de gás esteja presente no ambiente, será necessário prever uma coifa que assegure a evacuação natural e direta do ar viciado através de um duto vertical reto, cujo comprimento seja equivalente a pelo menos duas vezes o diâmetro, e uma seção mínima de pelo menos **100cm²**.

A introdução de ar fresco no ambiente é imprescindível, será necessário prever uma abertura similar de no mínimo **100cm²** que comunique directamente com o exterior, situado a um nível próximo do solo de forma a evitar que fique obstruído tanto no interior como no exterior da parede e que não cause problemas à correcta combustão dos queimadores e à evacuação regular do ar viciado, com uma diferença de altura de pelo menos **180cm**, em relação à abertura de saída.



Lembre-se que a quantidade de ar necessária para a combustão não deve ser inferior a **2m³/h** por cada kW de potência (ver potência total em kW indicada na placa de características do aparelho).

Nos restantes casos, ou seja, quando existam outros aparelhos a gás na mesma divisão ou quando não seja possível a ventilação natural direta, será necessário efetuar ventilação natural indireta ou ventilação forçada: **Para este tipo de intervenção, será necessário contactar um técnico qualificado que proceda à instalação e construção do aparelho de ventilação, observando atentamente as medidas de precaução contidas na normativa em vigor.**



O posicionamento das aberturas deve ser feito evitando a formação de correntes de ar insuportáveis para os ocupantes; Além disso, é proibido utilizar as chaminés utilizadas por outros aparelhos para descarregar os produtos da combustão.

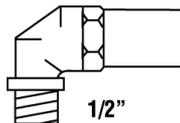


3.10 Conexão de gás

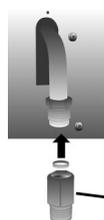
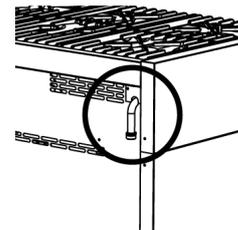


As condições de regulação do aparelho estão indicadas na placa situada na parte posterior do aparelho.

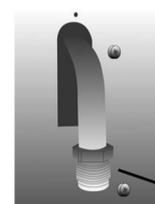
Os aparelhos a gás de uso doméstico que não estejam ligados a conduta de evacuação dos produtos da combustão não devem provocar concentração de monóxido de carbono que possa representar risco para a saúde das pessoas expostas, consoante o horário de exposição previsto para as mesmas.



Recomenda-se verificar se o aparelho está configurado exatamente para o tipo de gás distribuído. A ligação à conduta de gás deve ser feita de forma perfeita e de acordo com as normas em vigor que prescrevem a instalação de uma torneira de segurança localizada na extremidade da conduta. O tubo de conexão de gás 1/2" rosqueado está localizado na parte traseira, no lado direito do dispositivo.



ISO 7-1



ISO 228-1

NO	●	
SER	●	
CH	●	
DE	●	
D.K.	●	
É	●	●
SE	●	●
FR		●
GB	●	
IE	●	
ITEM	●	●
NL	●	
NÃO	●	●
PT	●	●
ELE	●	●

Para gás butano e propano, será necessário fornecer um redutor de pressão de acordo com as normas vigentes. As juntas de vedação devem estar em conformidade com as normas vigentes. Depois de concluídas as operações de ligação do gás, verifique a estanqueidade das uniões com uma solução de água e sabão.

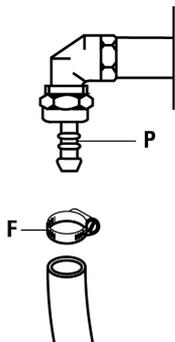
É possível realizar a ligação do gás das seguintes formas:

- através de um tubo rígido de ferro ou cobre;
- através de um mangueira de aço inoxidável parede contínua (sem interrupções) com junta mecânica, de acordo com as normas vigentes (comprimento máximo do tubo estendido, 2000mm); o tubo é conectado diretamente ao cotovelo da rampa;
- entrando em um Mangueira de borracha de acordo com as normas vigentes; o referido tubo está ligado diretamente ao bocal P em relação ao gás utilizado e travado por uma braçadeira F de acordo com as normas vigentes. Neste último caso, verifique a data de validade impressa do tubo e substitua-a antes dessa data.

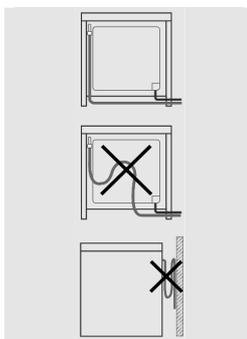
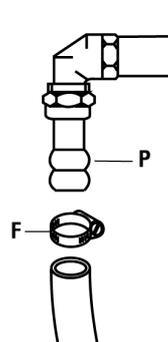


Instruções para o instalador

GÁS LÍQUIDO



GÁS METANO

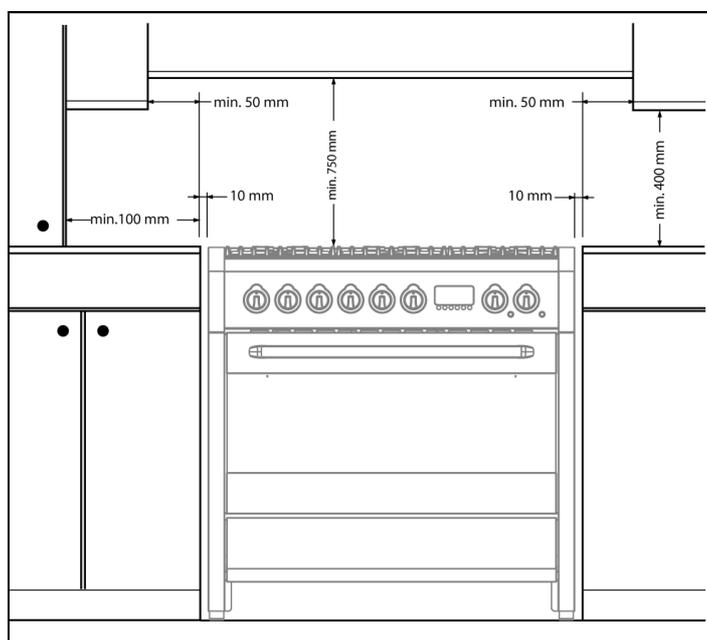
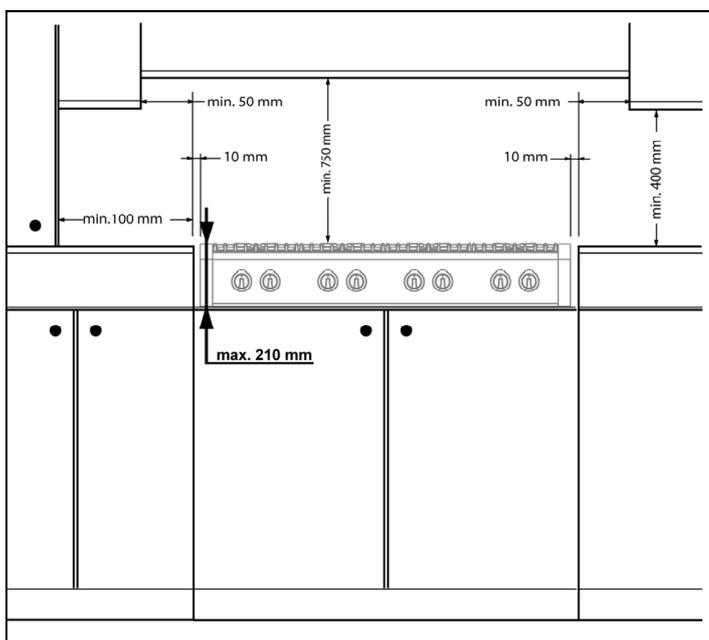
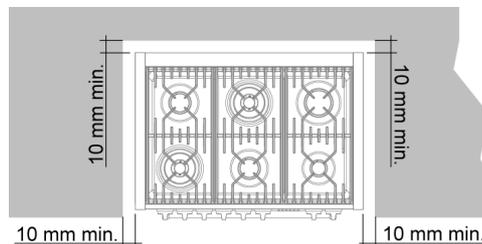


usando **Mangueiras de borracha**, com um máx. de **1500mm**:

- evitar estrangulamento ou esmagamento do tubo;
- não devem ser submetidos a esforços de tração e torção;
- evite o contato com corpos pontiagudos, bordas afiadas, etc. ...
- Não os coloque em contato com peças que possam atingir temperaturas superiores a **70°C** adicionalmente ao ambiental;
- torná-los inspecionáveis durante toda a sua jornada.



O revestimento do móvel deve ser de material resistente ao calor (mínimo 90°C). Se o aparelho for instalado próximo a móveis, será necessário prever os espaços mínimos sugeridos no esquema a seguir.





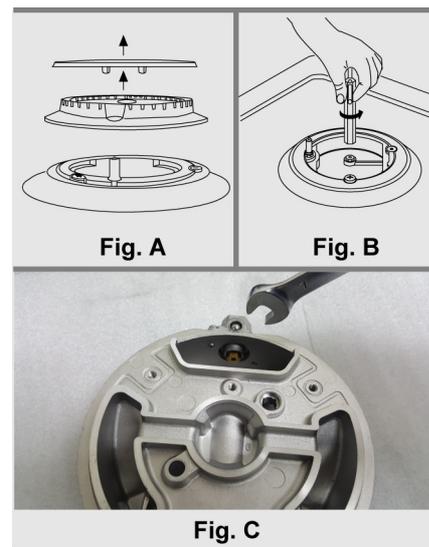
3.11 Regulamentos de gás



Os injetores não fornecidos com o aparelho devem ser solicitados na Central de Atendimento.

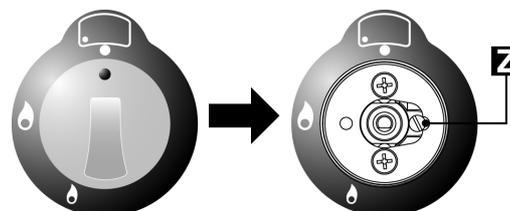
Se o aparelho de cozedura estiver preparado para um tipo de gás diferente do disponível, será necessário substituir os injetores, ajustar a capacidade mínima e mudar o bocal. Para substituir os bicos do cooktop, execute as seguintes operações:

- remova as prateleiras;
- remova os queimadores e as coroas (**Figura A**);
- remova o injetor (**Fig.B / Fig.C**) e substituí-lo por outro adequado ao novo tipo de gás (ver "**VOCÊ TABELA GERAL DE INJETORES**" na página 23);
- substitua a etiqueta de teste de gás (localizada na parte traseira do aparelho) por uma nova. Caso o aparelho seja fornecido com o kit de reposição do injetor, a nova etiqueta será fornecida junto com o mesmo;
- monte novamente o conjunto, invertendo as instruções de desmontagem e certificando-se de posicionar a coroa corretamente no queimador.



3.11.1 Capacidade mínima das torneiras de bancada com válvula

- Acenda o queimador e gire o botão para a posição de capacidade mínima;
- extrair o botão;
- usando uma chave de fenda comum o parafuso interno até obter uma chama mínima correta;
- remonte o botão.



- **desparafuse o parafuso do botão de ajuste para aumentar a capacidade ou aperte-o para diminuí-la.**
- **A regulação está correcta quando a chama mínima mede aprox. 3 a 4 mm.**
- **Para o gás butano/propano, o parafuso de ajuste será aparafusado completamente.**
- **Quando você passa repentinamente da capacidade máxima para a mínima e vice-versa: certifique-se de que a chama não se apaga.**

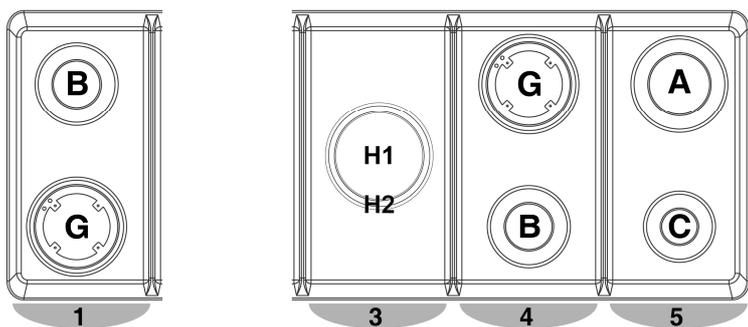
3.12 Conexão com gás líquido

Use um regulador de pressão e faça a conexão ao cilindro de acordo com as prescrições estabelecidas pelas normas vigentes.





Instruções para o instalador



O plano é obtido pela composição do **4 módulos** indicado:

- os módulos **1e5** são fixados em todas as cozinhas;
- os módulos **3e4** dependem da versão de cozinha adquirida e podem ser substituídos por módulos elétricos (fry-top, grill, grill ou vitrocerâmica).

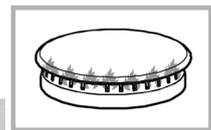


TABELA GERAL DE INJETORES

ALUMÍNIO /LATÃO

TIPO DE GÁS	âmbar	Nº INJETOR	QUEIMADORES TIPO DE POSIÇÃO	Potência Watts		CONSUMO
				MÁX.	MIN.	MÁX.
G20 METANO	vinte	115	RÁPIDO (PARA)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI RÁPIDO (B.)	1750	480	167 l/h
		72	AUXILIAR (C.)	1000	330	95 l/h
		132	WOK (G.)	3500	1800	333 l/h
		68 (H1) 140 (H2)	MEGA WOK (H1/H2)	900 3600	340 1800	85 l/h 342 l/h
LÍQUIDO BUTANO G30 PROPANO G31	30 28 37	85	RÁPIDO (PARA)	3000	750	219g/h
		65	SEMI RÁPIDO (B.)	1750	480	128g/h
		cinquenta	AUXILIAR (C.)	1000	330	73g/h
		94	WOK (G.)	3500	1800	254g/h
		44 (H1) 94 (H2)	MEGA WOK (H1/H2)	900 3600	340 1800	65g/h 261g/h

EE%	70		EE%	90/100		
56			55,5			
EE%	90/100			EE%	90/100	
55.2				56		
					B. --- você --- C. --- G.	

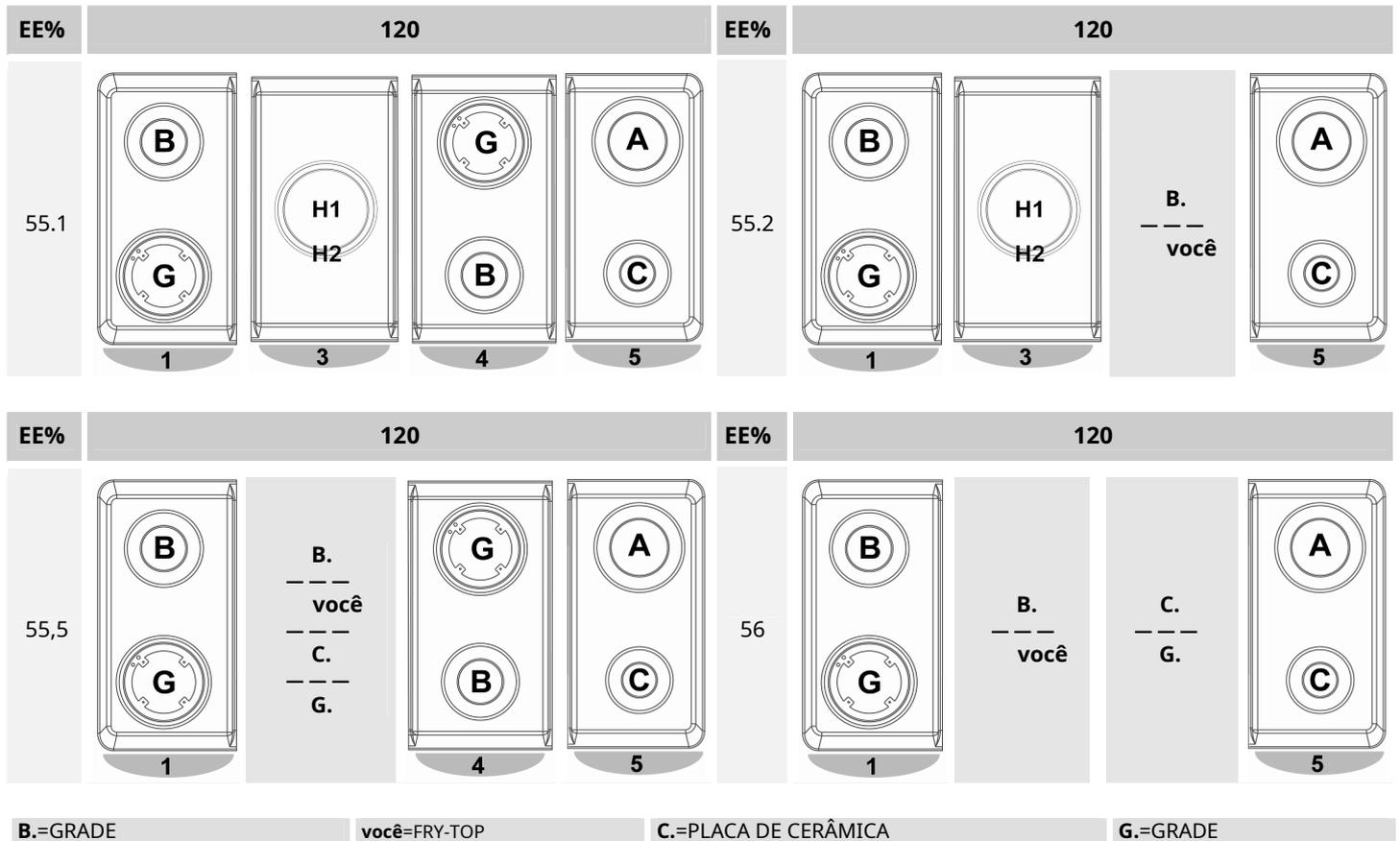
B.=GRADE

você=FRY-TOP

C.=PLACA DE CERÂMICA

G.=GRADE

Instruções para o instalador



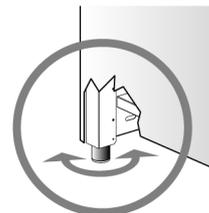
QUEIMADORES TIPO DE POSIÇÃO	EE %
RÁPIDO (PARA)	58,4
SEMI RÁPIDO (B.)	56,5
AUXILIAR (C.)	-
WOK (G.)	53.2
MEGA WOK (H1/H2)	52,8



4. Operações finais

4.1 Nivelando a cozinha

Depois de efectuadas as ligações eléctricas e de gás, nivele o fogão utilizando os pés reguláveis, previamente aparafusados no fundo do aparelho.

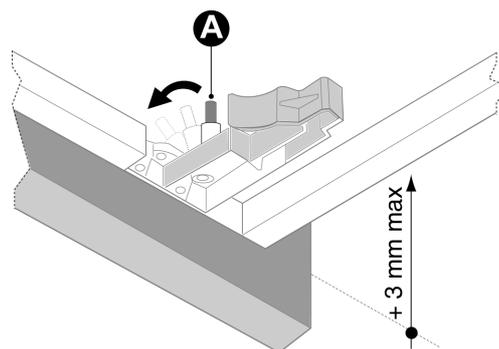


Se for necessário deslocar o aparelho, aparafuse totalmente os pés e ajuste-os uma vez concluídas as operações.

4.2 Ajuste de altura da gaveta

Na parte inferior da gaveta, nas extremidades direita e esquerda, encontram-se os "grampos" para regulação de altura.

girando a alavanca **PARA** uma elevação do caixão de **3mm**.





5. Descrição dos controles

5.1 O painel frontal

Todos os botões e comandos da placa e do forno estão reunidos no painel frontal.

PAINEL DE CONTROLE



DESCRIÇÃO BOTÃO PARA QUEIMADORES DE PLACA

A chama é acesa pressionando e girando simultaneamente o botão no sentido anti-horário no símbolo de chama mínima .
Para regular a intensidade da chama, rode o botão na zona entre o máximo e o mínimo . O queimador é desligado voltando o botão para a posição .



DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES - Descrição dos símbolos



TRASEIRA ESQUERDA



CENTRO ESQUERDO TRASEIRO



CENTRO ANTERIOR



ANTERIOR CENTRO À ESQUERDA



ANTERIOR À ESQUERDA



TRÁS DIREITA



TRASEIRA CENTRAL DIREITA



TRASEIRA CENTRAL



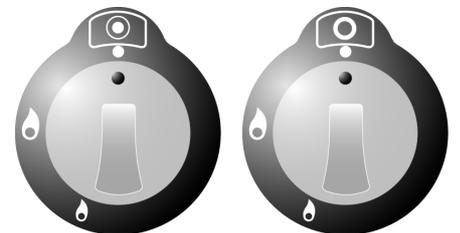
CENTRO FRONTAL DIREITO



DIREITO ANTERIOR

DESCRIÇÃO DO BOTÃO DO QUEIMADOR "MEGA WOK"

O queimador central "Mega Wok" é controlado por dois botões: um acende apenas o **coroa central** dentro e o outro acende o **coroa externa**.



DISPOSIÇÃO DAS COROAS DOS QUEIMADORES - Descrição dos símbolos



COROA CENTRAL



COROA EXTERNA



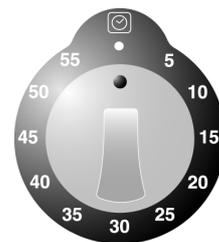
Utilização do queimador com tampa de dupla coroa: se durante a utilização se observar uma mudança na consistência da chama e os característicos sopros entre as coroas central e externa do queimador, é devido à potência contínua exigida por este tipo de queimadores e representa uma condição normal de operação.



instruções do usuário

DESCRIÇÃO DO BOTÃO DO TIMER (disponível apenas em alguns modelos)

Para carregar a campainha, é necessário girar o botão, no sentido horário, até o fim; é possível programar o tempo desejado até um máximo de **60 min**. Uma vez decorrido o tempo definido, um breve sinal sonoro será iniciado.



DESCRIÇÃO BOTÃO FRY-TOP / GRILL, DO GRELHADOR E DA PLACA DE CERÂMICA

FRY-PRINCIPAL/GRADE: é fornecido como **aquecimento diferenciado**. De fato, é possível utilizar toda a superfície de cozimento ou apenas uma das duas metades, frontal ou traseira. Os botões dos reguladores de energia controlam individualmente a temperatura dos dois elementos de aquecimento. **Luz indicadora verde** indica o início do aquecimento.



G.RILL: duas luzes indicadoras luminosas fornecem informações essenciais sobre o funcionamento do aparelho. A ignição **de luz indicadora verde** indica que o aparelho está em tensão elétrica (ligado); em vez disso, **luz indicadora laranja** acende apenas quando o elemento de aquecimento está aquecendo.

EPLACA DE CERÂMICA: rode o manípulo do regulador de energia para a posição desejada (de **1** para **o onze**): após alguns instantes o **luz indicadora de calor latente** correspondente ao elemento de aquecimento previamente escolhido.

DISPOSIÇÃO DOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO - Descrição dos símbolos



MAIS TARDE



ANTIGO

DESCRIÇÃO DOS CONTROLES DA PLACA DE INDUÇÃO

O tampo de indução está equipado com botões de controle de nível de potência.
Para selecionar um nível de potência diferente, coloque o botão no valor desejado (**1-9eP**).
O valor "**P**" é a potência máxima aplicável a cada elemento radiante.

4I

5FI



Gire o botão para ajustar a potência desejada (consulte a tabela no parágrafo "10.3"). Girando o botão, o display correspondente mostra a potência efetiva desejada (o valor selecionado com o botão é apenas indicativo).

DISPOSIÇÃO DOS ELEMENTOS RADIANTES - Descrição dos símbolos



TRASEIRA ESQUERDA



ANTERIOR À ESQUERDA



CENTRAL



TRÁS DIREITA

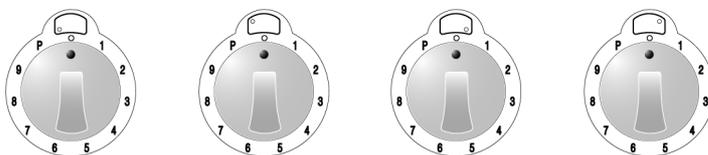
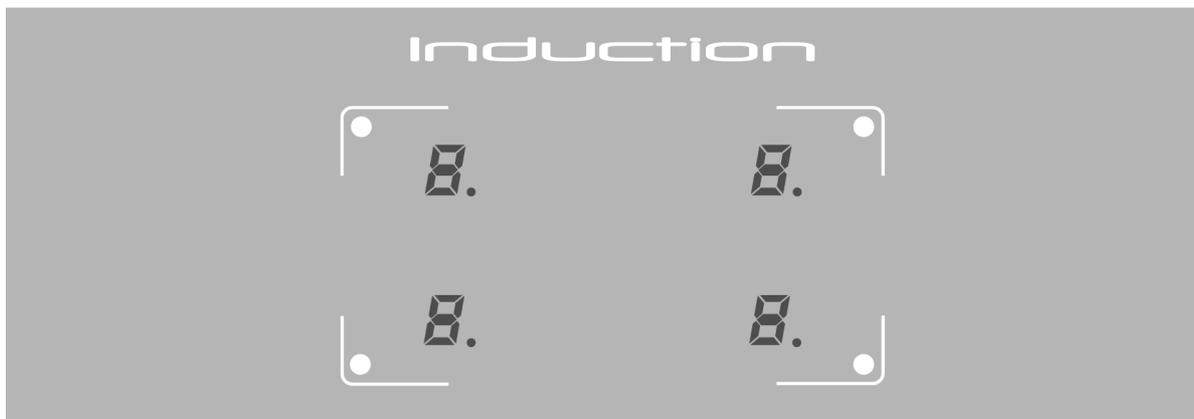


DIREITO ANTERIOR

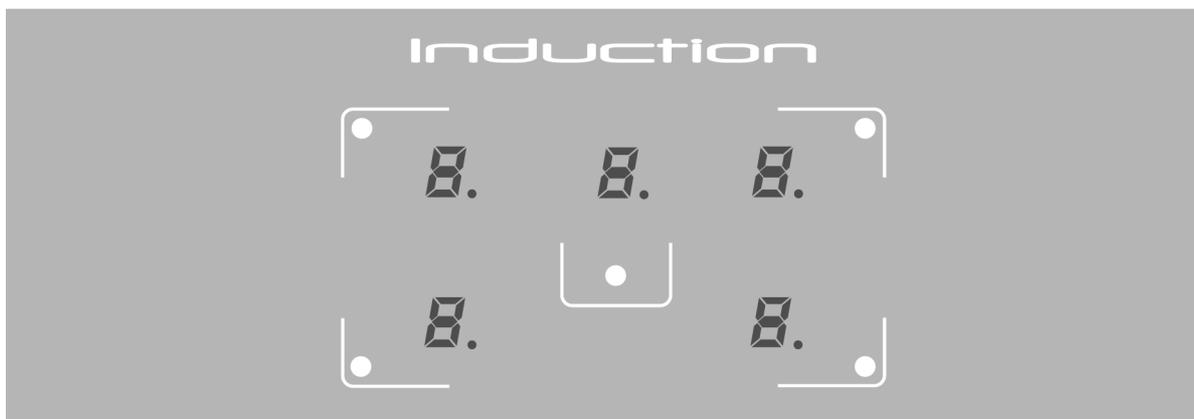


Todos os controles dos elementos radiantes estão agrupados no painel frontal; os visores correspondentes estão localizados na placa de indução.

4I



5FI

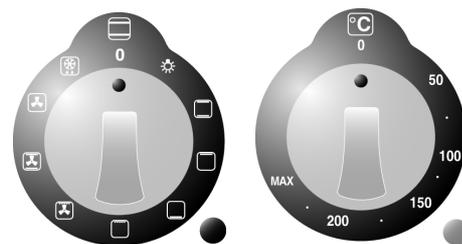




instruções do usuário

DESCRIÇÃO DO BOTÃO DO FORNO ELÉTRICO

O forno elétrico é controlado por dois botões: **botão de seleção de função** e **botão do termostato**. Estes permitem escolher o tipo de aquecimento mais adequado às diversas necessidades de cozedura, inserindo corretamente as resistências e regulando a temperatura no valor desejado (desde **50°C** para **MAX**).



Abaixo dos botões do forno existem dois indicadores luminosos: **oluz indicadora verde** indica o arranque do forno; **oluz indicadora laranja** indica o alcance da temperatura predefinida. Subseqüentemente ligando e desligando **oluz indicadora laranja** indicam a intervenção automática do aquecimento de forma a manter a temperatura no interior do forno ao nível definido com o botão do termóstato.

O forno está equipado com um **lâmpada de iluminação interna**. Durante o funcionamento, a lâmpada estará sempre acesa: se pretender utilizá-la com o forno desligado, para efectuar as operações normais de limpeza, rode o botão de selecção de funções para o símbolo . ☀

DESCRIÇÃO DOS SÍMBOLOS DO BOTÃO DE SELEÇÃO DE FUNÇÕES



IGNIÇÃO DO LÂMPADA INTERNA DO FORNO



ELEMENTOS DE AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR - ECO (ver parágrafo "12.6.1" na página 64).



ELEMENTO DE AQUECIMENTO SUPERIOR



ELEMENTO DE AQUECIMENTO MAIS BAIXO



ELEMENTO DA GRELHA



ELEMENTO GRILL-VENTILADOR



ELEMENTOS DE AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR - VENTILADOR



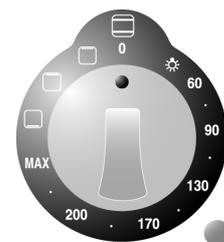
ELEMENTO DE AQUECIMENTO-CONVECÇÃO



DESCONGELADO

DESCRIÇÃO DO BOTÃO DO FORNO ELÉTRICO AUXILIAR

Alguns modelos de cozinha são equipados com forno elétrico auxiliar de convecção natural, comandado por um único botão. Colocando o botão em correspondência com o valor de temperatura desejado, as resistências inferior e superior entram em operação. É possível utilizar uma das funções de aquecimento descritas na tabela, mas neste caso a temperatura de aquecimento da resistência escolhida será ajustada automaticamente para o valor máximo (**MAX**).



Existe uma lâmpada sob o botão do forno auxiliar. **indicador laranja** indicando o alcance da temperatura pré-programada. Subseqüentemente ligando e desligando **oluz indicadora laranja** indicam a intervenção automática do aquecimento para manter a temperatura dentro do forno auxiliar no nível programado com o botão de controle.

O forno auxiliar está equipado com um **lâmpada de iluminação interna**. Durante o funcionamento, a lâmpada estará sempre acesa: se pretender utilizá-la com o forno desligado, para efectuar as operações normais de limpeza, rode o botão de selecção de funções para o símbolo . ☀

DESCRIÇÃO DOS SÍMBOLOS NO BOTÃO AUXILIAR DO FORNO ELÉTRICO



IGNIÇÃO DO LÂMPADA INTERNA DO FORNO

60+MAX

ELEMENTO DE AQUECIMENTO INFERIORES E SUPERIORES



ELEMENTO DE AQUECIMENTO MAIS BAIXO



ELEMENTO DE AQUECIMENTO SUPERIOR

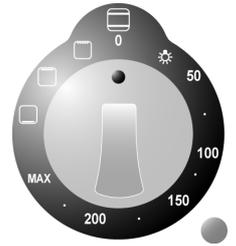


GRELHADOR + ASSADO



DESCRIÇÃO DO BOTÃO FORNO COM GRELHA SUPERIOR

O forno elétrico com função grill de convecção natural é controlado por um único botão. Colocando o botão em correspondência com o valor de temperatura desejado, as resistências inferior e superior entram em operação. É possível utilizar uma das funções de aquecimento descritas na tabela, mas neste caso a temperatura de aquecimento da resistência escolhida será ajustada automaticamente para o valor máximo (**MAX**).



Sob o botão forno-grill existe uma luz indicadora **laranja** que avisa quando a temperatura definida é atingida. O ligar e desligar sucessivos do **indicador laranja** indicam o acionamento automático do aquecimento, para manter a temperatura do forno-grill no nível estabelecido com o botão de controle.

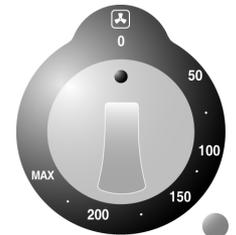
O forno-grelhador está equipado com um **lâmpada de iluminação interna**. Durante o funcionamento a lâmpada permanece acesa; para acendê-lo com o forno desligado, para as operações de limpeza coloque o botão no símbolo .

DESCRIÇÃO DOS SÍMBOLOS

	IGNIÇÃO DO LÂMPADA INTERNA DO FORNO		ELEMENTO DE AQUECIMENTO SUPERIOR
50÷MAX	ELEMENTO DE AQUECIMENTO INFERIORES E SUPERIORES		ELEMENTO DA GRELHA
	ELEMENTO DE AQUECIMENTO MAIS BAIXO		

DESCRIÇÃO DO BOTÃO FORNO VENTILADO INFERIOR

O forno elétrico ventilado é comandado por um único botão, que permite regular a temperatura mais adequada às diferentes necessidades de cozedura (desde **50°C** para **MAX**).



Sob o botão do forno há uma luz indicadora **laranja** que avisa quando a temperatura definida é atingida. O ligar e desligar sucessivos do **indicador laranja** indicam a ativação automática do aquecimento, para manter a temperatura do forno no nível definido com o botão de controle.

O forno está equipado com um **lâmpada de iluminação interna**. Durante a operação, a lâmpada permanece acesa.



instruções do usuário

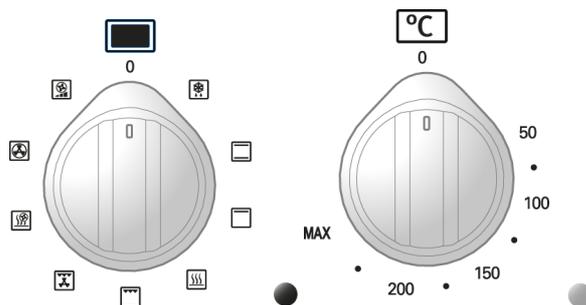
DESCRIÇÃO DOS CONTROLES DO FORNO MULTIFUNÇÕES VAPOR COMBINADO

O forno elétrico é controlado por **dois controles**: comando **deseleção de função** e comando **deseleção de temperatura**.

Estes permitem escolher o tipo de aquecimento mais adequado às diversas necessidades de cozedura, inserindo corretamente as resistências e regulando a temperatura no valor desejado (desde **50°C** para **MAX**).

Abaixo dos botões do forno existem dois indicadores luminosos: **oluz indicadora verde** indica o arranque do forno; **oluz indicadora laranja** indica o alcance da temperatura predefinida. O ligar e desligar sucessivos do **oluz indicadora laranja** indicam a intervenção automática do aquecimento para manter a temperatura no interior do forno no nível definido.

O forno está equipado com um **lâmpada de iluminação interna**. Durante o funcionamento, a lâmpada estará sempre acesa: se desejar utilizá-la com o forno desligado, para realizar as operações normais de limpeza, rode o botão de seleção de funções.



DESCRIÇÃO DOS SÍMBOLOS NO BOTÃO DE SELEÇÃO DE FUNÇÕES



DESCONGELADO



ELEMENTOS DE AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR - ECO (ver parágrafo "12.6.1" na página 64).



ELEMENTO DE AQUECIMENTO SUPERIOR



VAPOR ESTÁTICO



ELEMENTO DA GRELHA



ELEMENTO DO GRELHADOR COM VENTILADOR



VAPOR VENTILADO



ELEMENTO DE AQUECIMENTO TRASEIRO COM VENTILADOR



AQUECIMENTO RÁPIDO



DESCRIÇÃO E USO DO RELÓGIO ELETRÔNICO DIGITAL E CONTADOR DE MINUTOS COM INTERRUÇÃO DE COZEDURA DO FORNO ELÉTRICO

O display de final de cozimento controla eletronicamente a operação do forno. A programação da tela permite programar o forno ligando e desligando escolhendo os horários desejados.



	BOTÃO DE MINUTO
	BOTÃO DE DURAÇÃO DE COZIMENTO
	BOTÃO PARA FINALIZAR COZIMENTO
	BOTÃO DE OPERAÇÃO MANUAL
-	BOTÃO DE DIMINUIÇÃO DE VALOR
+	BOTÃO DE AUMENTO DE VALOR

AJUSTE DE TEMPO

Ao usar o forno pela primeira vez ou após uma falha de energia, o visor piscará regularmente **0:00**.

Pressionar a tecla a intermitência na tela. pressionando **por 5 segundos** as teclas de variação de valor ou o aumento ou diminuição de um minuto é obtido para cada pressão. Pressione uma das duas teclas de variação de valor até que apareça a hora atual.



Antes de cada programação da tela de final de cozimento, é necessário selecionar a função e a temperatura desejadas. A função Pestá desabilitado.

COZIMENTO SEMI-AUTOMÁTICO

Esta programação permite apenas o desligamento automático do forno ao final do cozimento. Ao pressionar a tecla a tela acende mostrando as figuras **0:00**; mantenha pressionado atuar simultaneamente nas teclas de variação de valor ou cozedura. **+** e para definir a duração

Ao soltar a tecla começará a contagem do tempo de cozedura programado e no O display mostrará a hora atual ao lado dos símbolos **CARRO** e .

COZIMENTO AUTOMÁTICO

Esta regulação permite ligar e desligar o forno de forma totalmente automática.

pressionando a tecla o display acende mostrando os números **0:00**; mantê-lo pressionado e actuar em simultâneo nas teclas de variação dos valores de qualquer **+** programar a duração do cozedura.

pressionando a tecla a soma do tempo atual mais a duração do cozimento: mantenha pressionado e aja simultaneamente nas teclas de variação de valor qualquer **+** para ajustar a hora de fim da cozedura.

Soltando a tecla iniciará a contagem programada e aparecerá na tela a hora atual junto com os símbolos **CARRO** e .



Após a programação, para observar o tempo restante de cozimento aperte a tecla para ver o tempo ; para de finalização do cozimento aperte a tecla .

FIM DO COZIMENTO

No final da cozedura, o forno desliga-se automaticamente e em simultâneo entra em funcionamento um sinal sonoro intermitente. Após a desativação do buzzer, o display exibirá a hora atual juntamente com o símbolo , que indica o retorno à condição de uso manual do forno.



instruções do usuário

AJUSTE DO VOLUME DO TOQUE

É possível variar o volume da campainha (3 graduações), durante o funcionamento, pressionando a tecla .

DESATIVAÇÃO DA CAMPAINHA

A campainha parará de funcionar automaticamente após **sete minutos**. É possível desativá-lo manualmente pressionando a tecla .



Depois de pressionar a tecla  o forno voltará a funcionar: para desligá-lo será necessário girar o botão de seleção de função e o botão do termostato para a posição "0".

Também é possível desativar a campainha pressionando qualquer um dos botões de função. O forno desligará independentemente da função ou temperatura programada e o símbolo piscará **CARRO**. Para interromper também a intermitência do símbolo **CARRO**: aperte o botão , rode o selector de funções e o termostato para a posição "0".

CRONÔMETRO

O visor de fim de cozadura também pode ser utilizado como um simples temporizador.



Usá-lo como timer não interromperá o funcionamento do forno ao final do tempo programado.

pressionando a tecla  o visor mostra os números ; segure-o e aja simultaneamente nas teclas de variação do valor da contagem  e . Soltar a chave iniciará o programa e os símbolos aparecerão na tela  e .



Após programar o contador de minutos, o display voltará a mostrar a hora atual, para visualizar o tempo restante, pressione a tecla .



A programação com valores inconsistentes é evitada logicamente (por exemplo, um contraste entre um período de cozimento e uma duração mais longa não será aceito pela exibição do final do cozimento).

