



Forno

Manual do utilizador



FBMA6930GX

285381757_5/ PT/ R.AB/ 18.09.25 08:08
7785886783

Bem-vindo!

Caro Cliente,

Obrigado por escolher o Beko produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Ter em atenção toda a informação e as advertências especificadas no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. As condições de garantia, métodos de utilização e resolução de problemas do seu produto são fornecidas neste manual do utilizador.

Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

OBSERVAÇÃO Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Índice

1 Instruções de segurança	4	6.2 Painel de controlo	29
1.1 Uso previsto	4	7 Usar o Forno	36
1.2 Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia.....	5	7.1 Informação geral sobre como usar o forno	36
1.3 Segurança elétrica.....	6	7.2 Operação da unidade de controlo do forno	36
1.4 Segurança no transporte	8	7.3 Definições	38
1.5 Segurança da instalação	8	8 Informações Gerais Sobre Culinária	40
1.6 Segurança durante a utilização....	9	8.1 Informações gerais sobre assar no forno	40
1.7 Advertências da temperatura	10	8.1.1 Bolos e alimentos de forno	40
1.8 Uso de acessórios.....	11	8.1.2 Carne, peixe e aves	44
1.9 Segurança na cozedura	11	8.1.3 Grelhador	45
1.10 Indução	13	8.1.4 Função de fritura rasa ou sem óleo	46
1.11 Segurança da manutenção e limpeza.....	14	8.1.5 Testar os alimentos	48
2 Instruções ambientais.....	14	9 Manutenção e limpeza	49
2.1 Diretiva de resíduos.....	14	9.1 Informações gerais de limpeza..	49
2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:.....	14	9.2 Limpar os acessórios.....	51
2.2 Informação da embalagem	14	9.3 Limpar a placa	51
2.3 Recomendações de eficiência energética	14	9.4 Limpar o painel de controlo	51
3 O seu produto	15	9.5 Limpar o interior do forno (zona de cozedura).....	52
3.1 Apresentação do produto	15	9.6 Limpeza fácil a vapor	52
3.1.1 Unidade de cozinha	15	9.7 Limpar a porta do forno	53
3.1.2 Seção do fogão.....	16	9.8 Remover o vidro interior da porta do forno.....	53
3.2 Introdução do painel de controle do forno.....	16	9.9 Limpar a lâmpada do forno	54
3.3 Funções de funcionamento do forno.....	17	10 Solução de problemas.....	55
3.4 Acessórios do produto.....	18		
3.5 Uso de acessórios do produto	18		
3.6 Especificações técnicas	21		
4 Instalação	22		
4.1 Local certo para instalação	22		
4.2 Ligação eléctrica	23		
4.3 Colocando o produto	24		
5 Primeira utilização	25		
5.1 Primeira definição da hora	25		
5.2 Limpeza inicial.....	25		
6 Como utilizar a placa.....	26		
6.1 Informação geral acerca da utilização da placa	26		



1 Instruções de segurança

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.



1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.
- Este produto, não deve ser usado para aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.



1.2 Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia

- Este produto pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e por pessoas subdesenvolvidas em termos de capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou treinadas sobre a utilização segura e os perigos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que haja alguém que as supervise.
- Este produto não deve ser utilizado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental limitada (incluindo crianças), a menos que sejam mantidas sob supervisão ou recebam as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.
- Os produtos elétricos são perigosos para crianças e animais de estimação. Crianças e animais de estimação não devem brincar, subir ou entrar no produto.
- Não coloque objetos que as crianças possam alcançar no produto.
- Vire a pega das painéis e frigideiras para o lado do balcão para que as crianças não possam agarrar e queimar.
- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Mantenha as crianças afastadas do produto.
- Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças. Existe o risco de ferimentos e asfixia.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque objectos pesados sobre ela nem permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode fazer com que o forno tombe ou danifique as dobradiças da porta.
- Antes de descartar produtos desgastados e inúteis:
 1. Desligue a ficha de alimentação e retire-a da tomada.

2. Corte o cabo de alimentação e desligue-o com a ficha do produto.
 3. Tome precauções para evitar que as crianças entrem no produto.
 4. Não permita que as crianças brinquem com o produto quando este estiver em modo inactivo.
- Desligar o produto da tomada ou desligar o fusível antes de reparar, manter ou limpar.
 - Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
 - (Se o seu produto não tiver um cabo elétrico) usar apenas o cabo de ligação descrito na secção “Especificações técnicas”.
 - Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
 - Assegurar que os cabos de alimentação não estão presos enquanto estiver a colocar o produto no respetivo local depois de o montar ou limpar.
 - A superfície inferior da placa fica também quente quando está a ser utilizada. Os cabos de alimentação não podem tocar a superfície traseira do produto. Caso contrário, podem ficar danificados.



1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um eletricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou a ligação elétrica do aparelho deve estar em local de fácil acesso. Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.

- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Caso contrário, o cabo de isolamento pode derreter e provocar um incêndio em consequência de um curto-circuito da placa.
 - Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
 - Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla ou para utilizar o seu produto.
 - Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado para usar o adaptador aprovado nos casos em que for necessário o uso de um adaptador conversor (para o tipo de ficha).
 - Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
 - As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.
 - Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
 - **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que o produto é desligado da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.
- Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:
- Nunca colocar a ficha do produto numa tomada partida, solta ou fora da tomada. Assegurar que a ficha está totalmente inserida na tomada. Caso contrário, as ligações podem sobreaquecer e ocasionar um incêndio.
 - Evitar inserir o dispositivo em tomadas gordurosas, sujas ou potencialmente expostas à água (como as que estão junto a uma bancada onde pode ser atingida por água). Caso contrário, existe risco de curto-circuito e eletrocussão.
 - Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas!

- Retirar a ficha da tomada usando o corpo da ficha em vez do cabo da mesma.



1.4 Segurança no transporte

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- Não colocar itens sobre o aparelho. Transportar o aparelho verticalmente.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Prender firmemente as partes móveis do produto para evitar danos.
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos de transporte. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada se estiver danificado.



1.5 Segurança da instalação

- Antes de iniciar a instalação, desligar a linha elétrica à qual o produto será conectado, desligando o fusível.
- Usar sempre luvas de proteção durante o transporte e a instalação. Caso contrário, existe o perigo de lesões ocasionados por arestas vivas!
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Não instalar o mesmo se o produto estiver danificado.
- Nunca colocar o produto sobre um pavimento revestido com carpetes. Produto Caso contrário, a falta de fluxo de ar por baixo do produto irá causar o sobreaquecimento das partes elétricas. Isto irá causar problemas com o seu produto.
- O produto deve ser colocado diretamente numa superfície limpa, plana e rija. Não deve ser colocado sobre um plinto ou bancada. Os produtos não devem ser colocados em placas de cartão ou de plástico.

- A luz direta do sol e fontes de calor, como aquecedores elétricos ou a gás, não devem estar presentes na zona onde o produto está instalado.
 - Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.
 - Não instalar o produto por baixo de uma janela. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair.
 - Para evitar o sobreaquecimento, a instalação do produto não deve ser realizada por trás de tampas decorativas.
 - Nos casos em que a mangueira/tubo do gás ou de um tubo de água em plástico está localizado por trás da zona de instalação designada para o produto, é imperativo garantir que não há qualquer contacto entre o produto e estas linhas de serviço. Caso contrário, a mangueira/tubo pode ficar esmagada.
 - Caso haja uma tomada atrás do local onde o produto será instalado, deve assegurar que o produto não entra em contacto com a tomada nem com a ficha inserida na tomada.
 - Não deve haver nenhuma mangueira de gás, tubo de água em plástico e tomada na parte traseira ou na parede lateral do local onde o produto será instalado. Caso contrário, podem ficar deformados pelo efeito do calor quando a placa está em funcionamento e pode criar um risco de segurança.
-  **1.6 Segurança durante a utilização**
- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
 - Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar a alimentação da caixa do fusível.
 - Não usar o produto se partir ou for danificado enquanto usar o mesmo. Desligar o produto da eletricidade. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada.
 - Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido. Caso contrário, existe o perigo de lesões e danos ambientais.

- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligar o produto da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície de vidro da placa estiver partida:

Desligar o gás e (se aplicável) as placas elétricas de aquecimento. Desligar o produto da eletricidade.

Não tocar na superfície do aparelho.

- Não utilizar o aparelho.
- Não pisar o aparelho em circunstância alguma.
- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis não devem ser mantidos dentro e em volta da zona de cozedura. Caso contrário, pode originar um incêndio.
- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis na pega.
- As dobradiças da porta do produto movem-se quando abrir ou fechar a porta e podem obstruir-se. Quando

abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.

- Este produto não é adequado para usar com controlo remoto ou com um relógio externo.



1.7 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Quando o produto estiver em uso, o produto e as respetivas partes acessíveis ficarão quentes. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do produto, exceto se constantemente supervisionadas.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Manter a sua distância quando estiver a operar a porta do forno durante ou no fim da cozedura. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.
- Durante o funcionamento o produto está quente. Deve ser tido cuidado para evitar tocar

nas partes quentes do forno e nos elementos de aquecimento.

- Usar sempre luvas de forno resistentes ao calor quando manusear o produto.
- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não armazenar os artigos sobre as superfícies de cozedura.



1.8 Uso de acessórios

- É importante utilizar adequadamente os acessórios fornecidos com o produto. Para informação detalhada, consultar a secção **“Utilização de Acessórios para produtos”**.
- Fechar a porta do forno depois de pressionar totalmente os acessórios para dentro do espaço de cozedura, caso contrário podem bater no vidro da porta e danificar o mesmo.
- **ADVERTÊNCIA:** Utilizar apenas as proteções da placa concebidas pelo fabricante do aparelho de cozedura ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como adequadas ou as proteções da placa incorporadas no aparelho. O uso de proteções não adequadas pode provocar acidentes.



1.9 Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** O processo de cozedura tem de ser respeitado. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** Na cozedura com óleo sólido ou líquido, é perigoso deixar a placa sem vigilância, o que pode provocar um incêndio. NUNCA tentar extinguir o fogo com água; desligar o produto da corrente elétrica e depois cobrir as chamas com uma tampa ou uma cobertura de incêndio (etc.).
- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.
- Os resíduos de alimentos na zona de cozedura, como o óleo, podem inflamar-se. Limpar estes resíduos antes de cozinhar.
- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a

cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.

- Não aquecer recipientes ou frascos de vidro fechados no forno. A pressão que irá formar-se no recipiente/frasco pode fazer com o mesmo expluda.
- Quando o forno estiver a ser utilizado, NUNCA coloque tabuleiros, pratos ou papel de alumínio diretamente no fundo do forno. A acumulação de calor pode danificar o fundo do forno e até mesmo causar danos na caixa do forno ou no chão da cozinha.

Ter em atenção as seguintes precauções quando usar papel de pergaminho untado ou materiais similares:

- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido.
- Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno e obstruir o fluxo de ar quente, remover quaisquer partes de excesso de papel vegetal que ficam suspensas dos acessórios ou dos recipientes. Não usar papel vegetal no forno a

temperaturas superiores à temperatura máxima de utilização especificada pelo fabricante. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.

- Não colocar o mesmo por cima dos acessórios durante o pré-aquecimento.
- Premir sempre para baixo com um prato ou um objeto similar para impedir que o material comece a circular devido à circulação do ar dentro do forno.
- Tape somente a superfície necessária dentro do forno.
- Após cada utilização, o tabuleiro deve ser limpo e qualquer papel vegetal ou materiais similares usados no tabuleiro devem ser substituídos. Caso contrário, os líquidos que caem para dentro do tabuleiro podem provocar fumo ou mesmo o surgimento de chamas.
- O fluxo de ar é gerado quando o produto é aberto. O papel vegetal pode entrar em contacto com os elementos de aquecimento e inflamar-se.
- Quando utilizar uma grelha de arame, coloque um tabuleiro na grelha inferior. Caso contrário, o óleo dos alimentos e outros componentes que

caiem na parte inferior do forno podem criar um fumo intenso e provocar o surgimento de chamas.

- Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.