CANCELAMENTO DE DADOS AGENDADOS

Com o programa programado, mantenha pressionada a tecla da função a ser cancelada enquanto atinge simultaneamente o valor  com as teclas de variação ou . o cancelamento da duração será interpretado pelo visor como o fim da cozadura.

MODIFICAÇÃO DE DADOS PROGRAMADOS

Os dados programados para cocção podem ser modificados a qualquer momento mantendo pressionada a tecla de função e simultaneamente acionando as teclas de variação de valor ou  .



USO E PROGRAMAÇÃO DO RELÓGIO ANALÓGICO DIGITAL PARA FORNOS ASCOT

O relógio digital permite programar o ligar e desligar **automático** do forno.



 BOTÃO DO CONTADOR DE MINUTOS

 BOTÃO DE FIM DE COZIMENTO

 AJUSTE DE TEMPO E BOTÃO DE RESET

 BOTÃO DE REDUÇÃO DE VALOR

 BOTÃO DE AUMENTO DE VALOR

PRIMEIRA IGNIÇÃO E REGULAÇÃO DO TEMPO

Na primeira inicialização ou após uma interrupção de energia, o display pisca. aperte o botão  para parar de piscar e pressione os botões  /  para definir o tempo (mantenha o dedo nos botões  /  para ativar a função de avanço rápido).

USO DAS MÃOS



Esta função permite utilizar o forno sem nenhuma programação.

A qualquer momento é possível passar de uma função programada para a “**manual**” (Manual) pressionando o botão ; selecione a função “**manual**” se você não quiser usar programas de cozimento.

PROGRAMANDO O CONTADOR DE MINUTOS



Esta função permite ativar um alarme sonoro após um tempo predefinido, sem interferir no funcionamento do forno.

O relógio digital analógico também pode ser usado como um **contador de minutos**:

- aperte o botão ; o display acende como mostrado na **Figura 1**;
- pressione os botões  para ajustar o tempo desejado; o visor irá iluminar **um segmento** por cada minuto regulado (no **Figura 2** 10 minutos de cozimento são representados).

O contador de minutos é ativado automaticamente e o símbolo  folhas pestanejar. Após alguns segundos, o display retorna à função relógio;

- pressione  para exibir o tempo residual. Uma vez atingido o tempo programado, um alarme sonoro é ativado durante **7 minutos** e ele o símbolo  começa a piscar;
- pressione o botão  para redefinir o programa.



Figura 1



Figura 2



instruções do usuário

PROGRAMANDO A DURAÇÃO DA COZEDURA



Esta função permite programar a duração da cozadura para desligar automaticamente o forno no final da mesma.

- Ajuste a função de cozimento escolhida e a temperatura, usando os controles correspondentes;
- pressione o botão  para acessar o menu de programação; o display acende como mostrado na Fig.3;
- pressione os botões  para ajustar o tempo de cozimento; com cada a pressão do botão  é adicionada um minuto de cozinhar e, cada doze minutos, acende um segmento interno (Fig.4). Depois de 7 segundos, o programa de cozimento é iniciado e o símbolo acende .

Decorrido o tempo de cozimento programado, um alarme sonoro é ativado durante 7 minutos, o símbolo e os números no visor começam a piscar e o forno desliga automaticamente;

- pressione qualquer botão para interromper o sinal acústico ou o botão  para cancelar o programa.



Fig.3



Fig.4

PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO DA COZEDURA E FIM DA COZEDURA



Esta função permite programar o forno para ligar em um horário predefinido e seu desligamento automático ao final do cozimento.

Ajuste a função de cozimento escolhida e a temperatura, usando os controles correspondentes. Além de regular o tempo de cozimento, defina também o tempo de acendimento do forno:

- pressione o botão  para acessar o menu de programação; o display acende como mostrado na Fig.3 e o símbolo acende; 
- pressione os botões  para ajustar o tempo de cozimento; com cada pressão do botão  é adicionado um minuto de cozinhar e cada doze minutos acende um segmento interno (Fig.4); 
- pressione o botão novamente  e pressione os botões  para definir o tempo de hibernação. fim do cozimento (fim da cozadura menos duração da cozadura = hora de início da cozadura), o símbolo acende-se. 

Depois de 7 segundos, o display mostra a hora atual, mostrando a hora do início do cozimento e a duração do cozimento ao iluminar os segmentos internos, que permanecem fixos até o início do cozimento e piscam durante todo o cozimento.

No tempo regulado, o forno liga automaticamente; decorrido o tempo de cozimento programado, um alarme sonoro é ativado durante 7 minutos, os símbolos   e os números do indicador começam a piscar e o forno desliga automaticamente;

- pressione qualquer botão para interromper o sinal acústico ou o botão  para cancelar o programa.

No Fig.5 é mostrado um exemplo de programação: a hora atual é 7:06; o início da cozadura é programado às 8 e o fim às 9.

Quando são 8 horas, os segmentos internos entre 8 e 9 começará a piscar e o fim das horas permanecerá fixo.



Fig.5



SINAL ACÚSTICO

Ao final de cada função planejada, é emitido um sinal acústico que desliga automaticamente depois de **7 minutos**; pressione o botão  para parar imediatamente o sinal acústico.

É possível selecionar entre 7 tipos diferentes de sinal acústico; para modificá-lo, pressione para **pelo menos 7 segundos** o botão ; a cada pressão adicional do botão, o tom mudará.

BRILHO

É possível variar o brilho do relógio; pressione simultaneamente para **pelo menos 5 segundos** os botões  e  e depois pressione os botões  /  para variar o brilho do indicador.

GRÁFICO

É possível modificar o gráfico do relógio; pressione simultaneamente os botões  e  e ativar o botão  para exibir e selecionar o gráfico desejado.



6. Uso da bancada



Certifique-se de que as coroas espalhadoras, pilotos e grelhas estejam corretamente montadas.



Durante a operação normal, o aparelho ficará visivelmente quente: portanto, é necessário cuidado. Não permita que crianças se aproximem. Fique de olho na placa durante todo o tempo de operação.

6.1 Acendendo os queimadores



Todos os botões dos queimadores da placa apresentam os seguintes símbolos:

- torneira fechada
- 🔥 chama máxima
- 🔥 chama mínima

A posição mínima da chama está no final da rotação anti-horária do botão. Todas as posições intermediárias serão escolhidas entre a chama máxima e a chama mínima, **nunca entre a chama máxima e o fecho.**



Utilização do queimador com tampa de dupla coroa: se durante a utilização se observar uma mudança na consistência da chama e os característicos sopros entre as coroas central e externa do queimador, é devido à potência contínua exigida por este tipo de queimadores e representa uma condição normal de operação.

6.1.1 Ignição elétrica (um toque)

Os queimadores da placa estão equipados com um sistema de ignição "one-touch". Para acender um dos queimadores, pressione o botão correspondente ao queimador previamente selecionado e gire-o no sentido anti-horário até a posição mínima. Manter o botão pressionado ativará o sistema de acendimento automático do queimador. Após acender o queimador, segure o botão por **10 segundos** aproximadamente, para permitir a abertura da válvula de segurança. Na ausência de corrente elétrica, o queimador também pode ser aceso com um fósforo (ver parágrafo "6.1.2 Acendimento manual").



Se o queimador se apagar acidentalmente, o termopar de segurança intervirá para bloquear a saída do gás, mesmo com a torneira aberta.



O dispositivo não deve ser acionado por mais de 15 segundos. Se após este tempo o queimador ainda não tiver acendido, pare de agir no dispositivo, ventile o ambiente e espere 1 minuto antes de realizar uma nova tentativa de ignição. Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, feche a alavanca de controle e não tente reacender o queimador por pelo menos 1 minuto.

6.1.2 Ignição manual

Para acender um dos queimadores, aproxime um fósforo aceso do queimador, pressione o botão correspondente ao queimador previamente selecionado e gire-o no sentido anti-horário até a posição mínima. Solte o botão.

6.2 Desligue os queimadores

No final da cozedura, volte a colocar o botão na posição. ●



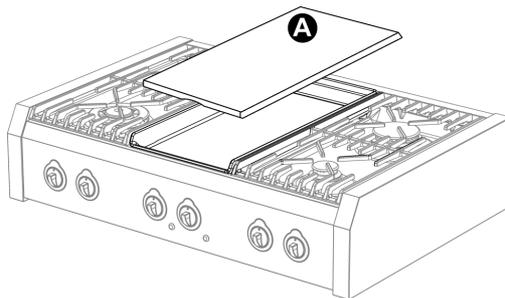
7. Usando o fry-top / grill



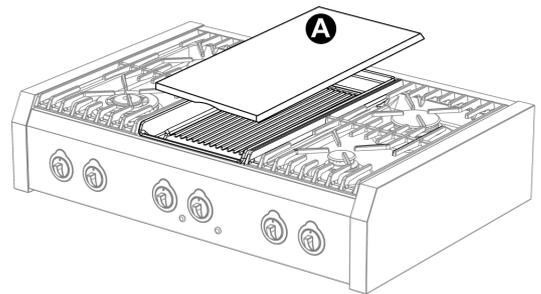
Durante a operação normal, o aparelho ficará visivelmente quente: portanto, tome cuidado. Não deixe que as crianças se aproximem. Fique de olho no fry-top/grill durante todo o tempo de operação.

Dependendo do modelo, o aparelho está equipado com **frigideira** com uma placa lisa ou **grade** com placa canelada.

FRY-TOP



GRADE



Antes de usar os queimadores do cooktop, sempre remova a tampa de proteção PARA o seu alojamento (disponível apenas em alguns modelos), para evitar o escurecimento irreversível do aço. A função desta tampa não é cobrir os alimentos durante o cozimento. Se os queimadores do cooktop já estiverem ligados: remova e manuseie a tampa usando luvas de forno.

7.1 Antes de colocar o fry-top / grill em funcionamento

Quando usado pela primeira vez, a placa para fritar/grelhar pode emitir um cheiro acre ou queimado causado por quaisquer resíduos oleosos de fabricação que podem dar odores e sabores desagradáveis ao cozimento. Para eliminar este inconveniente, será necessário limpar preventivamente a chapa conforme descrito no parágrafo "13.8 Limpeza do fry-top/grelhador".

7.2 Ligar

O fry-top/grill está equipado com **aquecimento diferenciado**. De fato, é possível usar toda a superfície da placa ou apenas uma das duas metades dianteiras ou traseiras.

Posicione o botão de controle do elemento de aquecimento na posição desejada: a luz acenderá. **luz indicadora verde** indicando operação. Coloque os alimentos na chapa e cozinhe de acordo com o gosto pessoal.

7.3 Tabela de Uso do Regulador de Energia

A tabela a seguir oferece apenas valores indicativos, pois, de acordo com a espessura, o tipo de alimento e o gosto pessoal, será necessário um grau de calor maior ou menor.



1 - 4	Manutenção do calor na chapa
5 - 7	Para cozimento delicado
8 - 9	Para cozinhar na grelha
10 - 11	Para grelhar carnes mais grossas
onze	Para aquecimento e limpeza rápidos

7.4 Desligamento

No final da cozedura, volte a colocar o botão na posição. ●



8. Usando a grelha de pedra de lava



Durante o funcionamento normal, o aparelho ficará muito quente: portanto, será necessário tomar as devidas precauções. Não permita que crianças se aproximem. Fique de olho na grelha durante todo o tempo de operação.



A grelha de rocha vulcânica tem uma absorção de 2500W. Portanto, a instalação deste aparelho deve prever o fornecimento da referida energia em condições de total segurança.

Antes de usar os queimadores do cooktop, sempre remova a tampa de proteção PARA o seu alojamento (disponível apenas em alguns modelos), para evitar o escurecimento irreversível do aço. A função desta tampa não é cobrir os alimentos durante o cozimento.

Se os queimadores do cooktop já estiverem ligados: remova e manuseie a tampa usando luvas de forno.

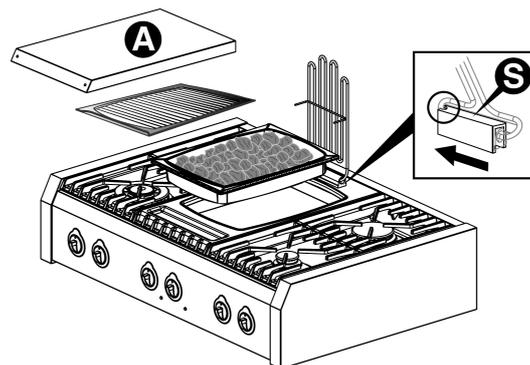
8.1 Antes de ligar o grelhador

Na primeira utilização, o grelhador pode desenvolver um odor pungente ou queimado devido a resíduos de fabrico oleosos que podem fazer com que a cozedura adquira odores e sabores desagradáveis. Para eliminar este inconveniente, é necessário proceder à limpeza preventiva de todos os seus componentes conforme descrito no parágrafo "13.9 Limpeza da grelha de rocha lávica".

8.2 Comissionamento

Proceda da seguinte forma:

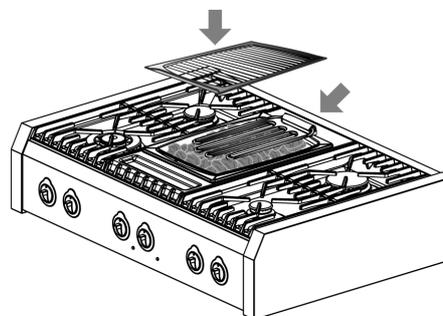
- Remoção da grade de ferro fundido **com muito cuidado**, já que esta é frágil diante dos golpes;
- levante o elemento de aquecimento e pare-movendo o sistema de bloqueio para a esquerda **Sim**, como mostra a imagem;
- encha o balde de proteção com a rocha vulcânica, tendo o cuidado de colocá-la uniformemente em toda a superfície, de forma que não ultrapasse a borda.



Em alternativa à rocha vulcânica, pode ser utilizada água na bacia de proteção (máximo 2 litros). É indicado quando ocorre a dissolução instantânea dos sucos na água, como medida preventiva para cozimento de carnes muito gordurosas (ex.: salsichas, toucinho, etc.); desta forma evita-se a formação de fumo excessivo e simplificam-se as operações de limpeza posteriores, descritas no ponto 13.9.

elemento de aquecimento nunca atuasem a bacia de proteção contendo rocha vulcânica ou água nas quantidades e características acima descritas.

- Desengate o sistema de bloqueio Se abaixe o elemento de aquecimento de volta;
- substitua a grade de ferro fundido sobre o elemento de aquecimento, conforme mostrado na figura.
A grelha de ferro fundido garante uma distribuição de calor adequada.
- O equipamento está pronto para ligar.



Antes de usar pré-aquecer grelha de ferro fundido 5 qualquer 10 minutos, girando o botão do regulador de energia para a posição máxima (onze). vai acender oluz indicadora verde indicando operação.

- Agora, gire o botão do regulador de energia para a posição desejada (consulte o parágrafo "8.3 Tabela de uso do regulador de energia"); coloque os alimentos na grelha de ferro fundido e cozinhe de acordo com o gosto pessoal.



O dispositivo também pode ser usado como um “queimador aberto”, ideal para fogões lentos. Use apenas multifogões cujas dimensões sejam compatíveis com a superfície de cozimento da grelha de ferro fundido. Este tipo de uso é ideal para cozinhar: carne estufada, carbonadas, blanquette, coelho na cerveja, língua de boi.

Proceda da seguinte forma:

- **pré-aquec**era grelha de ferro fundido rodando o manípulo do regulador de energia para a posição máxima (**onze**) por alguns instantes;
- retorne o botão do regulador para a potência mínima (**1**);
- posicione a panela multifuncional com os alimentos a serem cozidos na grelha de ferro fundido;
- recoloca a tampa na panela para conservar a umidade ou remova a tampa para reduzir a umidade.

8.3 Tabela de Uso do Regulador de Energia

A tabela a seguir oferece apenas valores indicativos, pois, de acordo com a espessura, o tipo de alimento e o gosto pessoal, será necessário um grau de calor maior ou menor.



1 - 4	Mantendo o calor na grelha de ferro fundido
5 - 7	Para cozimento delicado
8 - 9	Para cozinhar na grelha
10 - 11	Para grelhar carnes mais grossas
onze	Para aquecimento e limpeza rápidos

8.4 Desligamento

No final da cozedura, volte a colocar o botão na posição. ●



9. Utilização da placa vitrocerâmica



Durante a operação normal, o aparelho ficará visivelmente quente: portanto, tome cuidado. Não deixe que as crianças se aproximem. Vigie a placa vitrocerâmica durante todo o tempo de funcionamento.

9.1 Advertências gerais

Durante o primeiro aquecimento da placa vitrocerâmica, pode sentir um cheiro acre ou a queimado, causado por eventuais resíduos oleosos do fabrico que desaparecerão completamente após repetidas operações.

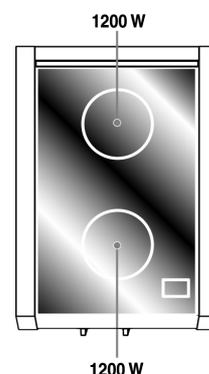
9.2 Ligar



Coloque o tacho ou frigideira com os alimentos a cozer sobre a resistência previamente escolhida.

Gire o botão do regulador de energia para a posição desejada (de 1 para o **onze**): após alguns instantes **oluz indicadora de calor latente** correspondente ao elemento de aquecimento previamente escolhido.

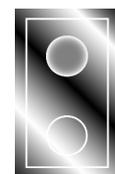
No caso de a placa vitrocerâmica ser utilizada para ferver água, uma vez alcançado este objetivo, será necessário rodar o manípulo do regulador de energia para uma posição de temperatura mais baixa para evitar que o líquido da panela transborde e, conseqüentemente sujando a bancada.



9.3 Desligamento

No final da cozedura, volte a colocar o botão na posição. ●

Na placa vitrocerâmica existe **uma luz indicadora de calor latente** que reproduz em escala reduzida a posição dos diâmetros de aquecimento. Esta luz indicadora indica visualmente o calor residual ainda presente na zona da placa utilizada.



Não proceda a nenhuma operação de limpeza e não toque na superfície da placa até que a luz indicadora de calor latente se apague completamente.



10. Usando o fogão de indução

A placa está equipada com um gerador radiante para cada zona de cozedura. Cada gerador localizado abaixo da superfície de cozimento de vitrocerâmica cria um campo eletromagnético que induz uma corrente térmica no fundo da panela.

No cozimento por indução, o calor não é transmitido de uma fonte de calor, mas criado por correntes indutivas diretamente dentro do recipiente.



Vantagens do cooktop de indução:

- **Economia de energia em relação ao cozimento tradicional elétrico e a gás, graças à transmissão direta de energia para a panela.**
- **Maior segurança, graças à transmissão de energia apenas para a panela apoiada na placa.**
- **Alto desempenho na transmissão de energia da zona de cozedura de indução para o fundo da panela.**
- **Alta velocidade de aquecimento.**
- **Risco reduzido de queimaduras, pois a superfície de cozimento fica quente no fundo da panela.**
- **Alimentos virados não grudam no cooktop.**

10.1 Advertências gerais

Remova todas as etiquetas adesivas e qualquer resíduo de adesivo da superfície de vidro da placa.

Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, verifique se está **menos 2 horas à temperatura ambiente**.



Portadores de marcapassos ou outros dispositivos similares devem verificar se o funcionamento de seus dispositivos não é alterado pelo campo indutivo, cuja faixa de frequência está incluída **entre 20 e 50 kHz**.

Evite usar objetos de metal e colares em contato direto com o corpo. Ao entrarem no campo radiante da placa de indução, podem sobreaquecer e provocar queimaduras. Com metais não magnetizáveis (por exemplo, ouro ou prata), você não corre esse risco.

Não coloque objetos com tarja magnética (cartões de crédito, cartões, disquetes, etc.) perto da unidade quando ela estiver ligada.

Não aqueça latas ou recipientes fechados. Durante a cozedura, pode gerar-se sobrepressão no seu interior, com perigo de explosão.

Não coloque objetos de metal (como pratos ou talheres) sobre a placa de indução, pois podem superaquecer: perigo de queimaduras.

Para evitar sobreaquecimentos e queimaduras, em caso algum deve cobrir o aparelho com panos ou tecidos protectores.

Não utilize a superfície de vidro da placa como suporte ou área de trabalho.

Certifique-se de que os cabos de outros aparelhos (fixos ou móveis) nunca entrem em contato com a superfície radiante.



Eventuais avarias do aparelho provocadas pela utilização de tachos não adequados à cozedura por indução, ou acessórios móveis colocados entre o tacho e a resistência radiante, provocamo **término da garantia. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos na placa ou outros danos causados pelo uso indevido.**

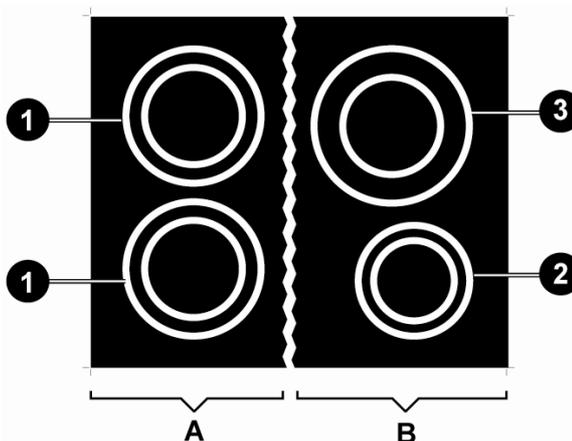


10.2 Distribuição automática da potência radiante

A potência máxima aplicável é distribuída entre os elementos radiantes ativos. O nível de poder final regulado tem prioridade sobre os regulamentos anteriores dos outros elementos radiantes.

A distribuição automática é realizada entre os dois elementos radiantes à esquerda (A) e os dois à direita (B).

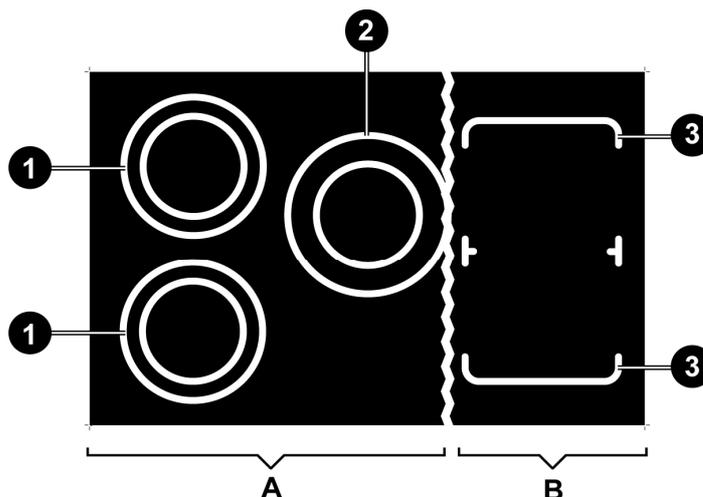
4I



ELEMENTO RADIANTE	PARA		B.	
	1 Ø180	2 Ø145	3 Ø210	
POTÊNCIA (W)	1850	1400	2300	
ENERGIA COM FUNÇÃO "BOOSTER" (W) <small>(ref. parágrafo "10.6.3")</small>	3000	2200	3700	
SAÍDA DE POTÊNCIA MÁXIMA TOTAL (W)	3700		3700	

A distribuição automática é realizada entre os três elementos radiantes à esquerda (A) e os dois à direita (B).

5FI



ELEMENTO RADIANTE	PARA		B.	
	1 Ø200	2 Ø230	3 - 220	
POTÊNCIA (W)	1850	2300	2100	
ENERGIA COM FUNÇÃO "BOOSTER" (W) <small>(ref. parágrafo "10.6.3")</small>	3000	3700	3700	
SAÍDA DE POTÊNCIA MÁXIMA TOTAL (W)	3700		3700	



NÍVEL DE PODER SELECIONADO	1	2	3	4	5	6	7	8	9
% PODER FORNECIDO	3	6.5	onze	15,5	19	31,5	45	64,5	100

Usando simultaneamente vários elementos radiantes, é possível que o último elemento acionado mantenha o valor regulado em detrimento dos demais elementos regulados anteriormente, que poderiam sofrer um **redução de energia**. De fato, ao ativar o último elemento radiante, os valores nos displays dos outros elementos previamente definidos começarão a mudar. **pestanejar**, mostrando **automaticamente** um valor **mais baixo** da potência fornecida ou o valor **0**. Quando é **reduzido manualmente** o aquecimento de qualquer elemento radiante, a diferença de potência é redistribuída entre os demais elementos.



Uma vez que a cozedura continua com novos valores de potência, reajustados automaticamente, é necessário ter em conta este fator em função do tipo de alimento.

10.3 Tabela de utilização do regulador de energia

A tabela a seguir mostra os valores de potência ajustáveis e, em correspondência com cada um deles, o tipo de alimento que pode ser obtido. Os valores podem variar de acordo com a quantidade de comida e gosto pessoal.



Gire o botão para regular a potência desejada. Girando o botão, o display correspondente mostra a potência efetiva desejada (o valor selecionado com o botão é apenas indicativo).



1 - 2	Para aquecer alimentos, mantenha pequenas quantidades de água a ferver, bata gema de ovo ou molhos de manteiga.
3 - 5	Para cozinhar alimentos sólidos e líquidos, manter a água a ferver, descongelar produtos congelados, preparar omeletes de 2-3 ovos, pratos de fruta e legumes, cozeduras diversas.
6 - 8	Cozedura húmida de carne, peixe e legumes, alimentos com mais ou menos água, preparação de compotas, etc.
9	Carne ou peixe assado, bifes, fígado, carne e peixe salteados, ovos, etc.
P	Para fritar batatas, etc. em banho de óleo, leve a água para ferver rapidamente.



instruções do usuário

10.4 Primeiro acendimento da placa de indução

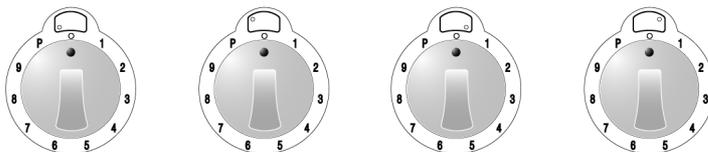
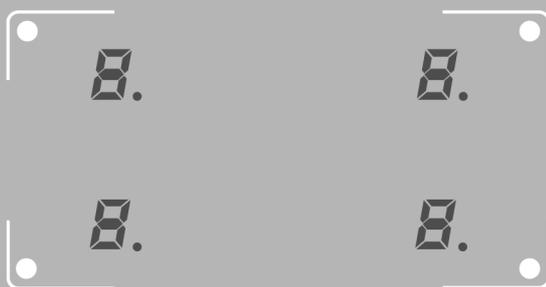


Limpe o aparelho com um pano húmido e seque-o cuidadosamente.
Não utilize detergentes que possam alterar a cor do vidro.

Durante a primeira ignição, os visores de todos os elementos radiantes **eles acendem simultaneamente**, exibindo os símbolos mostrados na figura; os visores apagam-se imediatamente a seguir, sem emitir qualquer sinal acústico.

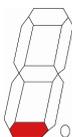
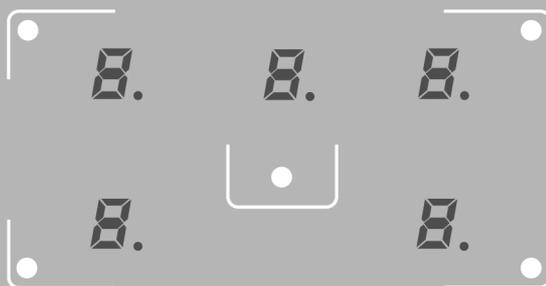
4I

Induction



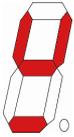
5FI

Induction



Se durante a primeira ignição um ou mais controles **Não** estão na posição **0**, os visores correspondentes acendem normalmente, mas o elemento radiante **não liga**.

Girando o botão, o display correspondente mostra o símbolo mostrado na figura ao lado, indicando que o elemento radiante **não está ligado**. O elemento acenderá após girar o botão para a posição **0** e ajuste o novo valor de potência desejado.



10.5 Reconhecimento do pote

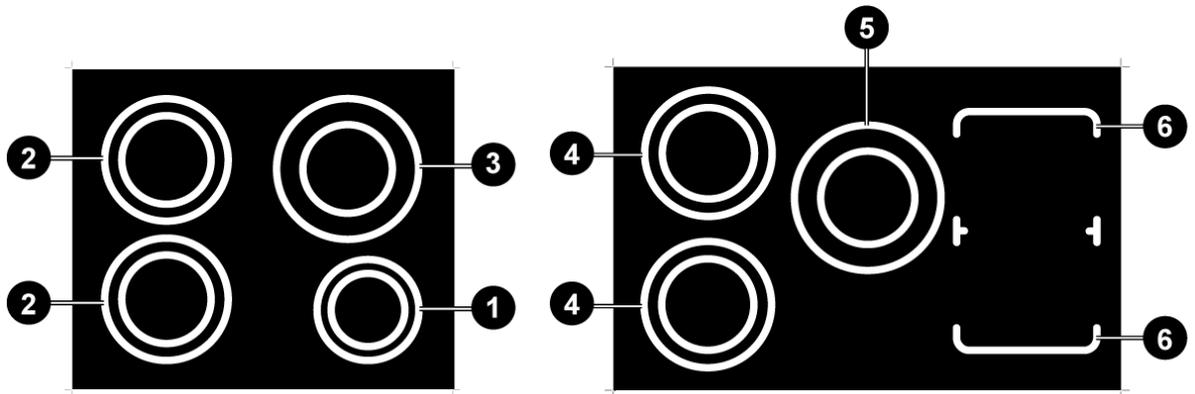
Um sensor eletrônico detecta a **presença** ou **ausência** do pote no elemento radiante; se o tipo de vaso for **inapropriado** para cozimento por indução magnética (ver parágrafo "10.5.1") ou se a panela for **muito pequeno** (ver tabela "DIÂMETRO MÍNIMO" na pág. 46), o símbolo mostrado na figura ao lado é exibido.

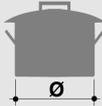
Sim é **removido** uma panela no elemento radiante durante o cozimento, **sem** tendo colocado o controle correspondente na posição "0", o valor de potência previamente definido e exibido no exibição correspondente será **substituído** automaticamente pelo símbolo.

se o pote é **colocado de volta** correctamente na resistência radiante, o símbolo apaga-se e a cozedura recomeça normalmente; caso contrário, **após 10 minutos**, o símbolo também se apaga, mas para poder reutilizar o elemento radiante, é necessário colocar o botão correspondente na posição "0" e reajuste o novo valor de potência desejado.

Se um botão for girado para qualquer posição **antes** de coloque o pote no elemento radiante, o visor correspondente mostra o valor de potência definido, **substituído** imediatamente por o símbolo (o elemento radiante permanece em espera por **10 minutos**). Se uma panela for colocada corretamente no elemento radiante nesse tempo, o cozimento começa; caso contrário, o elemento radiante não é ativado e o símbolo **apaga**. Para reativar o elemento radiante, o botão correspondente deve ser colocado na posição "0" e reajuste o novo valor de potência desejado.

Limites para o reconhecimento do pote: o diâmetro da base da panela é indicado por uma circunferência ou perímetro na zona de cozimento.



	1	2	3	4	5	6
	Ø145	Ø180	Ø210	Ø200	Ø230	- 220
 DIÂMETRO MÍNIMO (milímetros)	120	145	145	145	180	145



instruções do usuário



10.5.1 Painelas adequadas para cozimento por indução

Em princípio, os fabricantes indicam se a panela é adequada para cozimento por indução. O pictograma adjacente mostra um exemplo de etiqueta de adequação para cozimento por indução; Geralmente é encontrado no fundo do recipiente.

Utilize apenas recipientes com fundos adequados para a cozedura por indução, perfeitamente planos e lisos.

Os recipientes utilizados para a cozedura por indução devem ser de ligas ferrosas ou de aço ferrítico, com propriedades magnéticas e fundo suficientemente espesso.

Para verificar se a panela é adequada, basta aproximar um ímã do fundo: se for atraído, a panela é adequada para cozimento por indução. Se não tiver um ímã, pode colocar um pouco de água no recipiente, colocá-lo numa zona de cozedura e ligar a placa.

Algumas painelas podem gerar ruído se colocadas em uma zona de cozimento por indução; isso não significa que a placa de indução esteja com defeito ou que funcione de forma anormal.

RECIPIENTES ADEQUADOS	RECIPIENTES INADEQUADOS
<ul style="list-style-type: none"> • Recipientes de aço ferrítico esmaltado com fundo grosso. • Recipientes de ferro fundido com fundo esmaltado. • Recipientes de aço inoxidável laminado, aço inoxidável ferrítico e alumínio com fundo especial para cozimento por indução. 	<ul style="list-style-type: none"> • Recipientes de cobre, aço inoxidável, alumínio, vidro refratário, madeira, cerâmica e terracota.

10.6 Acendendo um elemento radiante



Antes de ligar um elemento radiante, coloque uma panela adequada na circunferência de cozimento.

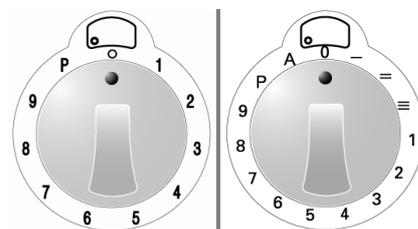
girando em **sentido horário** qualquer comando, um **sinal acústico** e todos os visores acendem; o correspondente ao comando ativado mostra o valor da potência selecionado, enquanto os outros displays mostram o valor

Ao girar um segundo botão, nenhum sinal acústico é emitido e o display mostra o valor de potência definido para esse botão.

10.6.1 Variação do nível de potência

Cada botão possui uma escala graduada incremental em **sentido horário**, de "0" para "9". O poder de aquecimento dos elementos radiantes **umenta** girando o botão correspondente em **sentido horário** da posição "0", e se **reduz** ligando **sentido anti-horário** em relação à posição alcançada.

A posição padrão do botão é a correspondente ao nível "0" (valor no display).



Gire o botão para ajustar a potência desejada (consulte a tabela no parágrafo "10.3"). Girando o botão, o display correspondente mostra a potência efetiva desejada (o valor selecionado com o botão é apenas indicativo).

girando a maçaneta no **sentido horário além do nível de potência "9"**, é produzido um disparo mecânico (acompanhado de um sinal acústico) que habilita a função "Booster", indicada no display pelo símbolo **;** a **seguir**, retorne o botão para a posição "9" (ver parágrafo "10.6.3").



10.6.2 Função de aquecimento rápido (5FI)

Esta função permite atingir o nível de potência desejado mais rapidamente, mas permanece ativa por um período muito limitado.

Partindo da posição "0", gire o botão para o **sentido anti-horário até que um disparo mecânico seja obtido** e segure-o nessa posição por **2 segundos**; o display acende e mostra o símbolo ao lado. A partir deste momento, você tem **10 segundos** para definir o botão para o nível de potência desejado; ele visor começa a piscar, **alternando** o símbolo com o novo nível de potência definido com o botão.



A tabela a seguir mostra os tempos de aquecimento rápido de acordo com o nível de potência selecionado.

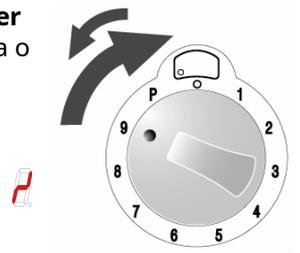
NÍVEL DE PODER SELECIONADO	1	2	3	4	5	6	7	8	9
DURAÇÃO EM SEGUNDOS	48	144	230	312	408	120	168	216	-



10.6.3 Função "Booster"

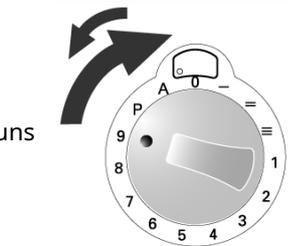
gire o botão **no sentido horário além do nível de potência "9", até ocorrer um desarme mecânico** e o correspondente **sinal acústico** (o display mostra o símbolo ao lado); **a seguir**, retorne o botão para a posição "9".

o comando **deve ser colocado de volta no nível "9"**; caso contrário, o símbolo exibido no visor é substituído pelo **Erro de código**, que indica a desativação do elemento radiante; Para restabelecer o funcionamento do elemento radiante, siga as instruções contidas no parágrafo "10.6.10".



A duração máxima do aquecimento com a função "Booster" é **10 minutos**.

Depois de decorrido o tempo máximo de aquecimento, o símbolo **piscar** por alguns segundos e a potência é reajustada automaticamente, exibindo no display o valor. **9**



Com a função "Booster" ativada, é possível repetir **vários ciclos consecutivos**.



10.6.4 Função manter os alimentos quentes (4I)

Esta função permite que o aquecimento **45°C** fundo de um recipiente adequado para cozedura por indução (ver parágrafo "10.5.1"), obtendo no interior do recipiente um **temperatura constante de 42°C**; É útil para aquecer alimentos previamente cozinhados, mantendo-os quentes dentro do recipiente de cozedura e otimizando assim o consumo de energia. O tempo máximo de aquecimento constante é limitado a **120 minutos**.

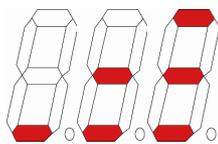
Gire o botão para dentro **sentido horário entre a posição "0" e o nível de potência "1"** (o display correspondente mostra o símbolo ao lado, que indica a função ativada).





instruções do usuário

10.6.5 Função manter os alimentos quentes (5FI)



Esta função permite que o aquecimento **45°C** fundo de um recipiente adequado para cozedura por indução (ver parágrafo "10.5.1"), obtendo no interior do recipiente um **Temperatura constante**(*); É útil para aquecer alimentos previamente cozinhados, mantendo-os quentes dentro do recipiente de cozedura e otimizando assim o consumo de energia. O tempo máximo de aquecimento constante é limitado a **120 minutos**.

Gire o botão para dentro **sentido horário entre a posição "0" e o nível de potência "1"**.



O visor correspondente mostra o símbolo adjacente em **três fases** (a potência de aquecimento é regulada automaticamente).

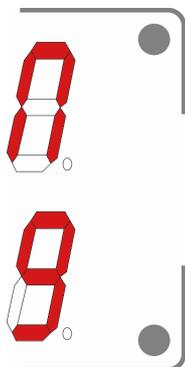
ESTÁGIO	1	2	3
(*)TEMPERATURA CONSTANTE	42°C	70°C	94°C

10.6.6 Função ponte (5FI)

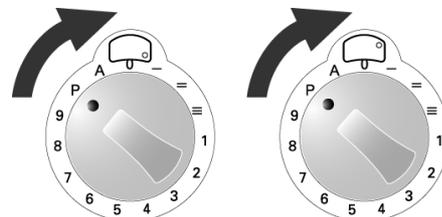


Esta função permite "conectar" **dois elementos radiantes à direita** (traseiro e dianteiro) como se fosse **uma única zona de cozimento**, controlada exclusivamente pelo **segundo comando da direita**.

Com a função "Bridge" ativada, não é possível utilizar a função "Booster".



vez simultaneamente os dois últimos controles à direita no sentido horário (ultrapassando o nível de potência "9" até perceber um **tiro mecânico** e uma **sinal acústico**) Até lá **posição "P"**, e mantê-los nessa posição por pelo menos **2 segundos** (os displays correspondentes mostram os símbolos adjacentes, indicando que a função está ativa).



Gire o **segundo controle da direita** para o nível de potência desejado.

Se durante o cozimento **retira-se** pote dos elementos radiantes e não o coloca de volta **dentro de 10 minutos**, a função será **desativar automaticamente**.

Para **desativar** a função manualmente, coloque os controles na posição **"0"**.

10.6.7 Calor residual



Uma vez terminada a cozedura e o manípulo colocado no valor de potência **"0"**, a exibição do elemento radiante mostra o símbolo adjacente **alternado** com o valor **0**, para **indicar** que este elemento radiante acabou de ser usado e, portanto, ainda está quente.