1.10 Indução

- As zonas de aquecimento elétricas do seu forno estão equipadas com tecnologia avançada de “indução”. Nas zonas da placa de indução, que poupam energia e tempo, devem ser usados os recipientes de cozinha adequados para cozedura a indução, caso contrário a zona da placa não irá funcionar. Para informação detalhada, consultar a secção “Seleção de recipiente”.
- Como a placa de indução gera um campo magnético, isso pode causar efeitos prejudiciais para as pessoas que usam dispositivos médicos, tais como pacemakers ou bombas de insulina.
- Fechar a placa de aquecimento a partir do respetivo painel de controlo depois de utilizar, não depender do sensor do recipiente.
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa pois ficarão quentes.
- Não guardar os objetos metálicos em gavetas por baixo da placa. Durante um uso intensivo e longo, os materiais podem sobreaquecer.
- Não colocar produtos eletrónicos tal como telemóveis, tablets, computadores sobre a placa de indução. O seu aparelho pode ficar danificado.



1.11 Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!

- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- Não utilizar soluções de limpeza abrasivas, raspadores de metal, esfregões, esfregões de arame para lavagem da loiça ou lexívia para limpar o vidro da porta do forno e o vidro da parte superior da porta do forno (se existir). Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.

2 Instruções ambientais

2.1 Diretiva de resíduos

2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem. Portanto, não eliminar o produto usado com

o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

2.3 Recomendações de eficiência energética

De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto estiver a cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor residual.
- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois

tabuleiros na grelha de arame.

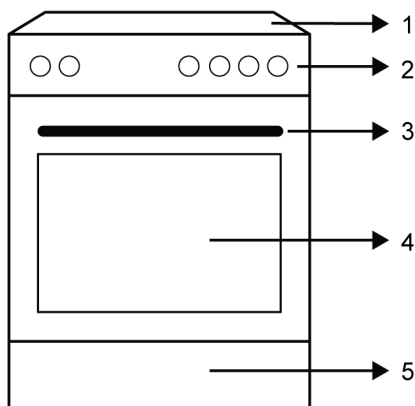
Adicionalmente, se cozinhar as suas refeições uma a seguir à outra, isso irá poupar energia porque o forno não perderá o calor.

- Usar recipientes com o tamanho e a tampa adequados para a zona da placa. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Manter as zonas de cozedura da placa e as bases dos recipiente devidamente limpas. A sujidade reduz a transferência de calor entre a zona de cozedura e a base do recipiente.

3 O seu produto

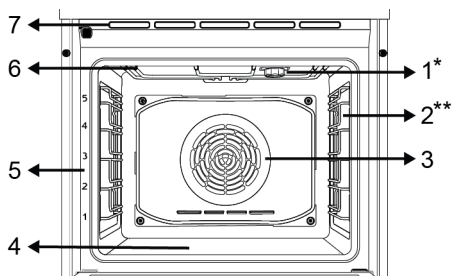
Nesta seção você encontra a visão geral e os usos básicos do painel de controle do produto. Poderão haver diferenças nas imagens e em algumas características dependendo do tipo de produto.

3.1 Apresentação do produto



- 1 Seção da placa
- 2 Pannel de controlo
- 3 Pega
- 4 Porta
- 5 Parte inferior

3.1.1 Unidade de cozinha

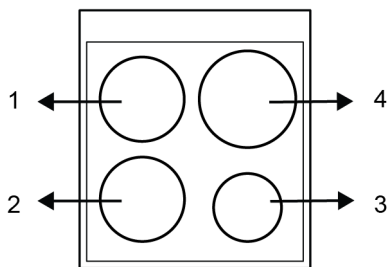


- 1 Lâmpada
- 2 Prateleiras de arame de aço
- 3 Motor do ventilador (por trás da placa de aço)
- 4 Queimador inferior (por baixo da placa em aço)
- 5 Posicionamento da prateleira
- 6 Aquecedor superior
- 7 Orifícios de ventilação

* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

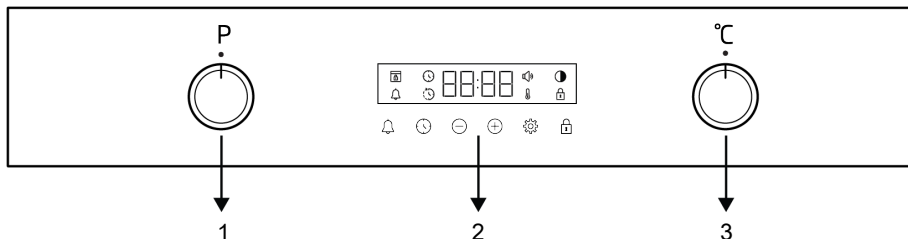
** Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não estar equipado com uma prateleira em arame de aço. Na imagem, um produto com uma prateleira em arame de aço é mostrada como exemplo.

3.1.2 Seção do fogão



- 1 Traseira esquerda - Zona de cozinhar de indução
- 2 Frontal esquerda - Zona de cozinhar de indução
- 3 Frontal direita - Zona de cozinhar de indução
- 4 Traseira esquerda - Zona de cozinhar de indução

3.2 Introdução do painel de controle do forno



- 1 Botão de seleção de função
- 3 Botão de seleção da temperatura

- 2 Temporizador

Se houver botões (s) controlando seu produto, em alguns modelos esses/esses botões podem ser para que eles saiam quando empurrados (botões enterrados). Para que as configurações sejam feitas com esses botões, primeiro empurre o botão relevante e puxe o botão. Depois de fazer seu ajuste, empurre -o novamente e substitua o botão.

Botão de seleção de função

Você pode selecionar as funções de operação do forno com o botão de seleção de função. Vire à esquerda/direita da posição fechada (superior) para selecionar.

Botão de seleção da temperatura

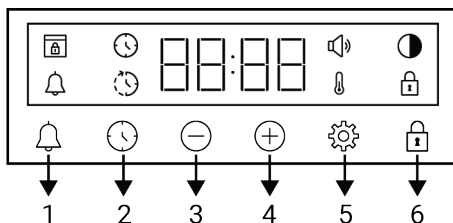
Você pode selecionar a temperatura que deseja cozinhar com o botão de temperatura. Gire no sentido horário a partir da posição fechada (superior) para selecionar.

Indicador de temperatura interna do forno

Você pode entender a temperatura interna do forno pelo símbolo de temperatura no visor do timer. O símbolo da temperatura

aparece no visor quando a cozedura começa e o símbolo da temperatura desaparece quando o aparelho atinge a temperatura definida. Quando a temperatura dentro do forno cai abaixo da temperatura definida, o símbolo de temperatura reaparece.

Temporizador



- 1 Tecla de alarme
- 2 Tecla de definição do tempo
- 3 Tecla para diminuir
- 4 Tecla para aumentar
- 5 Tecla de definições
- 6 Tecla de bloqueio de teclas

Símbolos do visor

- 🕒 : Símbolo de tempo de cozedura

 : Símbolo de tempo de fim de cozedura *

 : Símbolo de alarme

 : Símbolo do brilho

 : Símbolo de bloqueio de teclas

 : Símbolo da temperatura

 : Símbolo nível do volume

 : Símbolo de bloqueio da porta *

*Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

3.3 Funções de funcionamento do forno

Na tabela de funções são apresentadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas máxima e mínima que podem ser definidas para essas funções. A ordem dos modos de operação mostrados aqui pode ser diferente da disposição em seu produto.

símbolo de função	Descrição da função	Faixa de temperatura (°C)	Descrição e uso
	Funcionamento com ventilador	-	O forno não é aquecido. Somente o ventilador (na parede traseira) funciona. Alimentos congelados com grânulos são descongelados lentamente à temperatura ambiente, alimentos cozidos são resfriados. O tempo necessário para descongelar uma peça inteira de carne é maior do que para alimentos com grãos.
	Aquecimento superior e inferior	*	A comida é aquecida por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequado para bolos, pastéis ou bolos e guisados em formas de cozedura. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento inferior	*	Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequado para alimentos que precisam dourar no fundo. Esta função também deve ser usada para facilitar a limpeza a vapor.
	Aquecimento ventilado inferior/superior	*	O ar quente aquecido pelas resistências superior e inferior é distribuído igual e rapidamente por todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento ventilado / Airfry	*	O ar quente aquecido pelo aquecedor ventilador é distribuído uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. É adequado para cozedura dos seus alimentos em vários tabuleiros em níveis de prateleira diferentes. Graças ao ar distribuído rapidamente por esta função, pode fazer uma fritura rasa ou sem óleo. Para informação detalhada, consultar a secção "Airfry".
	Função "3D"	*	As funções de aquecimento superior, aquecimento inferior e aquecimento do ventilador funcionam. Cada lado do produto a ser cozido é cozido igualmente e rapidamente. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Grelhador completo	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Grelhador inferior ventilado	*	O ar quente aquecido pela pequena grelha é rapidamente distribuído no forno com o ventilador. É adequado para grelhar quantidades menores.

* Seu produto opera na faixa de temperatura especificada no botão de temperatura.

3.4 Acessórios do produto

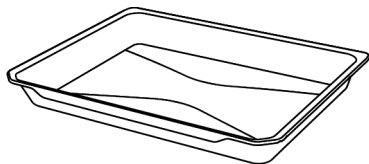
Existem vários acessórios em seu produto. Nesta seção, a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto estão disponíveis. Dependendo do modelo do produto, o acessório fornecido varia. Todos os acessórios descritos no manual do usuário podem não estar disponíveis em seu produto.



As bandejas dentro do seu aparelho podem ficar deformadas com o efeito do calor. Isso não afeta a funcionalidade. A deformação desaparece quando a bandeja é resfriada.

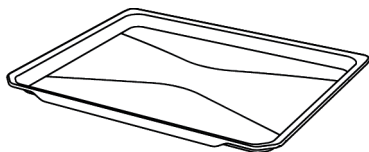
Tabuleiro fundo

É utilizado para fazer bolos, fritar pedaços grandes, alimentos suculentos ou para recolher óleos que escorrem ao grelhar.



Tabuleiro para produtos de pastelaria

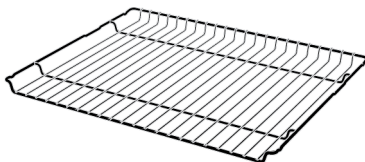
É utilizado para produtos de confeitaria, como bolachas e biscoitos.



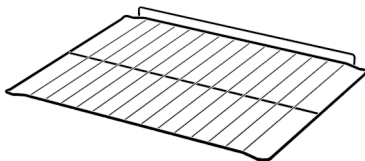
Grelha de arame de aço

É utilizado para fritar ou colocar os alimentos a assar, fritar e cozinhar na prateleira desejada.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

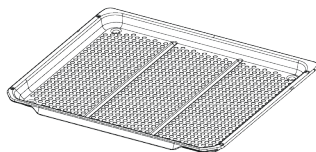


Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



Tabuleiro de fritura (Airfry)

Usado para fritar alimentos com fritura rasa ou sem óleo.

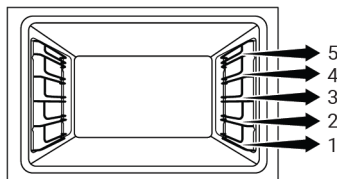


3.5 Uso de acessórios do produto

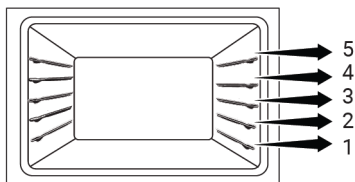
Prateleiras de cozinha

Existem 5 níveis de posição de prateleira na área de cozedura. Você também pode ver a ordem das prateleiras nos números na estrutura frontal do forno.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



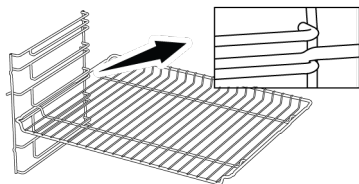
Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozadura

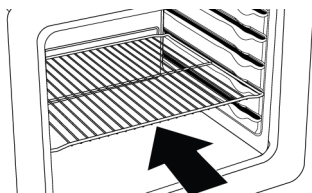
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras de arame corretamente. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente. Para um melhor cozimento, a grelha deve ser fixada no ponto de parada da grade. Não deve ultrapassar o ponto de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

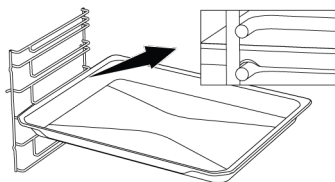
É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais corretamente. A grade de arame tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente.



Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozadura

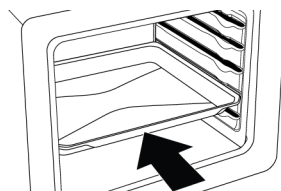
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais de arame adequadamente. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente. Para um melhor cozimento, a bandeja deve ser fixada no encaixe de parada da grade. Não deve passar sobre o soquete de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

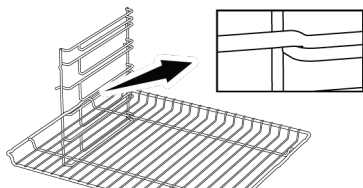
Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais corretamente. A bandeja tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente.



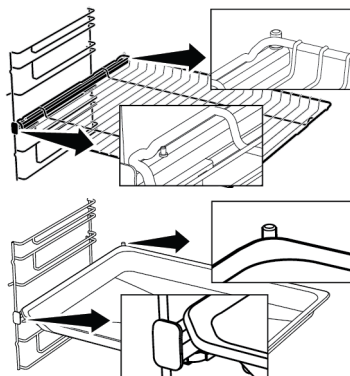
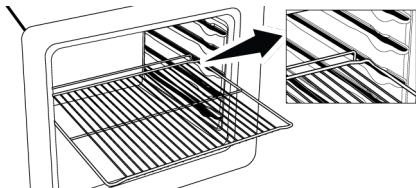
Função de parada da grelha de arame

Existe uma função de paragem para evitar que a grelha caia da grelha. Com esta função, você pode retirar sua comida com facilidade e segurança. Ao remover a grade de arame, você pode puxá-la para frente até atingir o ponto de parada. Você deve passar por cima deste ponto para removê-lo completamente.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

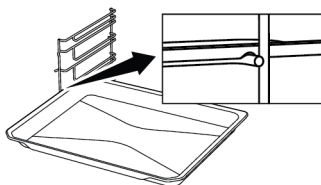


Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



Função de parada da bandeja - Nos modelos com prateleiras de arame de aço

Há também uma função de parada para evitar que a bandeja caia da prateleira de arame. Ao remover a bandeja, solte-a do soquete de parada traseiro e puxe-a em sua direção até atingir a parte frontal. Você deve passar por cima deste soquete de parada para removê-lo completamente.



Posicionamento adequado da grade de arame e da bandeja nos trilhos telescópicos -Nos modelos com prateleiras de arame de aço e guias telescópicas

Graças aos carris telescópicos, as bandejas ou prateleiras de arame podem ser facilmente instaladas e removidas. Deve-se ter cuidado ao colocar as bandejas e prateleiras de arame nos carris telescópicos como mostra a figura abaixo.

3.6 Especificações técnicas

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	850 /600 /600
Tensão/Frequência	1N ~ 220-240 V/2N ~ 380-415 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05VV-FG 3 x 6 mm ² / 4 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
Consumo total de energia (kW)	9,2
Consumo total de energia do fogão (kW)	6,7
Tipo de forno	Forno multifunções

Zonas de cozedura	
Frontal esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 mm
Potência	2000 W / Acelerador de ventilação 2300 W
Frontal direita	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	145 mm
Potência	1600 W / Acelerador de ventilação 1800 W
Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 mm
Potência	2000 W / Acelerador de ventilação 2300 W
Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	210 mm
Potência	2000 W / Acelerador de ventilação 2300 W

Essenciais: : Informação na etiqueta energética dos fornos elétricos do tipo doméstico é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1/IEC 60350- 1. Os valores são determinados em Aquecimento superior e inferior ou (se presente) as funções Aquecimento ventilado inferior/superior com a carga padrão.

A classe de eficiência energética é determinada em conformidade com as seguintes prioridades dependendo se existem ou não no produto as funções relevantes: 1-Aquecimento ventilado ecológico , 2-Aquecimento ventilado , 3-Grelhador inferior ventilado , 4-Aquecimento superior e inferior.



As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.



Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

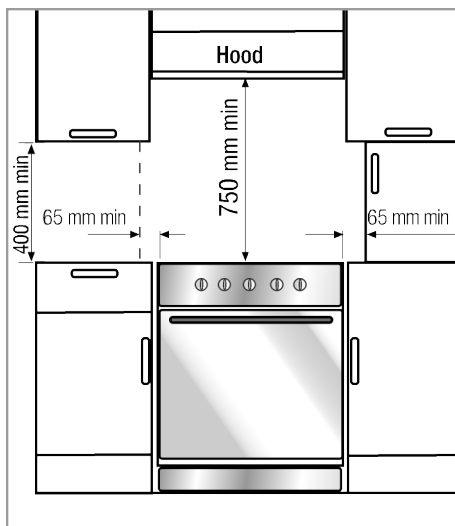
⚠ Advertências gerais

- Consulte o Agente de Assistência Técnica Autorizado mais próximo para a instalação do produto. Certifique-se que as instalações eléctrica e de gás estão realizadas antes de chamar o Agente de Assistência Técnica Autorizado para ter o produto pronto a funcionar. Caso contrário, chame um electricista e um instalador qualificados para que realizem as preparações exigidas. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.
- A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.
- O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.
- Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito.

4.1 Local certo para instalação

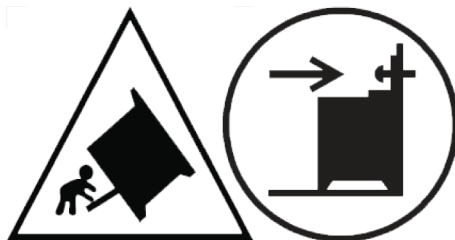
- Coloque o produto sobre uma superfície dura por causa dos dutos de ar sob o produto. Não deve ser colocado sobre uma base ou pedestal. Os pés do produto não devem mergulhar em superfícies macias, por ex. tapete, etc.
- O piso da cozinha deve ser capaz de suportar o peso do equipamento mais o peso adicional dos utensílios e alimentos.
- Este produto é um dispositivo de classe 1 de acordo com a norma EN 30-1-1, ou seja, deve ser colocado com a parte traseira e um lado para as paredes da cozinha, um móvel de cozinha ou equipamento de qualquer tamanho. O equipamento ou móvel da cozinha no outro lado devem ser do mesmo tamanho ou menor.

- Poderá ser usado com armários em ambos os lados, mas com uma distância mínima de 400 mm, acima do nível da placa de cozinha permita uma distância lateral de 65mm entre o aparelho e qualquer parede, repartição ou armário alto.



- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- Se for necessário instalar um exaustor acima do fogão, consulte as instruções do fabricante do exaustor quanto à altura de instalação (mín. 650 mm).
- Qualquer móvel de cozinha junto ao equipamento deve ser resistente ao calor (100 °C no mín.).

Advertência - Risco de inclinação!

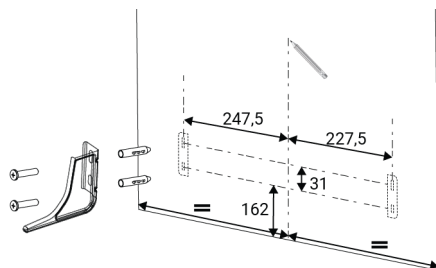


Advertência: De modo a evitar a inclinação do aparelho, deve ser instalado este estabilizador. Consultar as instruções para a instalação.

Dispositivo de estabilidade anti-ponta

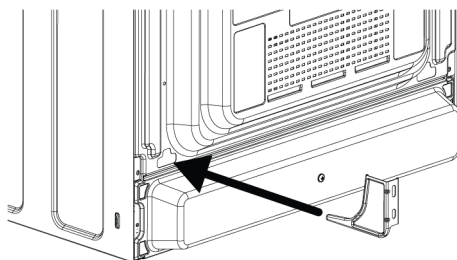
O produto deve ser protegido contra a perda do equilíbrio e a queda, utilizando o dispositivo de estabilidade anti-ponta fornecido com o produto.

1. Desenhe uma linha vertical reta a partir do centro da parede posterior da área onde você colocará o produto.
2. Usando o centro como referência, fixe o dispositivo de estabilidade anti-ponta na parede em dimensões exatas de acordo com as dimensões indicadas a seguir.



A distância do forno deve ser medida a partir da posição fechada dos pés. Um dispositivo de estabilidade anti-ponta é fornecido com o produto. Você pode usar esta peça à direita ou à esquerda. As dimensões relevantes para ambos os lados são dadas acima. A instalação é mostrada à esquerda como exemplo.

3. Coloque o dispositivo de estabilidade anti-ponta que fixou na parede na ranhura na parte de trás do produto, como mostrado abaixo.



4.2 Ligação eléctrica



Advertências gerais

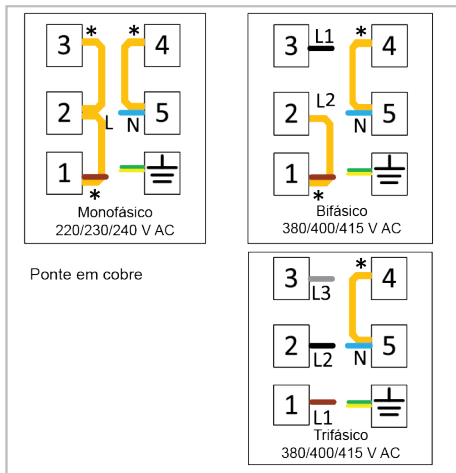
- Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação elétrica, desligue o produto da alimentação elétrica. Existe o risco de choque elétrico!
- Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.
- O produto só deve ser ligado à rede elétrica por uma pessoa autorizada e qualificada. O fabricante não se responsabiliza por danos decorrentes de procedimentos efetuados por pessoas não autorizadas.
- O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um representante do serviço autorizado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. La placa de datos puede verse al abrir la puerta, o bien se encuentra en la pared trasera de la unidad, en función del tipo de la unidad

em questão. O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).

- A ficha do cabo de alimentação deve ser de fácil acesso após a instalação (não passar por cima da placa).
- Aquando da realização da instalação elétrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação elétrica fixa diretamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.
- **Se o produto for ligado diretamente à alimentação:** Se não for possível desligar todos os polos da alimentação, deve ser ligada uma unidade de desconexão com pelo menos 3 mm de desconexão (fusíveis, interruptores de segurança de linha, contactos) e todos os polos desta unidade de desconexão devem estar adjacentes ao (não acima) do produto de acordo com as diretivas do IEE. O não cumprimento desta instrução pode causar problemas operacionais e invalidar a garantia do produto.
- Recomenda-se proteção adicional por um disjuntor de corrente residual.

Se o produto for produzido com cabo e sem ficha:

Ligue o cabo de alimentação do produto às alimentações identificadas abaixo:



Se o seu tipo de cabo de alimentação for do tipo 3 condutores, para ligação de 1 fase:

- Castanho/Preto = L (Fase)
- Azul = N (Neutro)
- Fio verde / Amarelo = (E) (Ligação à terra)

4.3 Colocando o produto

1. Empurre o produto para a parede da cozinha.
2. Ajuste os pés do forno

Ajustar os pés do forno

As vibrações durante o uso podem fazer com que as vasilhas de cozedura se movam. Esta situação perigosa pode ser evitada se o produto estiver nivelado e equilibrado.

Para a sua própria segurança verifique se o produto está nivelado, ajustando os quatro pés no fundo, rodando para a esquerda e para a direita e alinhe o nível com a bancada.

Verificação final

1. Torne a ligar o produto à corrente eléctrica.
2. Verifique as funções eléctricas.

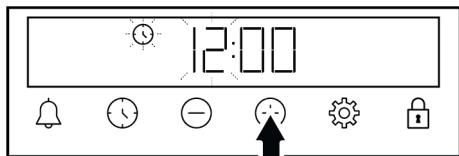
5 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o seguinte que está indicado nas secções seguintes respetivamente.