O símbolo **H** **pisca por alguns segundos**, então permanece **permanente** e continua até que a temperatura do vidro caia abaixo do nível de segurança.

10.6.8 Ventilação

A ventoinha de resfriamento **liga automaticamente** e **liga baixa velocidade** apenas os valores dos dispositivos eletrônicos excedem um determinado limite. Quando a placa de indução é utilizada intensivamente, a ventoinha funciona a **alta velocidade**. O ventilador reinicia mais lentamente e **desliga automaticamente** quando os dispositivos eletrônicos tiverem esfriado o suficiente.



10.6.9 Superaquecimento

A placa de indução tem um **dispositivo de segurança** contra superaquecimento da eletrônica interna. Este dispositivo não requer atenção do usuário e permite que você continue usando a placa com total tranquilidade.

10.6.10 Desativação de um único elemento radiante



Girando qualquer botão **sentido anti-horário** e segurando-o nessa posição por **mais de 30 segundos**, o símbolo adjacente aparece no display correspondente, indicando a desativação do elemento radiante.



Se um botão não estiver posicionado corretamente, o visor correspondente mostra o código de erro, indicando a desativação do elemento radiante. Não é necessário ligar para o Serviço de Assistência; Para restaurar o funcionamento do elemento radiante, basta retornar o botão para a posição "0" e regule a potência desejada.



O uso desta função é recomendado para desativar um único elemento radiante, em caso de falha ou disfuncionamento mesmo.

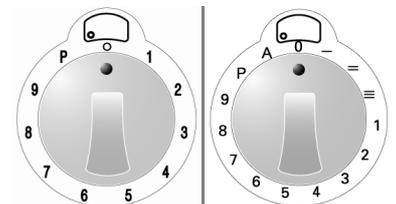
Após a reparação do elemento radiante pelo Serviço de Assistência Técnica autorizado, pode ser reativado rodando o manípulo para sentido anti-horário e segurando-o nessa posição por mais de 30 segundos.

10.7 Desligamento automático

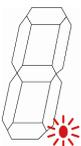
A partir da última variação de potência selecionada, um **contador automático** que determina a duração máxima do aquecimento; esta duração varia dependendo do nível de potência selecionado.

Se um elemento radiante for deixado ligado (com um pote posicionado corretamente), ele irá **desligar automaticamente** ao atingir a **duração máxima** de aquecimento correspondente à potência selecionada.

NÍVEL DE PODER SELECIONADO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
TEMPO MÁXIMO EM MINUTOS	360	360	300	300	240	90	90	90	90	10



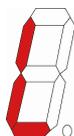
10.8 Desligamento manual



Coloque todos os controles na posição **"0"**: cada display mostra um **ponto piscando**, conforme figura ao lado; depois de **15 segundos**, todos os displays desligam, emitindo um **sinal acústico**, e o dispositivo entra em "stand-by".



instruções do usuário



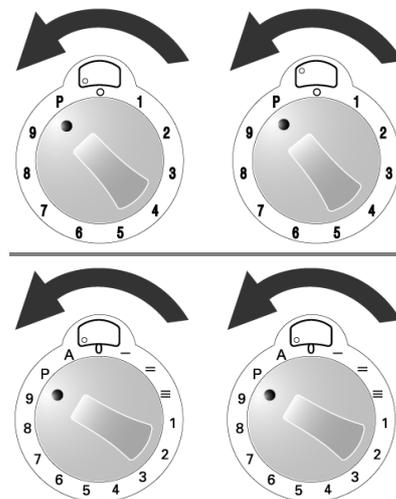
10.9 Sistema de segurança infantil

É possível **desativar** os elementos radiantes. **vez Simultaneamente, os dois primeiros controles à esquerda no sentido anti-horário** e mantê-los nessa posição por pelo menos **2 segundos**, até que em todas as exibições o símbolo apareça. 

Depois de **alguns minutos**, os símbolos  desligar: girando qualquer botão, esses símbolos de bloqueio são exibidos em todos os visores e elementos radiantes **não são ativados**.

A desativação não tem limite de tempo. Uma queda de energia prolongada pode **cancelar** desativação.

Para **reativar** os elementos radiantes, gire **Simultaneamente, os dois primeiros controles à esquerda novamente na direção da mão esquerda**.



10.10 Em caso de avarias ou anomalias

Se for observada uma avaria, desligue o aparelho e desconecte-o da tomada.

Não tente usar o elemento radiante danificado até que seja reparado pelo Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Qualquer reparação deve ser realizada exclusivamente por pessoal qualificado. Não abra o dispositivo por nenhum motivo.

Se a superfície do vidro estiver rachada, desligue imediatamente o aparelho para evitar o risco de choques elétricos e chame o Serviço de Assistência Técnica.

Em caso de avaria de um elemento radiante, todos os elementos restantes podem ser usados normalmente.

Para remover o **código** erro dos displays, coloque todos os controles na posição **"0"** e defina novos valores de potência.

A lista a seguir (p. 52) abrange os **anomalias** mais frequentes, cujas causas podem ser resolvidas pelo próprio utilizador ou com a intervenção do Serviço de Assistência Técnica.





ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A placa ou as zonas de cozedura não acendem.	<p>O aparelho não está conectado corretamente à rede elétrica.</p> <p>A função de bloqueio da placa foi ativada.</p>	<p>Faça uma conexão correta à rede elétrica.</p> <p>Proceda à desativação da fechadura, seguindo as instruções contidas no parágrafo 10.9</p>
 O display mostra o símbolo adjacente.	<p>Não há nenhum recipiente na zona de cozedura.</p> <p>A panela não é adequada para cozimento por indução magnética.</p> <p>O diâmetro do fundo da panela é muito pequeno para a zona de cozimento.</p>	<p>Proceder à correta colocação de um recipiente adequado, seguindo as instruções contidas no parágrafo 10.5</p> <p>Substitua o recipiente por um adequado, conforme indicado no parágrafo 10.5</p> <p>Substitua o recipiente por um adequado, conforme indicado no parágrafo 10.5</p>
 O display mostra o símbolo adjacente.	<p>O controle remoto não está posicionado corretamente.</p>	<p>Não é necessário ligar para o Serviço de Assistência; Para restaurar o funcionamento do elemento radiante, basta retornar o botão para a posição "0" e regule a potência desejada.</p>
 O visor mostra o código adjacente, alternado com números ou letras.		<p>contacte-o Serviço de Assistência e comunicar o código visualizado.</p>
A placa ou uma zona de cozedura está desligada.	<p>O dispositivo de segurança foi acionado. O aparelho dispara quando se esquece de desligar uma zona de cozedura.</p> <p>Um recipiente vazio foi superaquecido.</p>	<p>Coloque o botão correspondente à zona de cozedura na posição "0".</p> <p>Retire o recipiente vazio da zona de cozedura.</p>
Depois de desligar a placa, o ventilador de resfriamento permanece ligado funcionando.	<p>Não é uma falha.</p>	<p>O ventilador continua funcionando até que a placa esfrie e desligue automaticamente.</p>



11. Uso de fornos

11.1 Advertências gerais



Quando o forno ou grill está em funcionamento, as paredes externas e a porta do forno podem ficar extremamente quentes: É aconselhável manter as crianças afastadas do aparelho. Não permita que crianças se sentem na porta do forno ou brinquem com ela. Não use a porta como banquinho.

Nunca coloque recipientes ou folhas de alumínio no fundo do forno: o esmalte do forno pode ficar seriamente danificado.

Evitar cozinhar alimentos na base do forno.

Ao usar o forno pela primeira vez ou após uma falha de energia, o visor piscará regularmente indicando **0:00**. Para regulamentação, consulte parágrafo "ACERTAR A HORA" na página 32.

Não tente retirar a porta do forno sem ter **consultado cuidadosamente** as instruções correspondentes (leia o parágrafo "14.1 Desmontagem da porta do forno"): **existe o perigo de ferir as mãos nas dobradiças da porta do forno.**



BLOQUEIO DE AQUECIMENTO DO FORNO

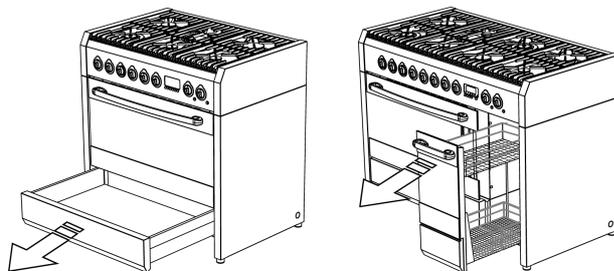
SE durante o funcionamento normal o forno deixar de aquecer e o visor do programador começar a piscar, zerando, verifique se:

- ocorreu uma interrupção de energia.

Reinicie o programa: se o travamento se repetir, significa que o dispositivo de segurança foi acionado. Este dispositivo é ativado em caso de falha do termostato, para evitar o superaquecimento do forno. Recomenda-se não ligá-lo novamente e entrar em contato com a central de atendimento mais próxima.

11.2 Gaveta e área de armazenamento

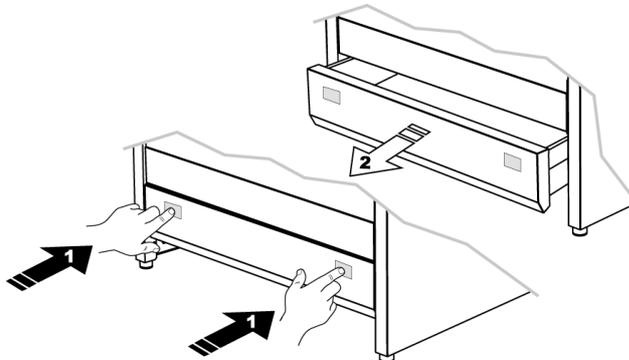
Alguns modelos de cozinha possuem uma gaveta de arrumação localizada na parte inferior, por baixo do forno, e/ou uma zona lateral acessível abrindo a respetiva porta. Coloque apenas acessórios de cozinha de metal na gaveta e na área de armazenamento.



Gaveta "push-pull" (se fornecida)

Para acionar o mecanismo de abertura "pushpull", é necessário **Pressione simultaneamente os pontos exatos indicados pelos rótulos correspondentes** (detalhes1) e, em seguida, **lançar** da gaveta (detalhe2).

Mantenha apenas acessórios de cozinha de metal na gaveta.



Durante o uso do forno, o compartimento da gaveta fica quente; evite o contato com as partes internas para evitar queimaduras.

Não guarde materiais inflamáveis como panos, papéis ou outros dentro da gaveta e nas laterais.



11.3 Risco devido à condensação



- Certo cozinhar com alto teor de água, combinado com o uso de certas funções, pode causar formação de condensação no vidro interno da porta. Para evitar esse fenômeno, abra a porta do forno por alguns segundos uma ou mais vezes durante o cozimento.
- Não deixe o produto esfriar dentro do forno depois de cozinhar para evitar formação de condensação no vidro interno da porta, que podem pingar do forno ao abrir a porta.

11.4 Utilização do forno elétrico multifunções

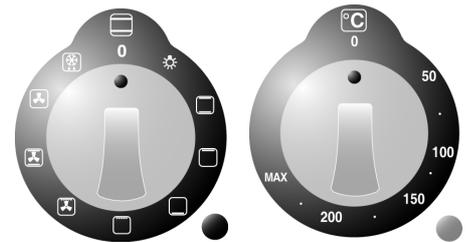


Indicação do fim da cozedura e botões de comando do forno principal não influenciam de forma alguma no funcionamento do forno auxiliar.

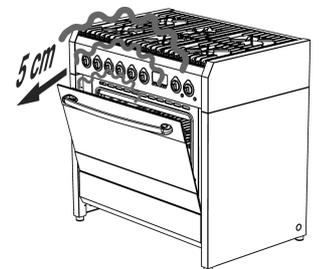


11.4.1 Antes de ligar o forno

Quando ligado pela primeira vez, o forno pode liberar fumaça e um odor acre causado por quaisquer resíduos oleosos de fabricação que podem dar aos alimentos odores e sabores desagradáveis. **Antes de introduzir os alimentos a cozer, aqueça o forno na temperatura máxima durante 30-40 minutos com a porta fechada e espere que os fumos e odores saiam.**



Para evitar que qualquer odor contido no forno cause incômodo, proceda da seguinte forma: gire o botão de seleção de função para a posição "0", ou para a função abra a porta em duas etapas: mantenha-o meio aberto (Aproximadamente. 5cm) por 4-5 segundos, em seguida, abra-o totalmente. Se for necessário efetuar intervenções nos alimentos, deve-se deixar a porta aberta o menor tempo possível para evitar que a temperatura no interior do forno desça a ponto de prejudicar o sucesso da cozedura.



11.4.2 Cozinha tradicional

Gire o botão seletor de função para a posição e o botão do termostato ligado correspondência com o valor de temperatura desejado (ver parágrafo "12.6.1" na página 64). Para um aquecimento diferenciado na parte superior ou inferior dos alimentos: coloque o seletor de funções na posição (hot up) ou (hot down). Para um aquecimento mais uniforme em cada parte do forno: gire o botão seletor de funções para a posição .



O forno está equipado com um sistema de arrefecimento automático regulado pela temperatura da porta. Quando a temperatura limite é atingida, o ventilador de resfriamento liga e desliga automaticamente quando a temperatura da porta cair abaixo do limite predefinido. A operação do ventilador de resfriamento pode continuar após o desligamento do forno. Caso isso não seja verificado, desligue o aparelho e entre em contato imediatamente com a Central de Atendimento.



instruções do usuário

11.4.3 Cozimento por convecção

Gire o botão seletor de função para a posição correspondente ao valor de temperatura desejado.

; gire o botão do termostato

11.4.4 Cozinhar na grelha ventilada (com a porta fechada)

Gire o botão seletor de função para a posição correspondente ao valor máximo de temperatura (**MAX**).

; gire o botão do termostato

11.4.5 Grill + assador (com a porta fechada)

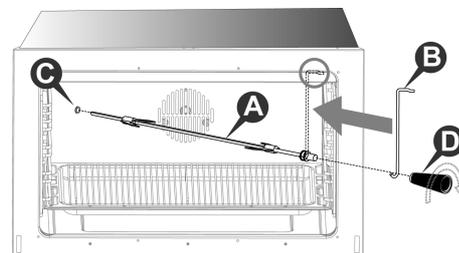
Gire o botão seletor de função para a posição correspondência com o valor máximo de temperatura (**MAX**). Durante o funcionamento do grelhador obtém-se o funcionamento simultâneo do espeto rotativo, que permite também cozinhar no grelhador.

; gire o botão do termostato

11.4.6 Cozinhar no espeto (com a porta fechada)

Se o seu modelo de forno estiver equipado com espeto rotativo, proceda da seguinte forma:

- enfiar o alimento a ser cozinhado nas varetas do espeto **PARA** e trave-os com os garfos ajustáveis correspondentes;
- pendurar gancho **B** no teto do forno, conforme a figura;
- inserir haste de rotisserie **PARA** no buraco correspondente **C**, presente na embalagem do forno; Antes de fechar a porta do forno, verifique se a haste **PARA** está inserido corretamente no orifício **C**. (insira a haste girando-a levemente no sentido horário e anti-horário);
- pendure a outra ponta da haste no gancho **B**. (haste da polia **PARA** deve ser colocado no laço do gancho **B**.);
- feche a porta do forno e acione o espeto, colocando o botão seletor de funções na posição; 
- depois de terminada a cozedura, abra a porta do forno e retire a vareta do espeto rotativo com a pega de plástico **D**, que deve ser aparafusado na base da haste **PARA**.



11.4.7 Degelo

Gire o botão seletor de função para a posição "0"; gire o botão do termostato para a posição "0": desta forma é activado o ventilador que, ao rodar o ar no interior do forno, favorece a descongelação dos alimentos congelados.



11.4.8 Desligar o forno

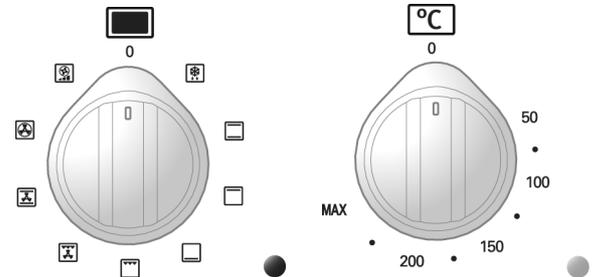
O desligamento é feito retornando o botão do termostato para a posição "0".



11.5 Utilização do forno multifunções e forno combinado a vapor

11.5.1 Antes de ligar o forno

Quando ligado pela primeira vez, o forno pode liberar fumaça e um odor acre causado por quaisquer resíduos oleosos de fabricação que podem dar aos alimentos odores e sabores desagradáveis. **Antes de introduzir os alimentos a cozer, aqueça o forno na temperatura máxima durante 30 minutos com a porta fechada e aguarde a saída dos fumos e odores.**



11.5.2 Aquecimento rápido

Coloque o botão seletor de função em  para obter um **pré-aquecimento rápido** do forno; Com esta função, o forno atingirá rapidamente a temperatura selecionada. Uma vez atingida a temperatura, selecione a função de cozimento desejada.



função de aquecimento rápido



não deve ser usado como uma função de cozimento.

11.5.3 Cozinha tradicional

Gire o botão seletor de função para a posição  e o botão do termostato em correspondência com o valor de temperatura desejado (ver parágrafo "12.6.1" na página 64). Para um aquecimento diferenciado na parte superior ou inferior dos alimentos: coloque o seletor de funções na posição (hot up) ou (hot down). Para um aquecimento mais uniforme em cada parte do forno: gire o botão seletor de função para a posição .



O forno está equipado com um sistema de arrefecimento automático regulado pela temperatura da porta. Quando a temperatura limite é atingida, o ventilador de resfriamento liga e desliga automaticamente quando a temperatura da porta cair abaixo do limite predefinido. A operação do ventilador de resfriamento pode continuar após o desligamento do forno.

11.5.4 Cozimento por convecção

Gire o botão seletor de função para a posição ; gire o botão do termostato para correspondente ao valor de temperatura desejado.



gire o botão do termostato para



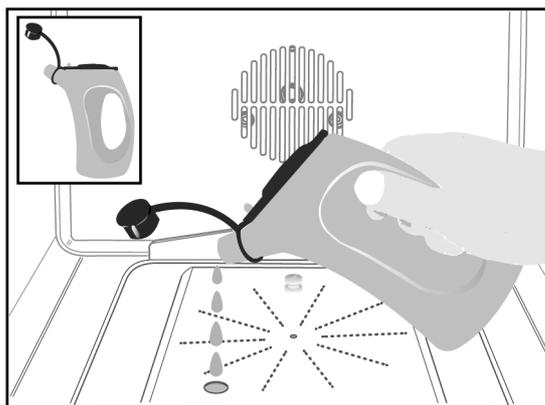
instruções do usuário

11.5.5 Cozinhar a vapor



O gerador de vapor atinge temperaturas muito altas: deitar no depósito apenas água mineral ou amaciada, evitando absolutamente substâncias com teor alcoólico e detergentes.

- Despeje no tanque do gerador de vapor a quantidade de **água** desejado (ver tabelas nas páginas 67 e 68) usando o **recipiente graduado**, como mostra a figura;
- ajuste o botão de função para  ou em  e regule a temperatura escolhida, que deve ser **acima de 100°C**.



O cozimento a vapor permite que o interior do forno seja saturado com vapor seco para obter uma melhor e mais rápida distribuição de calor, melhorando o desempenho em relação ao cozimento sem vapor e preservando ainda mais o sabor original dos alimentos.

A função  permite cozinhar em um nível do forno, enquanto a função de cozimento  permite o simultaneamente em vários níveis.

11.5.6 Cozinhar na grelha ventilada (com a porta fechada)

Gire o botão seletor de função para a posição ; gire o botão do termostato para correspondente ao valor máximo de temperatura (**MAX**).

11.5.7 Cozedura em grelhador e espeto (com a porta fechada)

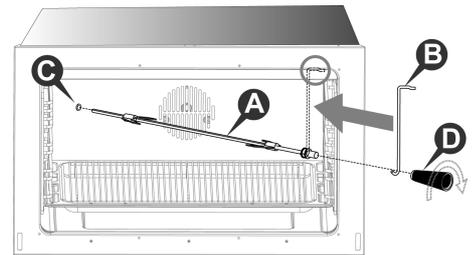
Gire o botão seletor de função para a posição ; gire o botão do termostato para correspondência com o valor máximo de temperatura (**MAX**). Durante o funcionamento do grelhador obtém-se o funcionamento simultâneo do espeto rotativo, que permite também cozinhar no grelhador.



11.5.8 Cozedura no espeto (com a porta fechada)

Proceda da seguinte forma:

- enfiar o alimento a ser cozinhado nas varetas do espeto **PARA** e trave-os com os garfos ajustáveis correspondentes;
- pendurar gancho **B** no teto do forno, conforme a figura;
- inserir haste de rotisserie **PARA** no buraco correspondente **C**, presente na embalagem do forno; Antes de fechar a porta do forno, verifique se a haste **PARA** está inserido corretamente no orifício **C**. (insira a haste girando-a levemente no sentido horário e anti-horário);
- pendure a outra ponta da haste no gancho **B**. (haste da polia **PARA** deve ser colocado no laço do gancho **B**);
- feche a porta do forno e acione o espeto, girando o botão seletor de função para a posição posição; 
- depois de terminada a cozedura, abra a porta do forno e retire a vareta do espeto rotativo com a pega de plástico **D**, que deve ser aparafusado na base da haste **PARA**.



11.5.9 Degelo

Gire o botão seletor de função para a posição , gire o botão do termostato para a posição posição "0": desta forma é activado o ventilador que, ao rodar o ar no interior do forno, favorece a descongelação dos alimentos congelados.

11.5.10 Desligue o forno

O desligamento é feito retornando o botão do termostato para a posição "0".

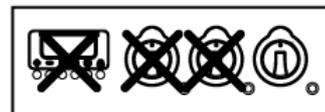


instruções do usuário

11.6 Usando o forno auxiliar de convecção natural

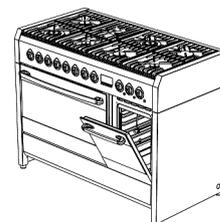


Indicação do fim da cozedura e botões de comando do forno principal não influenciam de forma alguma no funcionamento do forno auxiliar.



O forno auxiliar de convecção natural está equipado com:

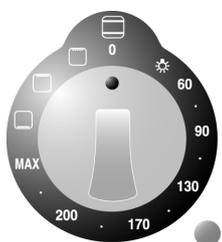
- um elemento de aquecimento posicionado no plano inferior do forno (abaixo);
- uma resistência posicionada no plano superior do forno (topo) + grelha.



11.6.1 Antes de ligar o forno auxiliar

Quando ligado pela primeira vez, o forno auxiliar pode emitir fumaça e um odor acre causado por quaisquer resíduos oleosos de fabricação que podem dar aos alimentos odores e sabores desagradáveis. **Antes de introduzir os alimentos a cozinhar, aqueça o forno auxiliar na temperatura máxima durante 30-40 minutos com a porta fechada e aguarde a saída dos fumos e odores.**

Para inserir o aquecimento do forno auxiliar é necessário seleccionar a temperatura (de 60 para MAX) ou a função desejada rodando o manípulo do termostato.



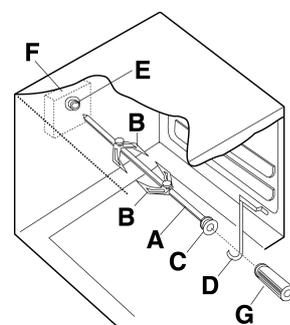
11.6.2 Grelhar (com a porta fechada)

Gire o botão do termostato para a posição  e deixe o forno auxiliar pré-aquecer por 5 minutos, aprox. Para um correto funcionamento, posicione o porta-pratos na terceira guia, contando de baixo para cima. Também é possível variar a posição do suporte para pratos de acordo com o gosto pessoal e as diversas necessidades de cozedura. Antes de assar é necessário pré-aquecer por 5 minutos. Um sistema de resfriamento evitará o superaquecimento dos botões de controle.

11.6.3 Cozinhar na grelha (com a porta fechada)

Se o seu modelo de forno estiver equipado com espeto rotativo, proceda da seguinte forma:

- gire o botão do termostato para a posição  e deixe o forno auxiliar pré-aquecer por aproximadamente 5 minutos;
- coloque a comida no espeto **PARA** tentando imobilizá-lo entre os dois garfos **B**. e equilibrando-o para evitar esforços inúteis do motoredutor;
- colocar a polia **C**. da vareta do espeto no suporte **D**. depois de inserir sua extremidade oposta no orifício **E**, até que ocorra o acoplamento com o motoredutor **F** e a conseqüente rotação do eixo;
- despeje um pouco de água na pingadeira e posicione-a sob o espeto;
- monitore o cozimento de tempos em tempos, verificando a rotação correta do espeto;
- no final da cozedura, desligue o aquecimento do forno auxiliar, voltando o botão do termostato para a posição "0";
- retire a vareta do espeto rotativo do forno auxiliar com a tecla **G**. e usando uma luva protetora.



11.6.4 Desligamento do forno auxiliar

É desligado retornando o botão do termostato para a posição "0".



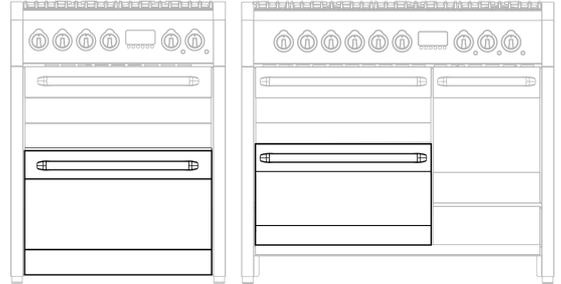
11.7 Uso do forno elétrico ventilado



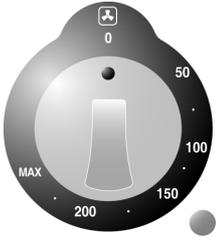
Indicação do fim da cozedura e botão de controlo do forno ventilado não influenciam de forma alguma sobre o funcionamento do forno-grelhador.



O forno ventilado está equipado com uma resistência circular, com ventilador, situada na parede posterior.



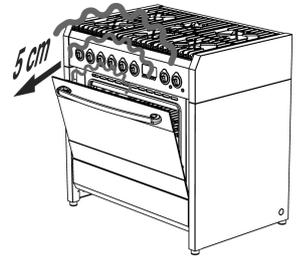
11.7.1 Antes de ligar o forno



Quando ligado pela primeira vez, o forno pode liberar fumaça e um odor acre causado por quaisquer resíduos oleosos de fabricação que podem dar aos alimentos odores e sabores desagradáveis. **Antes de introduzir os alimentos a cozer, aqueça o forno na temperatura máxima durante 30-40 minutos com a porta fechada e espere que os fumos e odores saiam.**



Para evitar que algum odor contido no forno cause incômodo, proceda da seguinte forma: gire o botão para a posição "0"; abra a porta em duas etapas: mantenha-a entreaberta (Aproximadamente. 5cm) por 4-5 segundos, em seguida, abra-o totalmente. Se for necessário efetuar intervenções nos alimentos, deve-se deixar a porta aberta o menor tempo possível para evitar que a temperatura no interior do forno desça a ponto de prejudicar o sucesso da cozedura.



11.7.2 Cozinhar com forno ventilado

Coloque o botão em correspondência com a temperatura desejada. É possível variar a posição do suporte para pratos de acordo com o gosto pessoal e as diferentes necessidades de cozedura.

11.7.3 Desligar o forno

O desligamento é feito colocando o botão na posição "0".



instruções do usuário

11.8 Utilização do forno grill de convecção natural

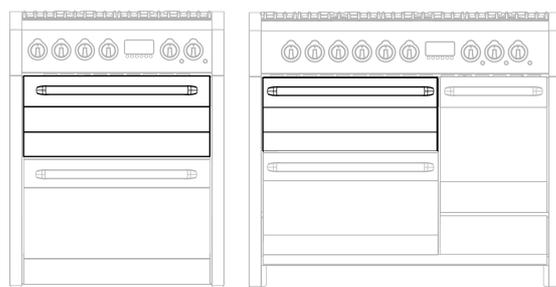


O botão de controle do forno-grill não influencia de forma alguma sobre o funcionamento do forno ventilado.



O forno-grelhador de convecção natural está equipado com:

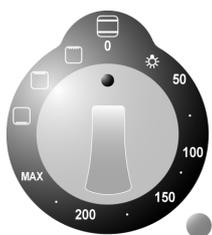
- um elemento de aquecimento posicionado no plano inferior do forno (abaixo);
- uma resistência posicionada no plano superior do forno (topo) + grelha.



11.8.1 Primeiro acendimento do forno-grelhador

Ao ser ligado pela primeira vez, o grill-forno pode liberar fumaça e um cheiro acre, causado por qualquer resíduo oleoso da fábrica, que pode dar aos alimentos um cheiro e sabor desagradáveis. **Antes de introduzir os alimentos a cozer, aqueça o forno-grelhador à temperatura máxima durante 30-40 minutos, com a porta fechada, e aguarde até que deixem de sair fumos e odores.**

Para ativar o aquecimento do forno-grill, gire o botão da temperatura de 50°C para MAX ou solte-o na função desejada.



11.8.2 Cozinhar na grelha (com a porta fechada)

Coloque o botão na posição e deixe o forno-grelhador aquecer durante cerca de 5 minutos. Para um funcionamento correto, coloque o suporte de pratos na segunda guia contando de baixo para cima. É possível variar a posição do suporte para pratos de acordo com o gosto pessoal e as diferentes necessidades de cozedura. Um sistema de resfriamento evitará que o botão de controle fique quente.

11.8.3 Cozinha tradicional

Coloque o botão na temperatura escolhida e coloque os alimentos no nível desejado (**evite colocar comida diretamente no fundo**); desta forma, o aquecimento superior e inferior dos alimentos será obtido através dos dois elementos de aquecimento. Para um aquecimento diferenciado na parte superior ou inferior dos alimentos, coloque o selector de funções na posição (heat up) ou (heat down).

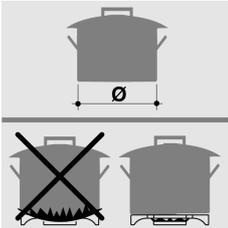
11.8.4 Desligue o forno-grill

O desligamento é feito colocando o botão na posição "0".



12. Dicas de culinária

12.1 Dicas para o uso correto dos queimadores do fogão



O diâmetro do fundo dos recipientes de cozimento deve ser adequado ao diâmetro do queimador utilizado (consulte a tabela ao lado). A chama do queimador nunca deve ultrapassar o diâmetro do recipiente. Use recipientes com fundo plano. Cozinhar usando possivelmente panelas com tampa: isso permite que você use potências mais baixas. Para reduzir os tempos de cozimento, cozinhe legumes, batatas, etc. com pouca água.

Queimador	Diâmetro do recipiente (em cm)
Rápido	de 24 a 26
semi rápido	de 16 a 22
Assistente	das 8 às 14
wok	de 24 a 26
mega wok	de 24 a 26

12.2 Conselhos para o uso correto do fry-top/grelhador

o prato defrigideira é liso; enquanto o dograde está riscado. Com isso é possível obter o típico desenho romboide aliado ao delicioso sabor do churrasco.

As iguarias cozinhadas no fry-top/grill têm um sabor particular que não deve ser alterado pelo uso excessivo de especiarias. É possível cozinhar com diferentes modalidades. Por exemplo, diferentes alimentos como carne e peixe podem ser cozinhados simultaneamente. Antes de cozinhar a carne, recomenda-se tratá-la com óleo aromatizado ou mariná-la por algumas horas. Uma pequena sugestão: a carne deve ser sempre salgada após grelhada para que seus sucos não saiam prematuramente.

12.3 Conselhos para a correta utilização do grelhador em pedra lávica

Cozinhar alimentos na grelha de ferro fundido causa uma grande emissão de fumaça.

Eventualmente, ao cozinhar carnes muito gordurosas, poderá notar o aparecimento de pequenas chamas semelhantes às que se verificam ao cozinhar na grelha (para resolver este problema, consulte o parágrafo 8.2). Antes de colocar o peixe na grelha, recomenda-se pincelá-lo levemente com azeite ou manteiga derretida; isso evitará que grude na superfície da grelha.



O dispositivo também pode ser usado como um “queimador aberto”, ideal para fogões lentos. Use apenas multifogões cujas dimensões sejam compatíveis com a superfície de cozimento da grelha de ferro fundido. Este tipo de utilização é ideal para cozinhar: carne estufada, carbonadas, blanquette, coelho na cerveja, língua de boi (ver instruções no parágrafo 8.2).



instruções do usuário

12.4 Conselhos para a correta utilização da placa vitrocerâmica



Para obter um bom desempenho e um consumo de energia adequado, é essencial utilizar apenas recipientes adequados para cozimento elétrico.

O diâmetro do fundo das panelas deve ser igual ao diâmetro do círculo desenhado na zona de cozedura; se estes não corresponderem haverá um desperdício de energia.

O fundo dos recipientes deve ser bastante grosso e perfeitamente plano; também deve estar limpo e seco, assim como o vidro da bancada.

Não use panelas ou frigideiras de ferro fundido com fundo áspero, pois podem riscar a superfície de cozimento.

Ao utilizar a placa vitrocerâmica como mesa de trabalho, deve-se limpá-la minuciosamente antes de inserir os elementos radiantes.

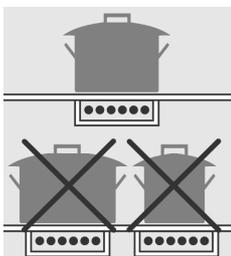
Ao apoiar as panelas sobre os resíduos abrasivos, o vidro pode ser riscado. De qualquer forma, os arranhões não comprometem o procedimento de queima.

A espessura ideal para o fundo dos potes é:

- **2-3mm** aço esmaltado;
- **4-6mm** aço inox com fundo "sanduíche".

Antes de cozinhar alimentos com alto teor de açúcar (por exemplo, geléia), aplique um produto protetor na superfície de cozimento para evitar que ela seja danificada no caso de derramamento de alimentos do recipiente.

12.5 Dicas para o uso correto da placa de indução



Para obter um bom desempenho e um consumo de energia adequado, é essencial utilizar apenas recipientes adequados para cozinhar por indução. O diâmetro do fundo das panelas deve ser igual ao diâmetro do círculo desenhado na zona de cozedura (parágrafo "10.5"); se esses diâmetros não corresponderem, haverá desperdício de energia.

O fundo dos recipientes deve ser de liga ferrosa ou aço ferrítico e perfeitamente plano; Além disso, deve estar perfeitamente limpo e seco, assim como o vidro da área radiante.

Não utilize panelas com fundo áspero, riscado ou danificado, pois podem riscar a superfície radiante.

Substâncias açucaradas, materiais sintéticos e folhas de alumínio não devem entrar em contato com a superfície radiante, pois, durante o resfriamento, podem causar rachaduras ou danos à placa vitrocerâmica. Antes de cozinhar alimentos açucarados, é recomendável tratar a placa vitrocerâmica com um produto de silicone específico para proteger a superfície da placa de qualquer resíduo de comida queimada.

Não coloque ou deixe potes vazios sobre a superfície vitrocerâmica.

Não deixe cair objetos, mesmo pequenos, sobre a superfície vitrocerâmica. Areia ou outras substâncias abrasivas podem danificar a superfície vitrocerâmica.

Se as panelas forem colocadas sobre resíduos abrasivos, o vidro pode ser riscado. Em todo o caso, recorde-se que as riscas não comprometem a cozedura por indução.

Verifique se a ventilação do aparelho funciona corretamente.





12.6 Conselhos para a correta utilização do forno



O forno permite otimizar a cozedura. Pode-se fazer cozimento tradicional, convecção e grill.

Todos os tipos de cozedura são efectuados com a porta do forno completamente fechada.

Durante a cozedura ouve-se um ruído semelhante a um “plop”:isso se deve ao efeito quente/frio e deve ser considerado normal.



12.6.1 Cozinha tradicional

Com este tipo de cozedura, o calor vem de cima para baixo, pelo que é preferível utilizar as guias centrais. Se o cozimento exigir mais calor por baixo ou por cima, use as guias inferior ou superior. A cozedura tradicional é recomendada para todos os alimentos que requerem altas temperaturas de cozedura ou longos tempos de cozedura. Este sistema também é recomendado no caso de utilizar recipientes de terracota, porcelana e similares para cozinhar.

ECO

A cozedura tradicional, com resistências superiores e inferiores, tem também a função ECO, comaquecimento inteligente (*): o aparelho regula perfeitamente a entrada de energia no forno; a comida é aquecidagradativamente, aproveitando o calor residual; Por requerer tempos muito longos, seu uso é recomendado apenas paraaquecimento de alimentos.

Se não quiser utilizar este tipo de aquecimento,mas aproveite a função de cozimento usando os elementos de aquecimentocom o seu melhorbenefícios, é necessário:

- realizar umpré-aquecimento do forno, selecionando uma função diferente (por exemplo, convecção) e também ajustando o botão do termostato para uma temperatura de pelo menos 100°C;
- uma vez atingida esta temperatura (luz laranja apagada),selecionara função tradicional e  introduzir os alimentos.

ATENÇÃO: Durante o uso da função ECO, ao atingir a temperatura de aproximadamente 100°C, abrindo e fechando a porta do forno, a função ECO é desativada.

QuandoA função ECO está ativa,a lâmpada de iluminação interna do fornofica desligado desde o início do aquecimento eligarsó depoisabrir a porta do forno. __

(*) Este tipo de aquecimento é utilizado para definir a classe de eficiência energética e o consumo de energia no modo tradicional.



12.6.2 Cozimento por convecção

Neste tipo de cozedura, o calor é transmitido aos alimentos através do ar pré-aquecido e da circulação forçada no interior do forno, graças a uma ventoinha situada na parede traseira do próprio forno. O calor atinge rápida e uniformemente todas as partes do forno, podendo assim cozinhar simultaneamente vários alimentos colocados em diferentes níveis. A retirada da umidade do ar e o ambiente mais seco impedem a transmissão e mistura de odores e sabores. A possibilidade de cozinhar num maior número de níveis permite preparar vários pratos em simultâneo. É possível cozinhar bolos e pizzas em três fontes diferentes. De qualquer forma, o forno também pode ser utilizado para cozinhar em um único nível. Para melhor inspecionar o cozimento, utilize as guias inferiores.

A cozedura por convecção é particularmente cómoda para levar rapidamente alimentos congelados à temperatura ambiente, esterilizar conservas, fruta em calda preparada em casa e, finalmente, para secar cogumelos ou fruta.



instruções do usuário



12.6.3 Grelhar

O calor vem de cima. Quase todas as carnes podem ser cozidas na grelha, com exceção de algumas carnes de caça magras e rolinhos de carne picada. As carnes e peixes a serem assados na grelha devem ser levemente borrifados com óleo e sempre colocados na grelha; é colocado nas guias mais próximas ou mais afastadas da resistência do grill, de acordo com a espessura da própria carne, para evitar que queime na superfície ou que fique mal cozida no interior. **Adequado para:** carnes de espessura fina; Torradas.



Coloque a bandeja coletora nivelada mais baixa para coletar sucos e gorduras; Despeje um copo de água na pingadeira para prevenir a formação de fumaça devido ao superaquecimento das gorduras.



12.6.4 Cozinhar na grelha ventilada

É produzido pela operação combinada da grelha e do ventilador. Este tipo de cozedura permite que o calor penetre progressivamente nos alimentos, ainda que a superfície fique exposta à ação direta do grelhador. **Adequado para:** carnes grossas grossas; pássaros.