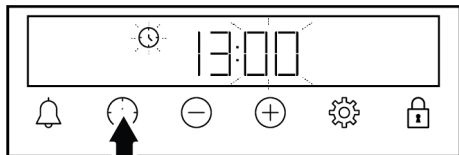
5.1 Primeira definição da hora

i Definir sempre a hora do dia antes de usar o seu forno. Se não definir a mesma, não consegue cozinhar em alguns modelos de forno.

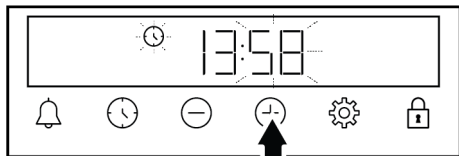
1. Quando o forno é ligado pela primeira vez, "12:00" e o símbolo ⌚ irá piscar no visor.
2. Definir a hora do dia com as teclas $\oplus$ / $\ominus$.



3. Tocar ⌚ ou na tecla ⚙ para ativar o campo dos minutos..



4. Tocar as teclas $\oplus$ / $\ominus$ para definir os minutos.



5. Confirmar a definição tocando em ⌚ ou na tecla ⚙.

⇒ A hora do dia é definida e o símbolo ⌚ desaparece no visor.

i Se a primeira definição do tempo, "12:00" e os símbolos ⌚ continuarem a piscar e o seu forno não irá começar a funcionar.. Para que o seu forno funcionar, tem de confirmar a hora do dia definindo a hora do dia tocando a tecla ⌚ quando este estiver em "12:00". Pode modificar a definição da hora do dia mais tarde conforme descrito na secção "Definições".

i Na eventualidade de um interrupção de energia, as definições da hora do dia são canceladas. Deve ser definida de novo.

5.2 Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Remover todos os acessórios do forno fornecida com o produto.
3. Ligar o produto durante 30 minutos e depois desligar o mesmo. Desta forma, os resíduos e as camadas que podem ter sido ficado no forno durante a produção são queimadas e limpas.
4. Quando operar com o produto, seleccionar a temperatura mais elevada e a função de funcionamento de modo a que todos os aquecedores estejam a funcionar no seu produto. Consultar "Funções de funcionamento do forno". Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.
5. Aguardar que o forno arrefeça.
6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

Antes de usar os acessórios:

Limpar os acessórios que retirou do forno com água com detergente e uma esponja de limpeza macia.

OBSERVAÇÃO: Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

6 Como utilizar a placa

6.1 Informação geral acerca da utilização da placa

Advertências gerais

- Não deixe nenhum objeto cair sobre o fogão. Mesmo pequenos objetos, como saleiros, podem danificar o fogão. Não use placas rachadas. A água pode vazar por essas rachaduras e causar um curto-circuito. Se a superfície estiver danificada de alguma forma (por exemplo, rachaduras visíveis), desligue o fusível primeiro e, em seguida, chame o serviço autorizado para desconectar o produto para reduzir o risco de choque elétrico.
- Não usar painéis/recipientes desequilibrados e facilmente inclináveis sobre a placa.
- Não aquecer as painéis/recipientes e painéis vazios. As painéis e o aparelho podem ficar danificados.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou painéis/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.
- Após cada utilização, a superfície de cozedura estará quente, por isso não coloque os tachos / painéis de plástico sobre a superfície de cozedura. Limpar esse material na superfície imediatamente.
- Mudanças repentinas de temperatura na superfície de cozedura de vidro podem causar danos, tome cuidado para não derramar líquidos frios durante o cozedura.

OBSERVAÇÃO: Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em painéis e recipientes. Assim, pode evitar que a comida escorra das painéis/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.
- Não colocar as tampas dos recipientes e das painéis sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as painéis centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.

Princípio de funcionamento da placa de indução

A placa de indução é como um circuito aberto. O circuito é concluído quando uma panela / frigideira adequada para cozedura por indução é colocada nele e um sistema eletrónico abaixo da superfície do vidro gera um campo magnético. A base de metal das painéis / frigideiras é aquecida retirando energia desse campo magnético. Portanto, o calor não é gerado na superfície da placa, mas diretamente nas painéis/recipientes por cima dela. A superfície do vidro é aquecida com o calor das painéis/recipientes.

Vantagens de cozinhar com indução

As placas de indução oferecem algumas vantagens, pois o calor é transferido diretamente para as painéis/recipientes.

- Alimentos que transbordem durante a cozedura não queimam rapidamente porque a superfície de cozedura de vidro não é aquecida diretamente. É limpa mais facilmente.

- Cozinhar deve ser mais rápido, pois o calor é gerado diretamente sobre as panelas/recipientes. Portanto, economiza tempo e energia em relação a outros tipos de placa.
- Como o calor é aplicado diretamente nas panelas/recipientes, não há perda de calor e proporciona uma cozedura mais eficiente.
- O facto de a transferência de calor parar e a superfície de cozedura não ser aquecida diretamente ao retirar as panelas/recipientes da superfície de cozedura proporciona uma utilização mais segura contra possíveis acidentes enquanto cozinhar.

Para um funcionamento seguro:

- Não seleccionar níveis elevados de aquecimento quando se usa panelas/recipientes revestidos anti-aderentes com pequena quantidade de óleo ou usados sem óleo (tipo teflon).
- Não usar a superfície de cozedura de vidro como superfície onde pode colocar algo sobre ela ou como uma superfície de corte.
- Não colocar objetos de metal, tais como talheres ou tampas de panelas, sobre a placa, pois podem ficar quentes.
- Nunca usar papel de alumínio para cozinhar. Nunca colocar alimentos embrulhados em papel alumínio na zona de indução.
- Manter objetos magnéticos, tais como cartões de crédito ou gravações, afastados do fogão enquanto estiver a funcionar.
- Se houver um forno debaixo da placa e este estiver a funcionar, os sensores da placa podem reduzir o nível de cozedura ou desligar a placa.
- A sua placa tem um sistema de desligamento automático. Nas secções a seguir são fornecidas informações detalhadas sobre este sistema. No entanto, se usar panelas de base fina para cozinhar, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a

superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado.

Panelas/recipientes para cozinhar

Deve usar panelas/recipientes ferromagnéticos de qualidade que tenham uma etiqueta ou aviso de que são compatíveis para cozinhar por indução apenas com a sua placa de indução. Geralmente, quanto maior o teor de ferro, melhor será o desempenho das panelas/recipientes. O diâmetro da base das panelas / frigideiras deve coincidir com a zona de indução. As dimensões sugeridas estão listadas abaixo.

Panelas/recipientes adequadas:

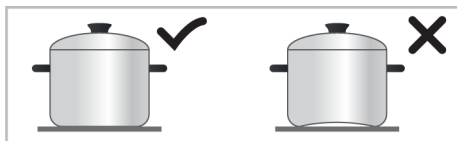
- Panelas/recipientes de ferro fundido
- Panelas/recipientes de aço esmaltado
- Panelas/recipientes de aço e aço inoxidável (com etiqueta ou aviso a indicar que são compatíveis com indução)

Panelas/recipientes não adequadas:

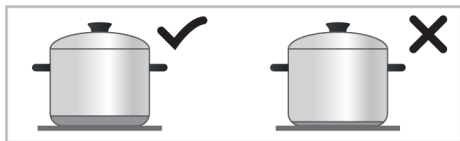
- Panelas/recipientes de alumínio
- Panelas/recipientes de cobre
- Panelas/recipientes de latão
- Panelas/recipientes de vidro
- Cerâmica
- Cerâmica e porcelana

Recomendações:

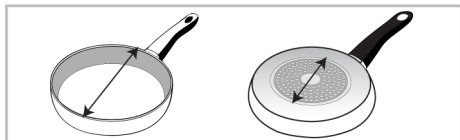
- Usar apenas panelas/recipientes para cozinhar de fundo plano. Não usar panelas/recipientes com bases convexas ou côncavas.



- Use apenas panelas/recipientes com bases grossas e tratadas. Se usar panelas de base fina, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado. Rebordos afiados podem causar riscos na superfície.

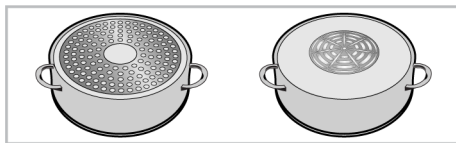


- As bases de algumas panelas/recipientes têm um campo ferromagnético menor do que o seu diâmetro verdadeiro. Apenas esta área é aquecida pela placa. Portanto, o calor não é distribuída uniformemente e o desempenho da cozedura é diminuído. Além disso, tais panelas/recipientes podem não ser detetados por grandes placas de indução. Assim, a placa de cozedura deve ser selecionada de acordo com o tamanho do campo ferromagnético.



- Algumas panelas/recipientes têm uma base que contém materiais não-ferromagnéticos tais como o alumínio.

Estes tipos de panelas/recipientes podem não aquecer adequadamente ou podem nem ser detetados pela placa de indução. Em alguns casos, pode aparecer um aviso de panelas/recipientes com defeito.



A distribuição uniforme dos utensílios de cozinha nas zonas de confeção direita, esquerda e central (se disponível) para a seleção das zonas de confeção afeta positivamente o desempenho da confeção ao preparar várias refeições nos fogões de indução.

Teste de panelas/recipientes para cozinhar

Teste se o seu recipiente é compatível para cozinhar com placa de indução usando os métodos abaixo.

- É compatível se a base do seu recipiente contém um ímã.

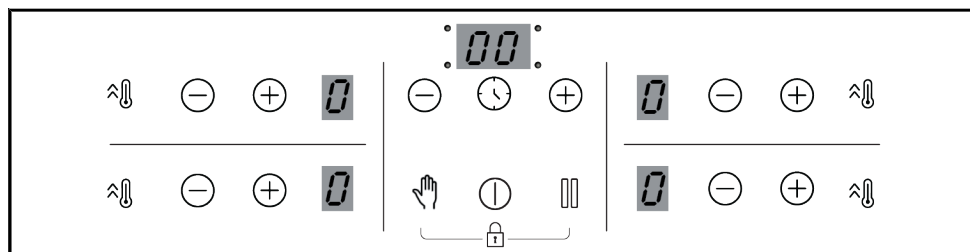
Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

Diâmetro da zona de cozedura - mm	Diâmetro do recipiente - mm
145	min. 100 - máx. 145
180	min. 100 - máx. 180
210	min. 140 - máx. 210
240	min. 140 - máx. 240
280	min. 125 - máx. 280
320	min. 125 - máx. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - máx. 180
Zona de cozedura com superfície grande (flexível)	largura 230 - comprimento 390

O comportamento de fervura pode variar dependendo dos tipos de panela, tamanho da panela e tamanho da zona de cozinhar. Para um comportamento de ebulição mais homogêneo, uma zona de cozinhar um

passo maior pode ser usada. Usar uma zona de cozinhar maior não causa desperdício de energia nas placas de indução, porque o calor só é gerado na área da panela relevante.

6.2 Painel de controlo



Teclas

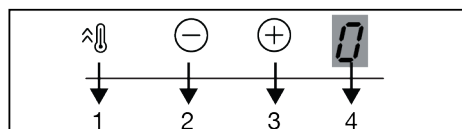
- ⏻ : Tecla ligar/desligar
- ⌚ : Tecla temporizador
- 🔥 : Tecla de aquecimento rápido/Definição de alta potência (Intensificador)
- 🚫 : Tecla bloqueio de limpeza
- ⏸ : Tecla parar
- ⏩ : Tecla para aumentar
- ⏪ : Tecla para diminuir

Símbolos

- 🔥 : Símbolo combinação da zona de cozedura de superfície grande *
- 🚫 : Símbolo de bloqueio de teclas

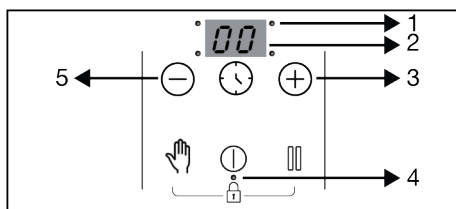
* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

Visor da zona de cozedura



- 1 Tecla de aquecimento rápido/Definição de alta potência (Intensificador)
- 2 Tecla diminuir temperatura
- 3 Tecla aumentar temperatura
- 4 Indicador da temperatura da placa correspondente

Visor do temporizador



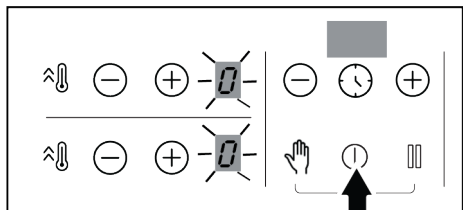
- 1 LED do ponto de funcionamento para o temporizador
- 2 Indicador do temporizador
- 3 Tecla aumentar temporizador
- 4 LED do ponto de funcionamento para tecla de bloqueio/bloqueio para crianças
- 5 Tecla diminuir temporizador

Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

- Este produto é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efetuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.
- Mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco. Ter uma superfície suja e húmida pode causar problemas nas funções.
- A placa voltará automaticamente ao modo standby se nenhuma operação for realizada no espaço de 10 segundos.
- O produto irá desligar-se automaticamente por razões de segurança se nenhuma tecla for pressionada durante um longo período de tempo.