12.6.5 Cozinhar a vapor

Cozinhar em um ambiente saturado de vapor oferece grandes vantagens sobre o cozimento tradicional. Preserva o sabor dos alimentos, reduzindo drasticamente a evaporação do líquido e mantendo as características organolépticas e nutricionais, facilita a distribuição do calor, tornando o cozimento mais homogêneo e uniforme, e reduz os tempos de cozimento, otimizando a eficiência energética.

A função de cozedura a vapor pode ser utilizada a baixas temperaturas (**100°C**), para cozeduras delicadas de peixe e legumes, e a temperaturas mais elevadas, para cozedura de doces e outros alimentos, quando se pretende acentuar o seu sabor delicado.



12.6.6 Cozinhar a vapor ventilado

A cozedura a vapor ventilado inclui todas as vantagens da cozedura a vapor tradicional descritas na secção anterior, bem como uma ventilação perfeita que, uniformizando a distribuição do calor, permite a cozedura simultânea de diferentes alimentos. **com diferentes níveis de cozimento.** A cozedura a vapor ventilado é particularmente adequada para carnes delicadas ou em pedaços grandes.

12.6.7 Cozinhar carne e peixe

A carne a ser assada no forno deve pesar pelo menos **1 kg**. As carnes vermelhas muito tenras que vão ser cozidas com sangue (rosbife, lombo, etc.), ou que devem ser bem cozinhadas por fora, conservando todos os seus sucos no interior, requerem uma cozedura prolongada a alta temperatura por um curto período de tempo (**200-250°C**). Carnes brancas, aves e peixes requerem cozimento em baixa temperatura (**150-175°C**).

Os ingredientes do suco só serão colocados imediatamente na panela se o tempo de cozimento for curto; caso contrário, eles serão adicionados na última meia hora. As carnes podem ser colocadas em um prato adequado para cozinhar no forno ou diretamente na grelha e a bandeja coletora será inserida sob esta última para coletar o suco. O estado de cozedura pode ser verificado esmagando a carne com uma colher; se não ceder, significa que está cozido no ponto certo. Terminada a cozedura, recomenda-se esperar pelo menos **15 minutos** antes de cortar a carne, para que o suco não esorra. Os pratos, antes de serem servidos, podem ser mantidos aquecidos no forno em temperatura mínima.

12.6.8 Cozimento de doces

As massas batidas devem sair da colher com dificuldade, pois a fluidez excessiva prolongaria desnecessariamente o tempo de cozimento. Os doces requerem temperatura moderada (entendida, via de regra, entre **150-200°C**) e um aquecimento (**10 minutos, aproximadamente**). A porta não deve ser aberta antes de ter decorrido pelo menos $\frac{3}{4}$ do tempo de cozedura.



12.6.9 Tabelas de queima recomendadas

Os tempos de cozimento variam de acordo com a natureza, homogeneidade e volume dos alimentos. Recomenda-se monitorar o primeiro cozimento e verificar os resultados, pois ao preparar os mesmos pratos, nas mesmas condições, obtêm-se resultados semelhantes. Três tabelas são relatadas abaixo (**você, II e III**) como uma indicação.

TABELA DE TEMPO DE COZEDURA DE CONVECÇÃO E TRADICIONAL (I)

TIPO DE COZIMENTO	QUANTIA kg.	POSIÇÃO DA GUIA DESDE ABAIXO		TEMPERATURA ° C		EM VEZ MINUTOS
		CONVECÇÃO 	TRADICIONAL 	CONVECÇÃO 	TRADICIONAL 	
DOCES						
COM MASSA BATIDA, NA FORMA COM	1	1-3	2	175	200	60
MASSA BATIDA, EM PASTA GORDURA	1	1-3	2	175	200	cinquenta
FROLLA, MASSA FROLLA FUNDO DE BOLO	0,5	1-3	3	175	200	30
COM RECHEIO MOLHADO MASSA FROLLA	1,5	1-3	2	175	200	70
COM RECHEIO SECO COM MASSA DE	1	1-3	2	175	200	Quatro cinco
LEVITAÇÃO NATURAL DOCES PEQUENOS	1	1-3	1	175	200	cinquenta
	0,5	1-3	3	160	175	30
CARNE						
VITELA	1	2	2	180	200	60
<small>CARNE BOVINA</small>	1	2	2	180	200	70
CARNE DE PORCO INGLESIA	1	2	2	220	220	cinquenta
ASSADA	1	2	2	180	200	70
FRANGO	1-1,5	2	2	200	200	70
guisados						
GUISADO DE CARNE	1	1	2	175	200	120
ENSOPADO DE CARNE	1	1	2	175	200	110
PEIXE						
FILÉS, BIFES, PESCADA, BRANCO, LINGUADO DE CAVALA,	1	1-3	2	180	180	30
TURLOND, SALMÃO	1	1-3	2	180	180	Quatro cinco
OSTRAS	1	1-3	2	180	180	vinte
FLANS						
FLAN DE MASSA SECA FLAN	2	1-3	2	185	200	60
DE VEGETAIS	2	1-3	2	185	200	cinquenta
SUFLES DOCES E SALGADOS PIZZA E	0,75	1-3	2	180	200	cinquenta
CALZONE	0,5	1-3	2	200	220	30

- Os tempos referem-se à cozedura num único nível; para um maior número de níveis aumentar os tempos de **5-10'**.
- Os tempos de cozimento são considerados após um pré-aquecimento de **aproximadamente 15'**.
- A indicação das guias, no caso de cozedura em maior número de níveis, é preferencial.
- Para rosbife, vitela, porco e peru, com osso ou enrolados, aumente o tempo para **vinte'**.

TABELA DE TEMPOS DE COZEDURA NO GRILL E NO GRILL (II)

GRELHADORES TRADICIONAIS				
TIPO DE COZIMENTO	QUANTIA kg.	POSIÇÃO DA GUIA DESDE ABAIXO	TEMPERATURA ° C	EM VEZ MINUTOS
FRANGO	1-1,5	3	MAX	30 POR LADO
TORRADAS	0,5	4	MAX	5 POR LADO
SALSICHAS	0,5	4	MAX	10 POR LADO
COSTELAS	0,5	4	MAX	8 POR LADO
PEIXE	0,5	4	MAX	8 POR LADO
GRELHADORES COM GRILL VENTILADO				
TIPO DE COZIMENTO	QUANTIA kg.	POSIÇÃO DA GUIA DESDE ABAIXO	TEMPERATURA ° C	EM VEZ MINUTOS
PORCO ASSADO	1,5	2	170	180
CARNE ASSADA	1,5	3	220	60
FRANGO	1,2	2	190	90

- A bandeja coletora de gordura para a coleta dos sucos do cozimento sempre estará posicionada na **1ª guia de baixo**.

TABELA DE TEMPOS DE DEGELO (III)

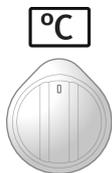
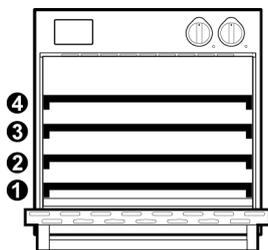
DESCONGELADO			
TIPO DE COMIDA	QUANTIA kg.	POSIÇÃO DA GUIA DESDE ABAIXO	EM VEZ MINUTOS
PRATOS PRONTOS	1	2	Quatro cinco
CARNE	0,5	2	cinquenta
CARNE	0,75	2	70
CARNE	1	2	110

- Descongelar em temperatura ambiente tem a vantagem de não alterar o sabor e a aparência dos alimentos.



instruções do usuário

LENDA



Nível(*)

Temperatura

Tempo de cozimento (minutos)

Quantidade de água (litro)**



COZIMENTO A VAPOR VENTILADO

COMIDA

ESTÁGIO



(*)



(**)

PORCO

COZINHA PANADA (1,5 kg)	1	2	100	25 - 25	0,4L
	2	2	170	60 - 75	-
COZINHA DE SOBRASADA (1,5 kg)	-	2	160	100 - 120	0,5L
COZINHA DE SOBRASADA (2,5 kg)	-	2	160	130 - 150	0,5L
BRAÇO DE PORCO	1	2	100	40 - 50	0,5L
	2	2	160	40 - 50	0,5L
COSTELINHA DE PORCO	-	2	180 - 190	130 - 150	0,4L

PÁSSAROS NÃO RECHEADOS

PRENSA DE FRANGO	-	2	190 - 210	25 - 45	0,5L
FRANGO INTEIRO (1kg)	1	2	170 - 180	20 - 25	0,5L
	2	2	190 - 200	35 - 40	-
PATO INTEIRO (2 - 3 kg)	1	2	150 - 160	70 - 90	0,5L
	2	2	180	30 - 40	-
GANSO INTEIRO (3 - 4 kg)	1	2	150	110 - 120	0,5L
	2	2	180	20 - 30	-

PEIXE

FLANS DE PEIXE	-	2	180	30 - 40	0,3L
PEIXE GRANDE (ATÉ 300 g)	-	2	160 - 170	20 - 30	0,3L
FILETES DE PEIXE	-	2	150 - 160	15 - 25	0,2L
PEIXE INTEIRO (ATÉ 1000 g)	-	2	160 - 170	40 - 50	0,5L

(*) corresponde à posição da grelha ou panela, começando pelo nível **mais baixo**. (**) ver instruções no parágrafo "11.5.5" pág. 57.

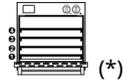
- Os valores indicados na tabela referem-se à preparação de alimentos que acabam de ser retirados do frigorífico e colocados no forno frio (não pré-aquecido), salvo indicação em contrário.
- Às indicações fornecidas deve ser adicionada uma recomendação importante: Terminada a cozedura ou para verificar, abra ligeiramente a porta do forno e espere que o vapor saia completamente. Isso evitará sopros repentinos de vapor e consequentes queimaduras.



COZIMENTO A VAPOR ESTÁTICO

COMIDA

ESTÁGIO



DOCES

COMIDA	ESTÁGIO		°C	min.	(**)
BOLO DE QUATRO QUARTOS (6 OVOS)	-	2	150 - 160	30 - 40	0,3L
BOLO DE QUATRO QUARTOS (3 OVOS)	-	2	150 - 160	25 - 35	0,3L
BOLO DE FRUTAS COM MASSA PARA BOLO	-	2	150 - 160	20 - 30	0,2L
MASSA FLUIDA NO MOLDE	-	2	150 - 160	50 - 70	0,4L
BOLO DE FRUTAS COM MASSA FLUIDA	-	2	150 - 160	20 - 30	0,3L
DOCES COM MASSA FLUIDA (PÃO)	-	2	150 - 160	25 - 35	0,3L
trança levedada	-	2	150 - 160	35 - 45	0,4L
BOLO LEVEVADO DE ROSAS	-	2	160 - 170	30 - 40	0,4L
CHOUX PASTE (BUÑUELOS/ÉCLAIR)	-	2	200 - 220	25 - 35	0,3L
doces de massa folhada	-	2	200 - 220	15 - 25	0,2L
VENTILAÇÕES VAZIAS VOL AU	-	2	200 - 220	8 - 10	0,2L
BOLO DE MAÇÃ	-	2	190 - 210	35 - 45	0,3L
ESTRUDEL FRESCO	-	2	170 - 180	50 - 60	0,3L
ESTRUDEL CONGELADO	-	2	180 - 190	35 - 45	0,3L

PÃO

COMIDA	ESTÁGIO		°C	min.	(**)
pães	1	2	40	20 - 25	0,3L
	2	2	190 - 200	20 - 25	-
PÃO FOCACCIA	1	2	40	20 - 30	0,3L
	2	2	200	25 - 35	-
PATTY	1	2	40	20 - 30	0,4L
	2	2	200	25 - 35	-
MASSA PARA PÃO 750 - 1000 g	1	2	40	15 - 25	0,3L
	2	2	220	10 - 15	-
MASSA PARA PÃO 1000 - 1250 g	1	2	40	20 - 25	0,3L
	2	2	220	10 - 15	-
MASSA PARA PÃO 1250 - 1500 g	1	2	40	20 - 25	0,3L
	2	2	220	10 - 15	-

(*) corresponde à posição da grelha ou panela, começando pelo nível **mais baixo**. (**) ver instruções no parágrafo "11.5.5" pág. 57.

- **Ovalores indicados na tabela referem-se à preparação de alimentos que acabam de ser retirados do frigorífico e colocados no forno frio (não pré-aquecido), salvo indicação em contrário.**
- **Às indicações fornecidas deve ser adicionado uma recomendação importante: Terminada a cozedura ou para verificar, abra ligeiramente a porta do forno e espere que o vapor saia completamente. Isso evitará sopros repentinos de vapor e consequentes queimaduras.**



13. Limpeza e manutenção

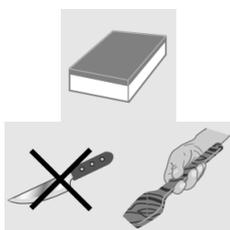


Antes de cada intervenção é necessário desligar a alimentação elétrica do aparelho e fechar a torneira da instalação de gás.



Evite limpar as superfícies do aparelho quando ainda estiverem quentes. Utilize apenas detergentes adequados para limpar as superfícies do aparelho. O fabricante declina qualquer responsabilidade e não se responsabiliza por quaisquer danos derivados da utilização de detergentes inadequados ou diferentes dos indicados. Não use lanças de pressão ou vapor para lavar o aparelho.

13.1 Limpeza de superfícies de aço inoxidável



Para limpar e manter as superfícies de aço inoxidável, use uma escova diária **solução quente de água e vinagre ou sabão neutro**: despeje a solução em um pano úmido e limpe a superfície do aço seguindo o sentido do acabamento acetinado; enxágue bem e seque com um pano macio ou camurça.

Evite absolutamente o uso de esponjas metálicas e raspadores pontiagudos que possam danificar a superfície. Use apenas esponjas anti-riscos não abrasivas e possivelmente utensílios de madeira ou plástico.

13.2 Limpeza de superfícies esmaltadas



Limpe com uma esponja anti-riscos do tipo **não abrasivo** umedecido em **água e sabão neutro**. As manchas de gordura podem ser facilmente removidas com **água quente** ou com um produto específico que pode ser encontrado no mercado para limpeza de esmalte. Enxágue cuidadosamente e seque com um pano macio ou camurça.

Evite produtos que contenham substâncias abrasivas, palha de ferro, palha de aço ou ácidos que possam danificá-los. Evite deixar substâncias ácidas ou alcalinas no esmalte (suco de limão, vinagre, sal, etc.).

13.3 Limpeza de superfícies pintadas



Limpe com uma esponja do tipo anti-riscos. **não abrasivo**, umedecido em **água quente e sabão neutro**, ou com um detergente normal para superfícies pintadas. Enxágue e seque cuidadosamente com um pano macio.

Evite usar produtos com substâncias abrasivas, esponjas metálicas, palha de aço ou ácidos, pois podem deteriorar as superfícies. Não use álcool.

13.4 Limpeza de superfícies, acessórios e componentes de madeira



Recomenda-se o uso de produtos específicos disponíveis no mercado. Estes produtos garantem a inalterabilidade da madeira. Caso não possua estes produtos, procure remover a sujeira o mais rápido possível, utilizando um pano umedecido com **água e sabão neutro**; enxágue bem e seque com um pano macio. Remova as escamas mais grossas e os resíduos mais difíceis usando um **raspador anti-riscos para madeira** ou uma esponja especial para superfícies delicadas.

Evite absolutamente o uso de esponjas metálicas e raspadores pontiagudos que possam danificar a superfície.

Não lave os acessórios e componentes de madeira na máquina de lavar loiça; não os guarde em ambientes úmidos e evite oscilações térmicas. A umidade excessiva e as flutuações térmicas podem deformar irreparavelmente os acessórios e componentes de madeira.

13.5 Limpando os controles e o painel de controle

Limpe os controles e o painel de controle com um pano úmido.



13.6 Limpeza das grelhas e queimadores

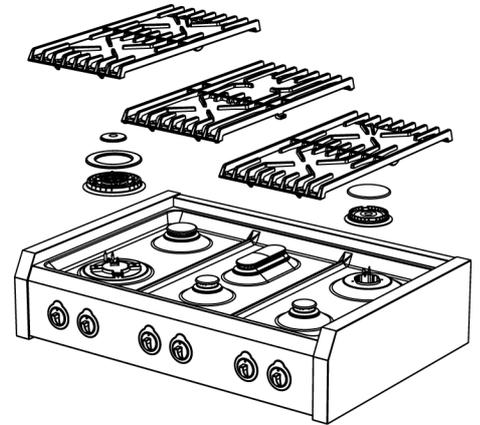
Para proceder à limpeza das grelhas e dos queimadores da placa, é necessário retirá-los do seu alojamento, colocando-os virados para cima, conforme indicado na figura, e submergi-los durante cerca de dez minutos numa solução de **água quente com detergente neutro não abrasivo**. Enxágue e seque com cuidado.

Recomenda-se não lavar os queimadores e as tampas dos queimadores na máquina de lavar louça.

Verifique sempre se nenhuma das aberturas do queimador está obstruída.

Recomenda-se montar os queimadores corretamente, verificando a uniformidade da chama.

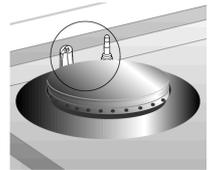
Recomenda-se realizar esta operação pelo menos uma vez por semana e sempre que necessário.



13.7 Limpeza das velas incandescentes e termopares

Para um funcionamento adequado, as velas e os termopares devem estar sempre muito limpos. Verifique com frequência e, se necessário, limpe-os com um pano úmido. Seque com cuidado.

Resíduos secos serão removidos com uma vara de madeira ou com uma agulha, **mas tomando cuidado para não danificar a parte isolante de cerâmica.**

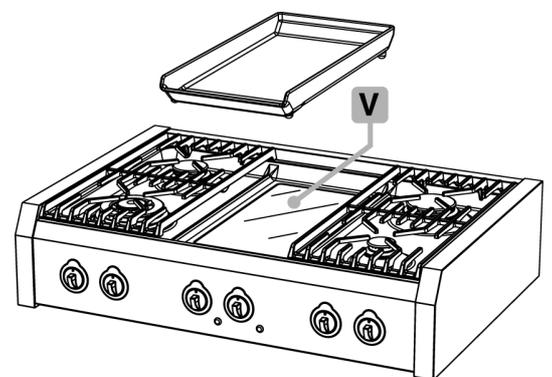


13.8 Limpeza do fry-top / grill

Quaisquer depósitos de gordura presentes na placa de fritar/grelhar podem ser removidos mais facilmente quando ainda estiverem quentes. Se necessário, deixe esfriar e mergulhe por alguns minutos. Por fim, limpe com água quente salgada, seque com um pano ou papel de cozinha.

Após cada utilização, também é necessário limpar a placa vitrocerâmica. **V** localizado sob a placa de fritar/grelhar. Os resíduos de carne ou gordura podem ser eliminados procedendo da seguinte forma:

- remova a placa do frytop/grill de seu assento;
- gire o botão para a posição **onze**;
- após aprox. **20-30 minutos**, também os resíduos mais resistentes podem ser facilmente removidos da placa vitrocerâmica com uma espátula de madeira;
- desligue o aquecimento, deixe-o arrefecer e por fim limpe a placa vitrocerâmica **V** com produtos específicos;
- seque perfeitamente e coloque a placa grill/fry-top de volta em sua posição.





instruções do usuário

13.9 Limpeza da grelha de pedra de lava



No final das cozeduras, tanto o grelhador em ferro fundido como os restantes componentes permanecerão a arder durante um determinado período de tempo. Antes de manuseá-los para realizar as operações de limpeza, certifique-se de que estejam completamente frios.

Proceda da seguinte forma:

- lave a grelha de ferro fundido mergulhando-a em água quente e detergente. Não use detergentes **abrasivos ou corrosivos (ex: produtos em pó ou esponjas metálicas)** em nenhum caso. Enxágue e seque-o cuidadosamente.