Ligar a placa:

1. Ligar a placa ao tocar na tecla ⏻.
- ⇒ “0” aparece no visor de todas as zonas de cozedura.



Desligar a zona de cozedura:

- ✓ Uma zona de cozedura ativa pode ser desligada de 4 maneiras diferentes:
- ✓ **Ao pressionar a tecla ①;** Pressione a tecla ①.
- 1. **Ao reduzir a temperatura para nível "0";** Pode desligar a zona de cozedura ao ajustar a definição de temperatura para nível "0".
- 2. **Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura pretendida;** Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. "0" ou "00" irão aparecer no visor correspondente. Decorrido o tempo, irá soar um alarme audível. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.
- 3. **Ao tocar simultaneamente nas teclas +/− de zona para a zona de cozedura pretendida;** Pode desligar a zona de cozedura correspondente ao pressionar simultaneamente as respetivas teclas +/−.

i Se H ou h estiver ligado após a zona de cozedura ser desligada, isso indica que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

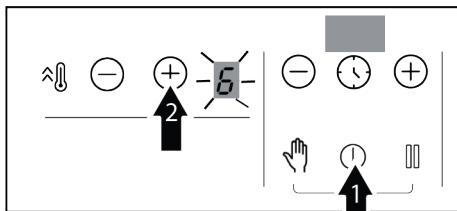
Indicador de calor residual

Se o símbolo H estiver a piscar no visor da zona de cozedura, este indica que a placa continua quente e pode ser utilizada para manter quente uma pequena quantidade de alimentos. Este símbolo mudará em breve para o símbolo h, o que significa que está menos quente.

i Quando a eletricidade estiver desligada, o indicador de calor residual não irá acender, nem avisar o utilizador sobre as zonas de cozedura quentes.

Ajustar o nível de temperatura

1. Ligar a placa ao tocar na tecla ①.
2. Ajustar o nível de temperatura pretendido ao tocar nas teclas +/− de zona.



⇒ A zona de cozedura correspondente começará a funcionar ao nível de temperatura definido.

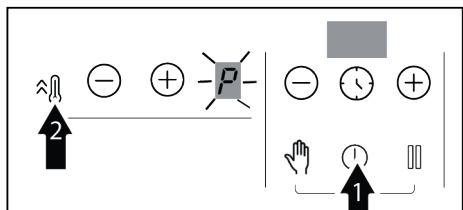
i A secção exterior da zona de cozinhado de 280 mm da placa de indução (se o seu produto estiver equipado com uma placa de indução com uma zona de cozinhado de 280 mm) apenas é ativada quando é colocada uma caçarola suficientemente grande para cobrir essa zona de cozinhado e a temperatura esteja definida a um nível superior a 8.

Definição de potência elevada (BOOSTER)

Pode utilizar a função booster para um aquecimento rápido. No entanto, esta função não é recomendada para cozinhar durante muito tempo. A função booster poderá não estar disponível em todas as zonas de cozedura.

Selecionar a definição de potência elevada:

1. Ligar a placa ao tocar na tecla ①.
2. Pressione a tecla ⌂ da respetiva zona.



⇒ A zona de cozedura selecionada vai funcionar com a potência máxima e o símbolo “P” vai aparecer no visor da zona de cozedura. A zona de cozedura desativa o booster e continua a funcionar no nível “9”.

Desligar antecipadamente as definições de potência elevada (Booster):

Pode desligar a definição de potência elevada sempre que quiser ao pressionar a tecla ⊖ ou 🔊. A zona de cozedura desativa o booster e continua a funcionar no nível 9.

Princípio de funcionamento de 2 zonas localizadas na mesma direção vertical:

Se uma zona é ajustada para o nível booster e depois a outra zona que se encontra localizada na mesma direção vertical é ajustada para um nível superior ao nível 6 (7, 8 e 9), a primeira zona baixa para o nível 9 e a outra zona pode ser ajustada para um nível superior ao nível 6 (7, 8 e 9). Se a segunda zona é ajustada para o nível booster, a primeira zona baixa para o nível 6.

Bloqueio para limpeza

O bloqueio para limpeza impede o funcionamento de todas as teclas do painel de controlo durante 20 segundos, enquanto a placa está ligada para permitir ao utilizador realizar uma pequena limpeza. O aparelho não receberá qualquer potência durante este tempo.

Activar o bloqueio para limpeza

1. Mantenha pressionada a tecla 🔊 até ouvir **um único sinal sonoro**, quando qualquer uma das zonas de cozedura estiver ligada.

2. Uma contagem começa a partir de 20 no visor do temporizador da placa. Nenhuma das teclas no painel de controlo estará funcionar durante este período, exceto a tecla ①.

Desativar o bloqueio para limpeza

Não tem de pressionar qualquer tecla para desativar o bloqueio para limpeza. A placa emitirá um sinal sonoro após 20 segundos e o bloqueio para limpeza será automaticamente desativado.

- ① Se pretender desativar o bloqueio para limpeza mais cedo, mantenha pressionada a tecla 🔊 até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos.

Bloqueio para crianças Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

Quando as zonas de cozedura estiverem desligadas, pode proteger a placa com o bloqueio para crianças, para impedir que as crianças liguem as zonas de cozedura. Pode ativar ou desativar o bloqueio para crianças apenas quando as zonas de cozedura estiverem desligadas (no modo standby).

Ativar o bloqueio para crianças

1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas 🔊 e 🔊 até que **um único sinal sonoro** seja ouvido, quando a placa está em modo standby.
 - ⇒ O bloqueio para crianças será ativado. O símbolo “L” será exibido no visor de todas as zonas de cozedura durante algum tempo e o ponto decimal da tecla ① será ligado.
- ① Se alguma tecla for pressionada enquanto o bloqueio para crianças está ativo, dois sinais sonoros serão ouvidos e o símbolo “L” irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura.

Desativar o bloqueio para crianças

1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas  e  até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos, quando o bloqueio para crianças está ativo.
2. A função de bloqueio para crianças será desativada. O símbolo "L" irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura e a luz da tecla  desliga.

Bloqueio de teclas

Pode ativar o bloqueio de teclas para evitar mudar as funções por engano quando a placa está em funcionamento.

 O bloqueio das teclas será cancelado em caso de falha de energia.

Ativar o bloqueio de teclas

1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas  e  até que **um único sinal sonoro** seja ouvido.
2. O bloqueio de teclas será ativado e o ponto decimal da tecla  será ligado após piscar.

 Apenas a tecla ① estará funcional, quando o bloqueio de teclas está ativo. Quando pressiona qualquer outro botão, o ponto decimal da tecla  pisca para indicar que o bloqueio de teclas está ativo. Se desliga a placa quando as teclas estão bloqueadas, deve desativar o bloqueio de teclas para poder ligar novamente a placa. Se tocar em qualquer tecla sem desativar o bloqueio de teclas; a luz sob ① pisca para indicar que o bloqueio das teclas está ativado. Desative o bloqueio de teclas para poder voltar a ligar a placa.

Desativar o bloqueio de teclas

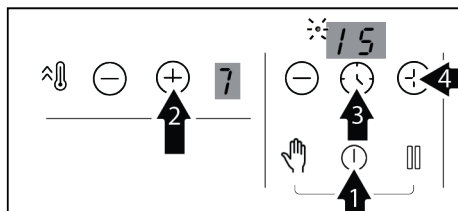
1. Pressione simultaneamente ambas as teclas  e  até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos, quando o bloqueio de teclas está ativo.
2. A luz da tecla  vai desligar e o painel de controlo será desbloqueado.

Função do temporizador

Esta função ajuda-o a cozinhar mais facilmente. Não precisa de vigiar a placa durante todo o período de cozedura. A zona de cozedura será automaticamente desligada no fim do período de tempo que definiu.

Ativar o temporizador

1. Ligar a placa ao pressionar a tecla ①.
2. Ajuste o nível de temperatura pretendido ao pressionar as teclas ⊕/⊖ da zona.



3. Ative o temporizador ao pressionar a tecla ⌚. O símbolo "00" e o ponto decimal da zona selecionada irá piscar no visor do temporizador.
4. Defina a duração pretendida ao pressionar as teclas ⊕/⊖ do temporizador.
5. Após 10 segundos, a definição será ativada. O ponto decimal da zona selecionada irá piscar no visor do temporizador.
6. Para definir os temporizadores de outras zonas de cozedura, repita o processo acima explicado.

 Se definir mais do que um valor no temporizador para diferentes zonas, o temporizador da zona que tiver o valor mínimo é exibido no visor do temporizador e o ponto decimal pisca para essa zona. Os pontos decimais de outras zonas iluminam continuamente.

 Pode ver o tempo restante de cozedura ao pressionar na tecla  de todas as zonas de cozedura. Por cada toque é exibido o valor do temporizador para diferentes zonas. Finalmente, o valor mínimo do temporizador é novamente exibido.

 O temporizador não pode ser definido sem selecionar a zona de cozedura e o respetivo valor da temperatura.

 O temporizador apenas pode ser ajustado para as zonas de cozedura em funcionamento.

Desativar o temporizador

Assim que o tempo definido tiver terminado, a placa irá desligar-se automaticamente e produzir um sinal sonoro audível. Pressione qualquer tecla para silenciar o sinal sonoro. Se não pressionar qualquer tecla, o sinal sonoro será cancelado após alguns minutos.

Desativar antecipadamente o temporizador

- ✓ Se desativar antecipadamente o temporizador, a placa continuará a funcionar à temperatura definida até que seja desligada. Pode desativar antecipadamente o temporizador de dois modos diferentes:
1. **Desativar o temporizador para a zona correspondente, ao reduzir o seu valor para "00":** Pressionar as teclas / do temporizador até aparecer "00" no visor da zona de cozedura, cujo temporizador está ativo.

⇒ O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.

⇒ **Desativar o temporizador para a zona correspondente ao pressionar simultaneamente as teclas / da zona correspondente:** Pressione simultaneamente as teclas / da zona correspondente.

⇒ O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.

 Após este passo, o nível de temperatura da zona correspondente será "0" também com o nível do temporizador.

Função de paragem

- ✓ Pode reduzir o nível de temperatura de funcionamento das zonas de cozedura para um nível mínimo (nível1) através desta função.

 Se o temporizador estiver ajustado para qualquer zona de cozedura, continuará a funcionar durante a paragem.

1. Pressione a tecla  quando qualquer uma das zonas de cozedura estiver a funcionar.
2. Todas as zonas de cozedura irão funcionar num nível mínimo (nível 1). O símbolo  irá aparecer no visor das zonas de cozedura ativas.
3. Pressione novamente a tecla  para reiniciar todas as zonas de cozedura com as definições anteriores.

Função de gestão da potência Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

O seu aparelho está equipado com uma função de gestão da potência. Pode alterar a potência total que pode ser consumida pela placa com esta função. Há 8 níveis para a função de gestão da potência.

Função de gestão da potência - Níveis de potência total que podem ser definidos

Indicador do visor de gestão de potência Potência total

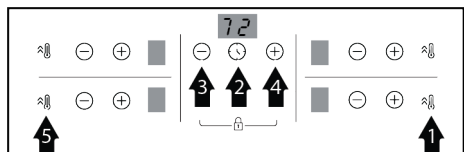
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW



Dacă puterea totală a produsului dumneavoastră este sub puterea dorită, acesați funcția la nivelul de putere totală indicat în tabelul tehnic.

Para alterar a potência total;

- Desligar o forno tocando a tecla ①. Desligar o placa tocando novamente a tecla ①.
- Depois tocar respetivamente a tecla da zona frontal direita, a tecla a tecla do temporizador a tecla do temporizador e finalmente a tecla da área frontal esquerda .



- O nível de gestão de potência definido é exibido no visor do temporizador.
- Tocar a tecla para alternar entre os níveis e definir o valor da potência total que pretende definir.

- Confirmar a definição tocando na tecla ① e desligar a zona da placa. O valor da potência total que definiu deve ser ativado.



Os níveis de temperatura que pode atribuir às zonas da placa podem variar de acordo com o nível de potência total definido. O nível de temperatura fornecido à zona da placa é reduzido automaticamente de acordo com a definição de potência a ser efetuada pela placa. Isto não é um erro.



Se uma tecla diferente da sequência especificada for tocada durante a alteração do nível de potência, a configuração não poderá ser feita. Você tem que repetir os passos desde o início para fazer a configuração.

Utilizar as zonas de cozedura por indução de forma segura e eficiente

Princípios de funcionamento: Como princípio de funcionamento, a placa de indução aquece diretamente o recipiente de cozedura. Consequentemente, tem várias vantagens em comparação com outros tipos de placas. Funciona de forma mais eficiente e a superfície da placa é mais fria.

A sua placa de indução está equipada com sistemas superiores de segurança que lhe irão oferecer o máximo de segurança durante a utilização.



A sua placa pode ser equipada com zonas de cozedura por indução com um diâmetro de 145, 180, 210 e 280 mm, dependendo do modelo. Cada zona de cozedura deteta automaticamente o recipiente colocado sobre a mesma, graças à característica de indução. A energia é produzida apenas onde o recipiente entra em contacto com a zona de cozedura, e assim é obtido um consumo mínimo de energia.



O produto pode começar a parar quando estiver operando em níveis de 1 a 7, especialmente com utensílios de cozinha de pequeno diâmetro e quando o óleo de água é pequeno. Isso não é uma falha.

Desligamento automático do sistema

O controlo da placa tem um sistema de desligamento automático. Se uma ou mais zonas forem deixadas ligadas, a zona da placa desliga-se automaticamente após alguns instantes (Ver a Tabela-1). No caso

de ser atribuído um temporizador à zona da placa, o ecrã do temporizador é também desligado.

O limite de tempo para o desligamento automático depende do nível de temperatura selecionado. O período máximo de funcionamento é aplicado para este nível de temperatura.

A zona da placa pode ser operada pelo utilizador novamente depois de ser automaticamente desligada conforme descrito acima.

Nível de temperatura	Períodos de desligamento automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 mins.
P (Booster)	10 mins. (*)
(*)A placa descerá para o nível 9 após 10 minutos	

Tabela 1: Períodos de desligamento automático

Proteção contra sobreaquecimento

A sua placa está equipada com alguns sensores que fornecem proteção contra o sobreaquecimento. O seguinte deve ser tido em atenção em caso de sobreaquecimento:

- A zona de cozedura em funcionamento pode ser desligada.
- O nível selecionado pode baixar para o nível 7 a partir de um nível superior.

Sistema de segurança contra derrames

A sua placa está equipada com um sistema de segurança contra derrames. Se houver qualquer derrame que salpique sobre o painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação elétrica e desligará a sua placa. O aviso "E" aparece no indicador durante este período.

Ajuste preciso da potência

A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como um princípio de funcionamento. Esta altera os ajustes de potência muito rapidamente. Por isso, pode impedir um derrame (de leite, água), mesmo que apenas estivesse próximo disso.



Se a superfície do painel de controlo digital for exposto a vapor intenso, todo o sistema de controlo pode ficar desativado e emitir um sinal de erro.



Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Um funcionamento incorreto pode ser detetado.

7 Usar o Forno

7.1 Informação geral sobre como usar o forno

Ventilador de arrefecimento (Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.)

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Evite água destilada ou filtrada. Utilize apenas águas prontas. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer. O ventilador de arrefecimento continua a funcionar para operar durante o funcionamento do forno ou depois o forno é desligado (aproximadamente 20-30 minutos). Se cozinhar através da programação do temporizador do forno, no fim do tempo de cozedura, o ventilador de arrefecimento desliga-se com todas as funções. O tempo de funcionamento do ventilador de arrefecimento não pode ser determinado pelo utilizador. Liga-se e desliga-se automaticamente. Isto não é um erro.

Iluminação do forno

A iluminação do forno acende-se quando o forno começa a cozedura. Nalguns modelos, a lâmpada está acesa durante a cozedura, enquanto noutros modelos após um determinado tempo apaga-se.

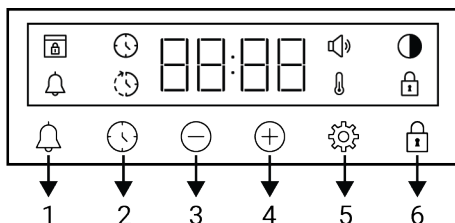
7.2 Operação da unidade de controlo do forno

Informações gerais para a unidade de controlo do forno

- O tempo máximo que pode ser definido para o processo de cozedura é 5 horas e 59 minutos. No caso de interrupção de fornecimento de energia o programa é cancelado. Será necessário fazer a reprogramação.

- Enquanto estiver a fazer os ajustes, os símbolos relevantes ficam a piscar no visor. Devem ser aguardados alguns instantes para que a definição seja guardada.
- Se tiver sido feita qualquer definição de cozedura, a hora do dia não pode ser ajustada.
- Se o tempo de cozedura for definido quando a cozedura começa, o tempo restante é exibido no visor.
- Nos casos em que o tempo de cozedura é definido; pode cancelar automaticamente tocando na tecla  durante um tempo demorado.

Temporizador



- 1 Tecla de alarme
- 2 Tecla de definição do tempo
- 3 Tecla para diminuir
- 4 Tecla para aumentar
- 5 Tecla de definições
- 6 Tecla de bloqueio de teclas

Símbolos do visor

-  : Símbolo de tempo de cozedura
-  : Símbolo de tempo de fim de cozedura *
-  : Símbolo de alarme
-  : Símbolo do brilho
-  : Símbolo de bloqueio de teclas
-  : Símbolo da temperatura
-  : Símbolo nível do volume
-  : Símbolo de bloqueio da porta *

*Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

Ligar o forno

Quando seleccionar uma função de funcionamento que pretende para cozinhar usando o botão de seleção da função e definir uma determinada temperatura usando o botão da temperatura, o forno começa a funcionar.

Desligar o forno

Pode desligar o forno rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura para a posição desligar (para cima).

A cozedura manual para seleccionar a função de temperatura e de funcionamento do forno.

Pode cozinhar fazendo o controlo manual (sob o seu controlo) sem definir o tempo de cozedura seleccionando a temperatura e a função de funcionamento específica para os seus alimentos.



1. Seleccionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.
2. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão da temperatura.

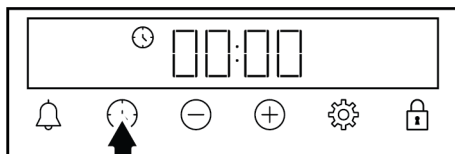
⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura seleccionadas e no visor irá aparecer o símbolo

rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura para a posição desligar (para cima).

Cozinha definindo o tempo de cozedura;

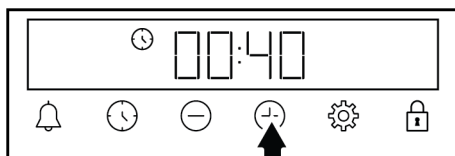
O forno pode desligar-se automaticamente no fim do tempo seleccionando a temperatura e a função específica do funcionamento para os seus produtos alimentares e definir o tempo de cozedura no temporizador.

1. Seleccionar a função de funcionamento para a cozedura.
2. Tocar a tecla



Depois da definição da função de funcionamento e da temperatura, pode definir o tempo de cozedura para 30 minutos tocando na tecla

3. Definir o tempo de cozedura com as teclas



O tempo de cozedura aumenta em 1 minuto nos primeiros 15 minutos, após 15 minutos aumenta em 5 minutos.

4. Colocar os seus alimentos no forno e definir a temperatura com o botão da temperatura.

⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura seleccionadas. O

tempo de cozedura começa a contagem decrescente e o símbolo  aparece no visor. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, o símbolo  desaparece..

- Depois do tempo definido para a cozedura estar concluído, no visor aparece “End”, o símbolo  fica a piscar e o temporizador faz bipes.
- O aviso toca durante dois minutos. Premir qualquer botão para parar o aviso. O aviso para e a hora do dia aparece no visor.

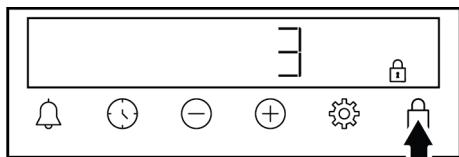
 Se for premida alguma tecla no fim do aviso sonoro, o forno começará novamente a funcionar. Para impedir que o forno comece a funcionar novamente no final do aviso, desligar o forno rodando o botão da temperatura e da função na posição “0” (desligado).

7.3 Definições

Ativar o bloqueio de tecla

Ao usar a função bloqueio da tecla, pode proteger o temporizador das interferências.

- Tocar a tecla até que o símbolo  apareça no ecrã.



⇒ O símbolo  é mostrado no visor e a contagem decrescente 3-2-1 começa. O bloqueio da tecla ativa-se quando a contagem decrescente termina. Quando for tocada qualquer tecla quando o bloqueio de tecla está definido, o temporizador emite um sinal sonoro e o símbolo  fica a piscar.

 Se soltar a tecla antes do fim da contagem decrescente, o bloqueio da tecla não se ativa.

 As teclas do temporizador não podem ser usadas quando o bloqueio de tecla está ligado. O bloqueio da tecla não será cancelado no caso de interrupção de energia.

Desativar o bloqueio de tecla

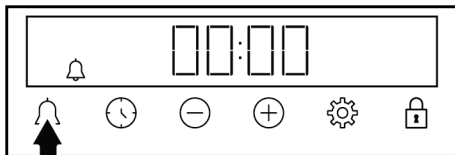
- Tocar a tecla até que o símbolo  desapareça do visor.
 - ⇒ O símbolo  aparece no visor e o bloqueio de tecla é ativado..

Ajustar o alarme

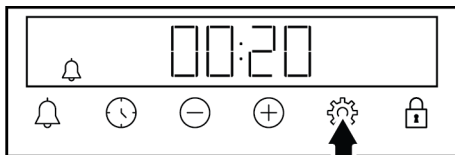
Pode igualmente usar o temporizador do produto para qualquer advertência ou lembrete além de cozinhar. O relógio de alarme não afeta as funções de funcionamento do forno. É usado para fins de advertência. Por exemplo, pode usar o relógio de alarme quando pretender voltar os alimentos que estão no forno num determinado momento. Assim que o tempo que definiu tiver terminado, o temporizador emite um aviso sonoro.

 O tempo máximo de alarme pode ser 23 horas e 59 minutos.

- Tocar  até que o símbolo da tecla  apareça no visor.



- Definir a hora do alarme com as teclas .



- ⇒ Depois de definir a hora do alarme, o símbolo 🔔 mantém-se aceso e a hora do alarme começa a contagem decrescente no visor. Se a hora do alarme e o tempo de cozedura forem definidos ao mesmo tempo, o tempo mais curto é exibido no visor.

- Depois da hora do alarme ser completada, o símbolo 🔔 começa a piscar e é emitido um aviso sonoro.

Desligar o alarme

- No fim do período do alarme, é emitido um aviso sonoro durante dois minutos. Tocar qualquer tecla botão para parar o aviso sonoro.

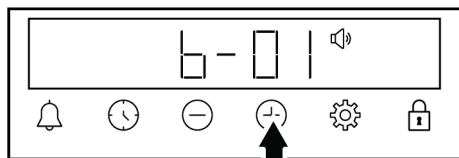
⇒ O aviso para e a hora do dia aparece no visor.