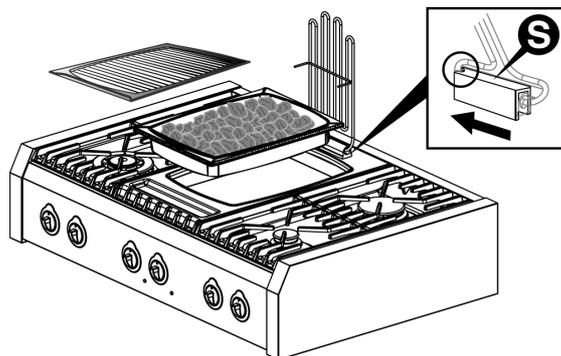


Durante as operações de limpeza é necessário manuseie a grelha com muito cuidado, uma vez que a natureza do material que o compõe, bem como a sua espessura, tornam-no frágil a golpes.



Quaisquer depósitos de gordura podem ser removidos mais facilmente aquecendo a grelha por 5 ou 10 minutos (lidar com a posição onze). Deixe esfriar, retire, enxágue e seque bem com a ajuda de um pano limpo.

- Levante a resistência e limpe-a com um pano úmido;
- segure o elemento de aquecimento movendo o sistema de travamento para a esquerda da maneira mostrada na figura.
- Remova a bandeja de proteção. Coloque a rocha vulcânica num recipiente adequado ou retire a água com os depósitos de gordura da cozedura.



A rocha vulcânica da bacia coletora não sofre desgaste e, portanto, nunca deve ser substituída. Para eliminar os odores desagradáveis devido ao uso normal, mova as pedras e aqueça-as por alguns minutos. Se houver gordura de cozimento depositada na superfície das pedras, será suficiente aquecê-las em um forno de pirólise de alta temperatura. A mesma qualidade de limpeza pode ser obtida colocando o botão regulador de energia do grill na posição máxima (onze) durante 5 qualquer 10 minutos, dependendo da sujeira acumulada. As recargas de rocha vulcânica podem ser compradas em qualquer loja de materiais de construção.

- A bandeja de proteção em aço inox deve ser limpa com produto específico que **não contém abrasivos nem ácidos à base de cloro** ou com um pouco de vinagre quente (lava-louças). Enxágue e seque com cuidado;
- coloque a bandeja de proteção de volta em seu alojamento de exercícios; finalmente desengate o sistema de travamento Se abaixe o elemento de aquecimento de volta na tigela.



13.10 Limpeza da placa vitrocerâmica

A placa vitrocerâmica deve ser limpa regularmente, ainda melhor após cada utilização, assim que as luzes indicadoras de calor residual se apagarem.

Resquícios leves causados pelo uso de panelas com fundo de alumínio podem ser removidos com um pano úmido embebido em vinagre.

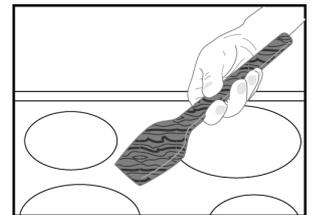
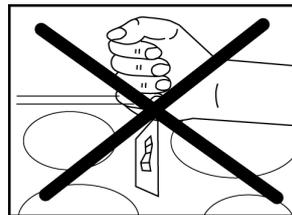
Caso após a cozedura fiquem resíduos queimados, retire-os com uma espátula de madeira, enxágue com água e seque bem com um pano limpo.

Em nenhuma circunstância devem ser usados detergentes **abrasivos ou corrosivos** (ex: produtos em pó, spray para forno, removedores de manchas e esponjas metálicas).

Os depósitos de gordura que caíram sobre a placa vitrocerâmica podem ser mais facilmente removidos aquecendo-a durante **20-30 minutos** (botão na posição **onze**).

Depois disso, esses resíduos podem ser removidos com uma espátula de madeira.

Deixe a placa arrefecer, enxágue com água e seque bem com um pano limpo.



Caso folhas de alumínio ou plástico, açúcar ou alimentos que os contenham derretam na superfície da superfície de cozimento, será imprescindível **remover imediatamente** o mesmo da zona de cozedura quente com a ajuda de uma espátula de madeira. Isso evitará possíveis danos à superfície.



A superfície de cozedura da placa vitrocerâmica é extremamente resistente. No entanto, não é infrangível e pode ser danificado especialmente por objetos pontiagudos ou duros que possam cair sobre ele com alguma força. Se a superfície da placa vitrocerâmica apresentar quebras, rachaduras ou fissuras, desligue o aparelho e não o utilize, para evitar o risco de eletrocussão! Contacte imediatamente o Serviço de Assistência.

13.11 Limpeza da placa de indução

A placa de indução não requer manutenção ou limpeza especial. Se, após a queima, houver resíduos queimados nas proximidades da área radiante, remova-os com uma espátula anti-riscos, enxágue com água e seque bem com um pano limpo. O uso constante do raspador evita o uso de produtos químicos para a limpeza da placa.

Antes de mover ou arrastar panelas sobre o prato, verifique se não há impurezas que possam riscá-lo.

Não use esponjas ou detergentes abrasivos. Evite o uso de produtos químicos agressivos, como sprays para a limpeza do forno e produtos anti-manchas, mas também detergentes para a casa de banho e detergentes multiusos.



Certifique-se de que a placa vitrocerâmica quente não entra em contacto com plástico, folha de alumínio, açúcar ou alimentos açucarados. Estas substâncias podem danificar a superfície da placa e devem ser removidas imediatamente com um raspador anti-riscos.

Antes de cozinhar alimentos açucarados, é recomendável tratar a placa vitrocerâmica com um produto de silicone específico para proteger a superfície da placa de qualquer resíduo de comida queimada.



instruções do usuário

Para limpar a superfície da placa vitrocerâmica, proceda da seguinte forma:

1. Remova as incrustações mais espessas e os resíduos mais difíceis com um raspador anti-riscos ou uma esponja especial para superfícies delicadas.
2. Espere que a placa arrefeça completamente, deite algumas gotas de detergente específico e limpe com papel de cozinha ou um pano limpo. Alternativamente, use uma esponja especial para superfícies delicadas.
3. Passe sobre a superfície da placa com um pano úmido ou com o lado liso de uma esponja especial.

1



2



3



13.12 Limpeza do forno

Para uma boa conservação do forno é necessário limpá-lo regularmente, melhor ainda se for após cada utilização **edepois de deixar esfriar**: desta forma será possível retirar mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando que queimem nas utilizações posteriores do forno.

Limpe as partes de aço inoxidável e as partes esmaltadas conforme descrito nos respectivos parágrafos "13.1 Limpeza de superfícies de aço inoxidável" e "13.2 Limpeza de superfícies esmaltadas".

Retire todas as partes removíveis e lave-as separadamente; enxágue e seque cuidadosamente com um pano limpo.

13.12.1 Limpeza das paredes do forno

Nunca utilize detergentes para limpar este tipo de forno.

Limpe as paredes do forno com vinagre branco e passe um pano umedecido em água. Em seguida, aqueça o forno por pelo menos uma hora a **150°C**, para facilitar a limpeza. Enxágue novamente com um pano umedecido em água morna, assim que o forno esfriar.

13.12.2 Limpeza da porta do forno

Recomenda-se manter sempre a porta do forno limpa. Utilize papel de cozinha absorvente e, em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente comum.



Produtos "spray" para limpeza do forno não devem ser usados para limpar o ventilador e o sensor do termostato localizado dentro do forno.



14. Manutenção extraordinária

Periodicamente, o forno requer pequenas intervenções de manutenção ou substituição de peças sujeitas a desgaste. As instruções específicas para cada intervenção deste tipo são detalhadas a seguir.



Antes de cada intervenção, é necessário cortar a alimentação elétrica do aparelho e fechar a torneira da instalação de gás.

14.1 Desmontar a porta do forno

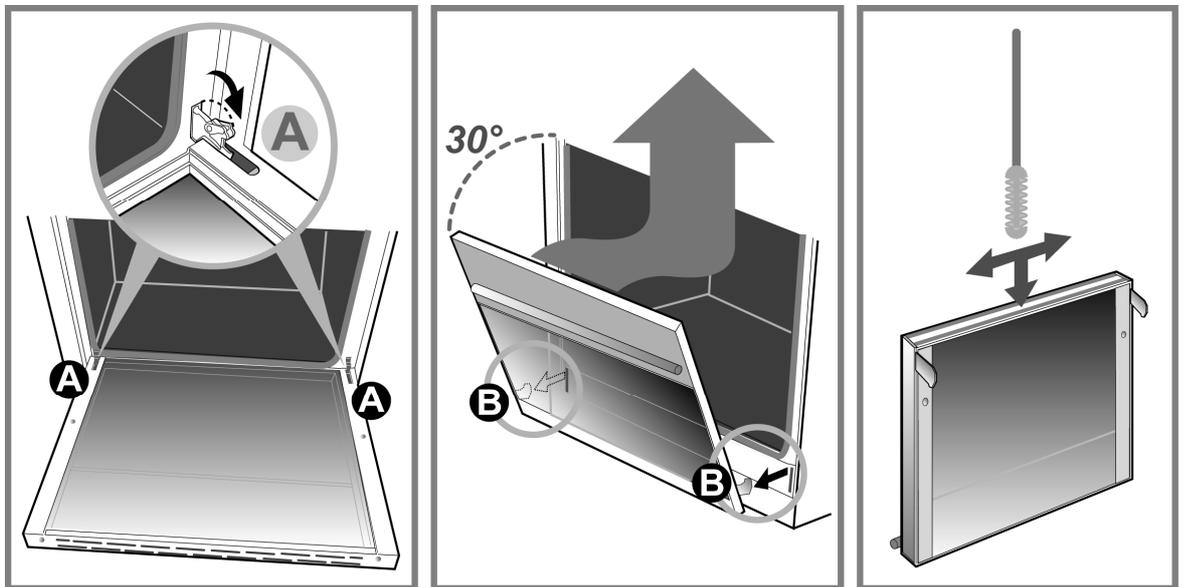
A porta do forno pode ser completamente desmontada para facilitar a limpeza.



Embora planeada, esta operação não está ao alcance de todos: é preciso ter a força necessária para segurar a porta e uma certa habilidade para a reposicionar. Se você não tem certeza de que pode fazê-lo, é recomendável limpar a porta do forno sem desmontá-la ou, em casos especiais, entrar em contato com o Centro de Assistência autorizado mais próximo.

Para desmontar a porta, proceda da seguinte forma:

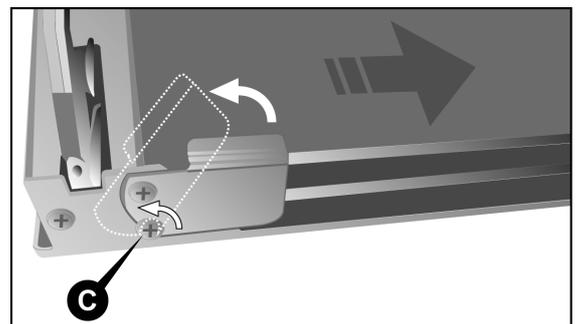
- abra a porta do forno e desengate as travas das dobradiças girando os parafusos para trás **PARA**(um para cada dobradiça);
- entreabrir a porta do forno até que a tensão de carga das molas seja removida (a porta do forno formará um ângulo de aproximadamente 30°);
- **com ambas as mãos**, acompanhe o movimento da porta para o fecho, puxando simultaneamente para cima;
- gire a parte inferior da porta para fora, liberando as dobradiças **B** de suas acomodações.



É possível remover **vidro interno** para permitir uma limpeza mais profunda.

Proceda da seguinte forma:

- solte o parafuso **C** com uma **rotação de meia volta** para permitir o levantamento das placas porta-vidros direita e esquerda;
- levante as duas placas de retenção do vidro e retire o vidro interno;
- Para recolocar o vidro, proceda na ordem inversa das instruções descritas.





instruções do usuário

Para limpar a área entre o vidro externo e o vidro intermediário, use um **Escova macia**, inserindo-o no espaço entre os vidros, conforme a página. 74.

Para **realocar** porta, proceda na ordem inversa das instruções descritas na página. 74.

Uma vez que as dobradiças tenham sido inseridas em seus assentos **B.**, abra totalmente a porta e reinicie as travas das dobradiças abaixando os parafusos **PARA** (um para cada dobradiça).



ATENÇÃO: uma vez colocada a porta do forno, é necessário sempre redefinir as dobradiças travam.

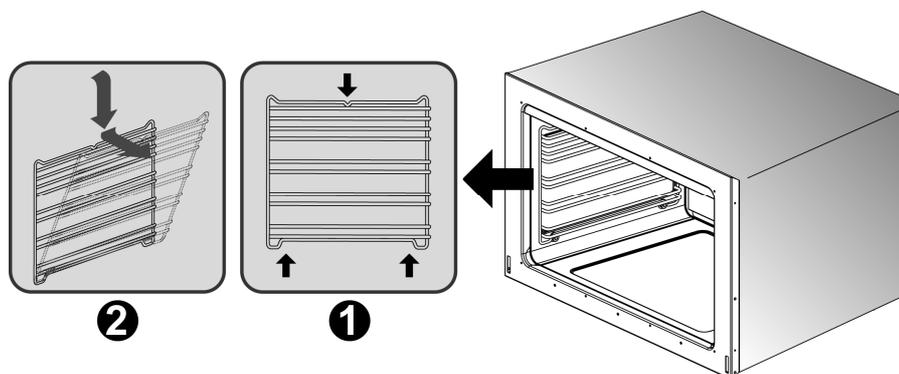


14.2 Retirar os suportes laterais das grelhas

Os suportes das grelhas são removíveis para permitir a lavagem e facilitar a limpeza das paredes do forno. Esses suportes são enganchados na parede do forno nos três pontos indicados pelas setas na figura (detalhe1).

- Pressione com os dedos, conforme indicado no detalhe2 da figura, para desenganchar o suporte do ferrolho superior;
- puxe o suporte para cima e remova-o.

Para recolocá-lo, proceda no sentido inverso: coloque a parte inferior do suporte nos parafusos correspondentes e pressione a parte superior contra a parede do forno, até encaixar no parafuso.



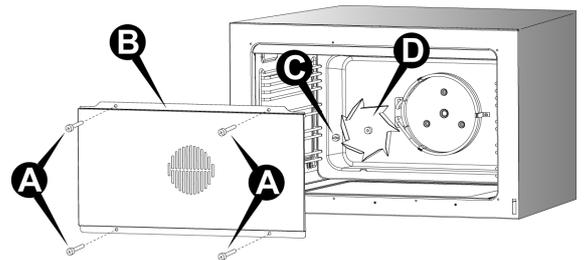


14.3 Desmontagem e limpeza do ventilador interno do forno

O ventilador interno do forno ventilado pode necessitar de limpeza periódica. Para remover o ventilador, proceda da seguinte forma:

- **verifique se a fonte de alimentação do aparelho está desconectada;**
- retire todos os componentes internos do forno (grelhas e pingadeiras);
- desparafuse e remova os quatro parafusos **PARA** do invólucro da tampa;
- remova a caixa da tampa **B**;
- usando uma moeda, desaperte a porca de fixação **C** ventilador (essa rosca é invertida; para desparafusar, gire **sentido horário**);
- puxe o ventilador **D** e lave-o mergulhando-o em água quente e detergente. **Nunca utilize detergentes abrasivos ou corrosivos, produtos em pó ou esponjas metálicas.** Enxágue o ventilador e seque-o cuidadosamente.

Recoloque o ventilador e a carcaça da tampa, seguindo as instruções de remoção na ordem inversa.



14.4 Substituição da lâmpada do forno

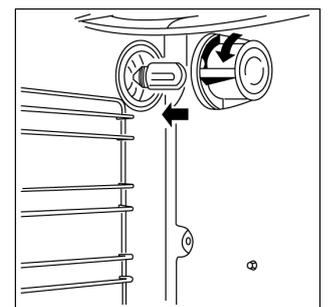


Antes de qualquer operação, é necessário desligar a alimentação elétrica do aparelho.

Proceda da seguinte forma:

- abra a porta do forno;
- desenrosque a tampa de proteção do vidro no sentido anti-horário;
- desaperte a lâmpada e substitua-a por outra adequada para **temperaturas altas (300°C)** e com estas características:

Variedade	230 V / 50 Hz
Poder	25W (halogênio)
Emenda	G9



- Monte novamente a tampa de vidro e reative a alimentação elétrica. É possível verificar o funcionamento da luz interna do forno, mesmo com a porta fechada, girando o botão de seleção de função para a posição. 



14.5 Limpeza do depósito de água

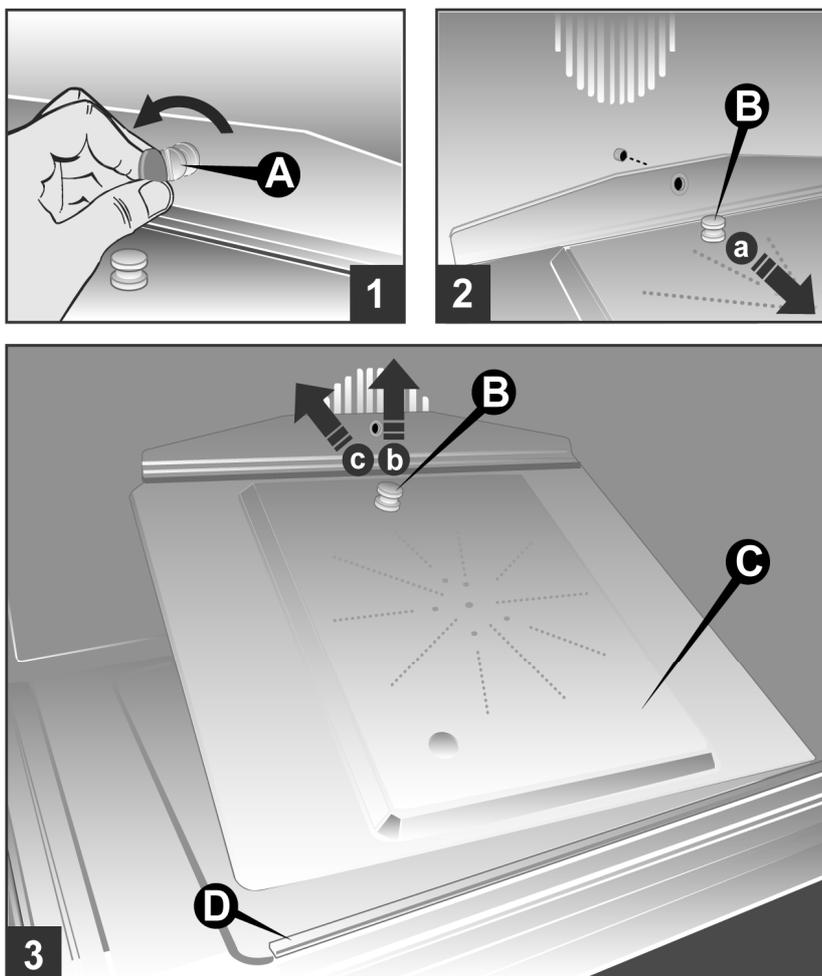
Para limpar o depósito de água é necessário retirar a tampa.

Proceda da seguinte forma:

- retire todos os objetos e componentes internos do forno (grelhas e pingadeiras);
- usando uma moeda ou uma chave de fenda plana, desparafuse e remova a porca **PARA** fixação da tampa (detalhe1);
- puxe a porca **B**. (seta **para**) para liberar a ranhura da tampa do parafuso traseiro (detalhe2);
- levante e ligeiramente para trás a porca **B**. (Setas; flechas **b, c**) e remova completamente a tampa **C**. da guia frontal **D**. (detalhe3).

Limpe a tampa e o reservatório de água seguindo as instruções descritas no parágrafo "13.1 Limpeza das superfícies de aço inoxidável".

Para encaixar e fixar a tampa do tanque, proceda na ordem inversa.



Os sedimentos calcários podem ser removidos com vinagre; evitar o uso de produtos químicos para evitar a contaminação dos alimentos.

www.steel-cucine.com



AÇO S.R.L.

Via dell'Agricoltura, 21
41012 Carpi (Mo) - Itália
T. +39 059 645180
steel@steel-cucine.com