Se pretender cancelar o alarme:

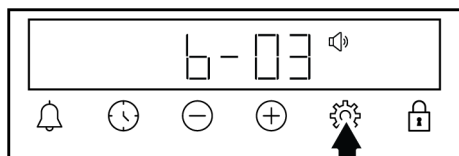
- Tocar a tecla 🔔 até que o símbolo 🔔 apareça no visor para repor a hora do alarme. Tocar a tecla ⊖ até que o símbolo "00:00" apareça no ecrã.
- Pode também cancelar o alarme tocando na tecla 🔔 demoradamente.

Ajustar o volume

- Tocar a tecla ⚙️ até que o símbolo 🔊 apareça no ecrã.



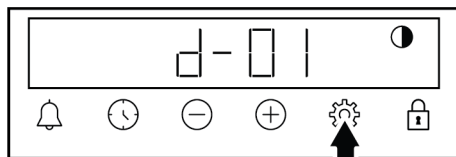
- Definir o nível pretendido com as teclas ⊕/⊖. (b-01-b-02-b-03)



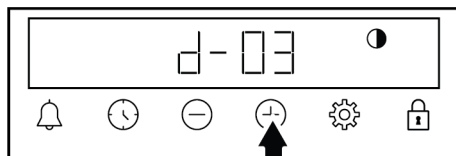
- Tocar a tecla ⚙️ para confirmação ou a definição é ativada brevemente até que tocar numa tecla. O volume definido fica ativo após alguns instantes.

Definir o brilho do visor.

- Tocar a tecla ⚙️ até que o símbolo 🌙 apareça no ecrã.



- Definir o brilho pretendido com as teclas ⊕/⊖. (d-01-d-02-d-03)

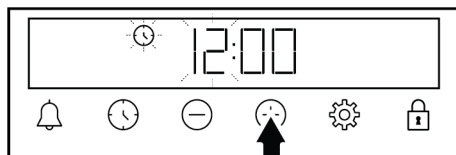


- Tocar a tecla ⚙️ para confirmação ou a definição é ativada brevemente até que tocar numa tecla. O brilho definido fica ativo após alguns instantes.

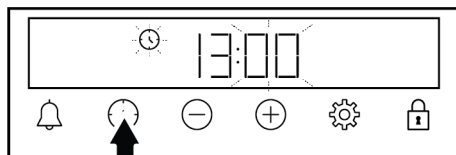
Alterar a hora do dia :

No seu forno, para alterar a hora do dia que definiu anteriormente,

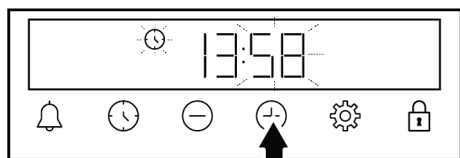
- Tocar a tecla ⚙️ até que o símbolo ⌚ apareça no ecrã.
- Definir a hora do dia com as teclas ⊕/⊖.



- Tocar a tecla ⌚ ou na tecla ⚙️ para ativar o campo dos minutos..



- Tocar as teclas ⊕/⊖ para definir os minutos.



5. Confirmar a definição tocando em ⌚ ou na tecla ⚙️.

⇒ A hora do dia é definida e o símbolo ⌚ desaparece no visor.

8 Informações Gerais Sobre Culinária

Pode encontrar nest secção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Adicionalmente, esta secção descreve alguns alimentos testados pelos produtores e as definições mais apropriadas para estes alimentos. As definições apropriadas do forno e os acessórios para estes alimentos são igualmente indicados.

8.1 Informações gerais sobre assar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos. Quando abrir a porta do forno, deve manter-se afastado.
- O vapor intenso gerado durante a cozedura pode formar gotas de água condensada no interior e no exterior do forno e nas peças na parte superior dos móveis devido à diferença de temperatura. Este é uma ocorrência física e normal.
- A condensação ou o vapor de água podem aparecer como suor ou gotejamento no vidro interior do forno, dependendo do alimento. Esta ocorrência comum pode acontecer ao cozinhar. É aconselhável utilizar um pano húmido para limpar o vidro interior quando o produto arrefecer após a cozedura.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão

manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.

- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- A utilização dos acessórios fornecidos garante que obtém o melhor desempenho de cozedura. Observe sempre as informações fornecidas pelo fabricante do utensílio de cozinha exterior que vai utilizar.
- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os papéis vegetais que estiverem do lado de fora do recipiente podem criar um risco de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.
- Para um bom desempenho da cozedura, colocar os alimentos na prateleira correta recomendada. Não alterar a posição da prateleira durante a cozedura.

8.1.1 Bolos e alimentos de forno

Informação Geral

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.

- Se vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.
- Formas em metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozedura e as superfícies inferiores dos alimentos de pastelaria não ficam tostados uniformemente.
- Se estiver a usar papel vegetal, pode ser observada um ligeiro acastanhado na superfície inferior dos alimentos. Nesta situação, poderá ter de aumentar o período da cozedura em aproximadamente 10 minutos.
- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.
- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.

Dicas para fazer bolos

- Se o bolo for demasiado seco, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura.
- Se o bolo for húmido, usar uma pequena quantidade de líquido e diminuir a temperatura em 10 °C.
- Se a parte superior do bolo estiver queimada, colocar o mesmo na prateleira mais inferior, baixar a temperatura e

aumentar o tempo de cozedura. Se a parte superior do bolo estiver queimada, coloque-a numa prateleira inferior, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.

- Se a parte interior do bolo estiver bem cozida, mas o exterior está pegajoso, usar menos líquido, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

Dicas para pastelaria

- Se a massa de pastelaria for demasiado seca, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura. Humidificar as folhas de massa com um molho que consiste numa mistura de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se os produtos de pastelaria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pastelaria ficarem dourados à superfície para a base não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que vai usar para os mesmos não é demasiada na base. Para que fiquem ainda mais dourados, deve tentar espalhar uniformemente o molho entre as folhas de massa e os produtos de pastelaria.
- Cozer os seus produtos de pastelaria na posição e na temperatura apropriadas conforme a tabela de cozedura. Se a base continuar a não estar suficientemente dourada, colocar a mesma na prateleira inferior para a cozedura seguinte.

Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

Sugestões para cozedura com um único tabuleiro

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolo no tabuleiro	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	180	30 ... 45
Bolo na forma	Forma para bolo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	180	35 ... 45
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	2	150	25 ... 35
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	160	30 ... 45
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	160	30 ... 40
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento superior e inferior	3	170	25 ... 40
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	3	170	20 ... 30
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	30 ... 45
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	200	30 ... 40
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	2	180	35 - 45
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	20 ... 35
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	180	20 ... 30
Pão integral	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	200	30 ... 45
Pão integral	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	200	30 ... 40
Lasanha	Recipiente retangular em metal/vidro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2 ou 3	200	30 ... 45

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	60 ... 75
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	170	50 - 70
Pizza	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	220	10 ... 25

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

Sugestões para cozinhar com dois tabuleiros

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos pequenos	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	150	25 ... 40
Biscoito	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	170	25 ... 35
Massa	1-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	1 - 4	180	35 - 45
Pão	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	180	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

8.1.2 Carne, peixe e aves

Os pontos chave do grelhador

- Temperar os mesmos com sumo de limão e pimenta antes de cozinhar frango, peru e peças grandes inteiras de carne irá permitir um melhor desempenho da cozedura.
- Leva 15 a 30 minutos mais a cozinhar carne com osso do que fritar em filetes.
- Tem de calcular cerca de 4 ou 5 minutos do tempo de cozedura por centímetro de espessura da carne.
- Depois de o tempo de cozedura ter terminado, deixar a carne no forno durante cerca de 10 minutos. O suco da carne é melhor distribuído para a carne frita e não é libertado quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado numa prateleira num nível médio ou baixo num prato resistente ao calor.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/ superior	3	15 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	60 ... 80
Pernil de borrego (1,5-2 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/ superior	3	15 mins. 250/ max, depois 170	110 ... 120
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/ superior	2	15 mins. 250/ max, depois 190	60 ... 80
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado	2	200 - 220	60 ... 80
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Função "3D"	2	15 mins. 250/ max, depois 190	60 ... 80
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/ superior	1	25 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	150 ... 210

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro normal *	Função “3D”	1	25 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/ superior	3	200	20 ... 30
Peixe	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Função “3D”	3	200	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

8.1.3 Grelhador

Carne vermelha, peixe e carne de aves ficará rapidamente dourada quando grelhada, fica com uma crosta maravilhosa e não fica seca. Carnes em filetes, carnes no espeto, salsichas bem como vegetais suculentos (tomates, cebolas, etc.) são particularmente adequados para grelhar.

Advertências gerais

- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.
- **Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. Nunca grelhar com a porta do forno aberta. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!**

Os pontos chave do grelhador

- Preparar os alimentos para grelhar com espessura e peso semelhantes tanto quanto possível.
- Colocar as peças a serem grelhadas na grelha ou no tabuleiro de arame do grelhador distribuindo as mesmas sem exceder as dimensões no aquecedor.
- Dependendo da espessura das peças a serem grelhadas, os tempos de cozedura dados na tabela podem variar.
- Deslizar a grelha ou o tabuleiro do grelhador para o nível pretendido no forno. Se estiver a cozinhar numa grelha, deslizar o tabuleiro do forno para a prateleira mais em baixo para recolher as gorduras. O tabuleiro do forno que vai deslizar deve estar dimensionado para cobrir toda a área do grelhador. Este tabuleiro pode não estar incluído com o produto. Colocar um pouco de água no tabuleiro do forno para uma limpeza mais fácil.

Mesa do grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Peixe	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	20 ... 25
Pedaços de galinha	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	25 ... 35
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	4	250	20 ... 30

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Costeletas de borrego	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	20 ... 25
Bife - (cubos de carne)	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	25 ... 30
Costeletas de vitela	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinado de vegetais	Grelha de arame de aço	4 - 5	220	20 ... 30
Pão torrado	Grelha de arame de aço	4	250	1 - 4
É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.				
Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.				

Grelhador inferior ventilado

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Peixe	Grelha de arame de aço	Grelhador inferior ventilado	4	200	30 ... 35
Pedaços de galinha	Grelha de arame de aço	Grelhador inferior ventilado	4	250	25 ... 35
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	Grelhador inferior ventilado	4	250	30 ... 40
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Grelha de arame de aço - Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Grelhador inferior ventilado	3	15 mins. 250, depois 180 ... 190	90 ... 110
Não pré-aquecer os pratos recomendado na tabela deste grill.					

8.1.4 Função de fritura rasa ou sem óleo

Na função "Airfry", pode fazer uma fritura rasa ou sem óleo com ar quente no forno.

Advertências gerais

- Consultar a tabela de cozedura recomendada para a função "Airfry".
- Utilize o tabuleiro de fritura (Airfry) fornecido com o produto para esta função.
- Para obter um bom resultado de fritura, coloque os alimentos no tabuleiro de fritura de forma a que não se sobreponham.
- Colocar um tabuleiro no forno na prateleira inferior para recolher o óleo enquanto está a fritar. Colocar dentro do tabuleiro um papel de cozinha resistente ao calor ou um material similar recomendado para usar no forno.
- Se não for usado um tabuleiro na prateleira inferior, quaisquer pingos de óleo ou outras substâncias provenientes dos alimentos podem provocar um fumo intenso e mesmo até chamas.
- Pode usar a função "Função "3D"" para acelerar o tempo de pré-aquecimento. Mudar para a função "Airfry" quando o pré-aquecimento estiver concluído.

Mesa de fritura - "Airfry"

Alimentos	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)	Quantidade recomendada
Batata caseira *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Batata congelada **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Perna de frango / Asa	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g

Alimentos	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)	Quantidade recomendada
Peito de frango	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Frango inteiro	Airfry	3	15 mins. 250/max depois 190	60 ... 80	1800-2000 g
Nugget congelado **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Almôndega	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 quantidade
Peixe inteiro	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 quantidade
Peixe crocante congelado ** (Palitos de peixe)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Pastelaria congelada **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 quantidade)
Pizza congelada **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 quantidade
Salsichas	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 quantidade
Legumes variados	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Bolinho	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 quantidade
Pimentão recheado	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 quantidade

* Deixe as batatas na água por 30 minutos, seque e adicione ¼ a 1 colher de sopa de óleo.

** Pré-aqueça.

8.1.4.1 Função de secagem

Usar a função de secagem para preservar e/ou secar itens incluindo fruta, vegetais e ervas aromáticas. Ao usar um termoventilador e o ventilador na parede traseira do forno para a circulação ótima de ar quente em todo o forno, esta função elimina suavemente a humidade.

- Usar a função de secagem para secar itens incluindo fruta, vegetais e ervas aromáticas. É aconselhável que a secagem ocorra a uma temperatura entre 50 e 70 °C.

- A quantidade de humidade, conteúdo de açúcar, tamanho e espessura dos alimentos e a humidade ambiente irão afetar a rapidez com que os alimentos secam.
- Corte a fruta e os vegetais com 1-2 cm de espessura.
- Par manter a cor durante a secagem, a porta do forno deve ser mantida aberta. Colocar uma colher de pau no canto superior entre a porta e o forno irá ajudar a manter a porta aberta. Assegurar que o objeto não toca o vedante a junta do forno.

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Maçã	Tabuleiro de fritura (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Fatias de laranja, cascas	Tabuleiro de fritura (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Limão	Tabuleiro de fritura (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Marmelo	Tabuleiro de fritura (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Ervas aromáticas	Tabuleiro de fritura (Airfry)	Airfry	3	50	240 ... 420

8.1.5 Testar os alimentos

Tabela de cozedura para alimentos de teste

- Os alimentos nesta tabela de cozedura são preparados de acordo com a norma EN 60350-1 para facilitar o teste do produto para fins de controlo.

Sugestões para cozedura com um único tabuleiro

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	Nos modelos com prateleiras de arame de aço :3 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :2	140	15 ... 25
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	2	150	25 ... 35
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	160	30 ... 45
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	160	30 ... 40
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	60 ... 75
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	170	50 - 70

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

Sugestões para cozinhar com dois tabuleiros

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos pequenos	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	150	25 ... 40
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	140	15 ... 25

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

Grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	4	250	20 ... 30
Pão torrado	Grelha de arame de aço	4	250	1 - 4

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.

Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

9 Manutenção e limpeza

9.1 Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queiem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor para a limpeza.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).
- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um

detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.

- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

Para as placas:

- Sujidade ácida como leite, massa de tomate e de óleo podem causar manchas permanentes nas placas e nos componentes das zonas de aquecimento das mesmas, limpar todos os líquidos que forem derramados imediatamente após a placa ter arrefecido desligando a mesma.

Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegas.
- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.
- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fique branca.

Superfícies esmaltadas

- O forno tem de arrefecer antes da limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.
- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Se o seu produto tiver uma função de limpeza a vapor fácil, poderá fazer uma limpeza a vapor fácil para sujidade leve e não permanente. (Consulte "Limpeza a vapor fácil".)
- Para nódoas difíceis, pode ser utilizado um produto de limpeza de forno e grelha recomendado no site da marca do seu produto. Não utilize um produto de limpeza externo de fornos. Se a superfície estiver muito suja, humedeça-a ligeiramente e limpe-a suavemente com uma escova de cerdas macias ou arame de limpeza. Evite aplicar pressão excessiva.

Superfícies catalíticas

- As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo.
- As paredes catalíticas têm uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas.
- As superfícies absorvem o óleo graças à sua estrutura porosa e começam a brilhar quando a superfície está saturada com óleo, neste caso é recomendado substituir as mesmas.

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.

- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do produto não são deixadas húmidas e com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

9.2 Limpar os acessórios

Não colocar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça exceto se contrariamente indicado no manual do utilizador.

9.3 Limpar a placa

Superfície de cozedura de vidro

Seguir os passos de limpeza descritos para as superfícies de vidro na secção “Informação geral de limpeza” para limpeza das mesmas. Pode completar a limpeza de acordo com a informação abaixo para os casos especiais.

- Os alimentos à base de açúcar como natas, amido e melaço devem ser limpos de imediato, sem aguardar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vidro de cozedura pode ficar danificada.
- Não usar soluções de limpeza para a limpeza enquanto a placa estiver quente, caso contrário podem ocorrer manchas permanentes.

9.4 Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.
- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

9.5 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

Seguir os passos de limpeza descritos na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície no seu forno.

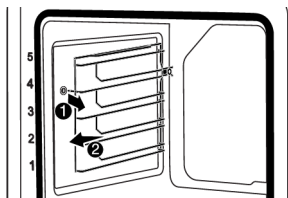
Limpar as paredes laterais do forno.

As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo. Se existir uma parede catalítica, consultar a secção "Superfícies catalíticas" para informação.

Se o seu produto for um modelo de prateleira de arame de aço, remover as mesmas antes da limpeza das paredes laterais. Depois completar a limpeza conforme descrito na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície da parede lateral.

Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

1. Remover a parte frontal da prateleira em arame de aço puxando a mesma na parede lateral na direção oposta.
2. Puxar a prateleira de arame de aço em direção a si para a remover totalmente.



3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

9.6 Limpeza fácil a vapor

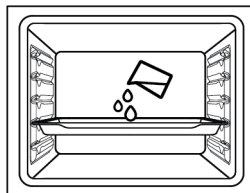
Isto permite limpar facilmente a sujidade (não permanecendo por muito tempo) que é amolecida pelo vapor dentro do forno e pelas gotas de água condensadas nas superfícies internas do forno.

1. Retirar todos os acessórios do forno.

2. Adicionar 500 ml de água no tabuleiro do forno e colocar o tabuleiro na segunda prateleira do forno.



Não usar água destilada ou filtrada. Usar apenas águas prontas. Não usar soluções com partículas sólidas, alcoólicas ou inflamáveis em vez de água.



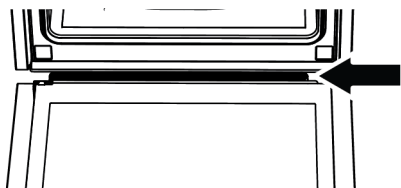
3. Colocar o forno no modo de limpeza fácil a vapor e deixar funcionar a 100 °C durante 15 minutos.

Abrir a porta imediatamente e limpar as superfícies interiores do forno com uma esponja ou pano humedecido. Será libertado vapor quando abrir a porta. Isto pode provocar um risco de queimaduras. Deve ser tido cuidado quando abrir a porta. Para sujidade difícil, limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.



Na função de limpeza a vapor fácil, espera-se que a água adicionada evapore e condense no interior do forno e na porta do forno para amaciar a sujidade leve formada em seu forno. A condensação formada na porta do forno pode pingar quando a porta do forno for aberta. Assim que abrir a porta do forno, limpar a condensação.

Após a condensação dentro do forno, pode ocorrer poça ou humidade na conduta por baixo do forno. Após a utilização, limpar este tubo da conduta com um pano humedecido e secar.



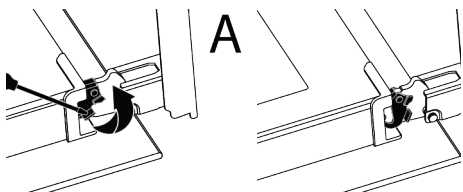
9.7 Limpar a porta do forno

Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções “Remover a porta do forno” e “Remover os vidros interiores da porta”. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco. Para os resíduos de calcário que se possam formar no vidro da porta, limpar o vidro com vinagre e enxaguar.

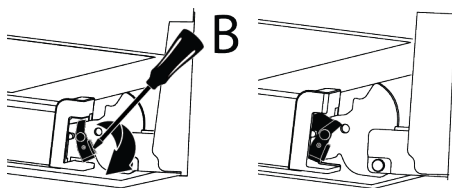
i Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

Remover a porta do forno

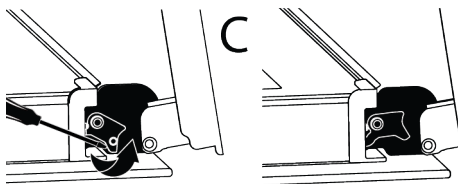
1. Abrir a porta do forno.
2. Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.
3. Os tipos de dobradiças variam para os tipos (A), (B), (C) conforme o modelo do produto. As imagens seguintes mostram como abrir cada tipo de dobradiça.
4. Dobradiça tipo (A) está disponível nos tipos de porta normal.



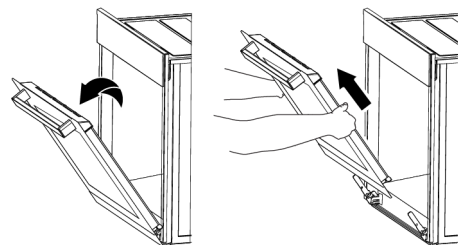
5. Dobradiça tipo (B) está disponível nos tipos de porta de abertura suave.



6. Dobradiça tipo (C) está disponível nos tipos de porta de abertura/fecho suave.



7. Colocar a porta do forno numa posição de meio aberta.



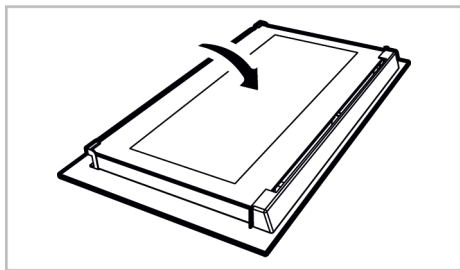
8. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

i Para voltar a colocar a porta, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu a mesma a partir do fim para o princípio, respetivamente. Quando instalar a porta, assegurar que fecha os cliques na cavidade da dobradiça.

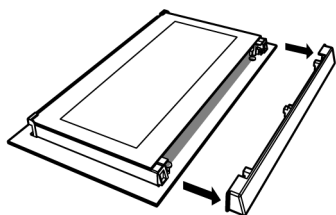
9.8 Remover o vidro interior da porta do forno

O vidro interior da porta frontal do produto pode ser removido para limpeza.

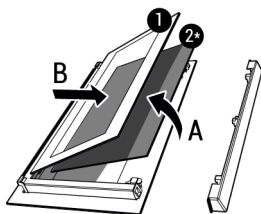
1. Abrir a porta do forno.



2. Remover o componente em plástico ligado à secção superior da porta puxando a mesma em direção a si.



3. Conforme mostrado na figura, levantar suavemente o vidro interior (1) em direção a 'A' e depois remover o mesmo puxando em direção a 'B'.



- 1 Vidro interior 2* Vidro interior (pode não estar disponíveis no seu produto)

4. Se o seu produto tiver um vidro interior (2), repita o mesmo processo para o remover (2).
5. O primeiro passo de remontagem da porta é voltar a colocar o vidro interior (2). Colocar o rebordo cinzelado do vidro de encontro ao rebordo cinzelado da entrada em plástico. (Se o seu produto tiver um vidro interior) O vidro interior (2) tem de ser encaixado à entrada em plástico o mais perto possível do vidro mais interior (1).

6. Enquanto estiver a voltar a montar o vidro mais interior (1), deve prestar atenção para colocar o lado impresso do vidro no vidro interior. É importante colocar os cantos inferiores dos vidros mais interiores (1) para se ajustarem às entradas inferiores em plástico.
7. Empurrar o componente em plástico em direção à estrutura até ser ouvido o com de um "clique".

9.9 Limpar a lâmpada do forno

Na eventualidade de uma porta de vidro da lâmpada do forno na área de cozedura ficar suja; limpar com detergente de lavar a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar com um pano seco. No caso de a lâmpada não funcionar, pode substituir a mesma seguindo os passos na secção seguinte.

Limpar a lâmpada do forno

Advertências gerais

- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o produto e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- O forno é alimentado por uma lâmpada incandescente com menos de 40 W, menos de 60 mm na altura, menos de 30 mm no diâmetro ou por uma lâmpada de halogénio com tomadas G9 com menos de 60 W de potência. As lâmpadas são adequadas para funcionar e temperaturas superiores a 300°C. As lâmpadas do forno encontram-se disponíveis numa Assistência Autorizada ou através de técnicos credenciados. Este produto contém uma lâmpada de classe energética G.
- A posição da lâmpada pode diferir da que é mostrada na imagem.
- A lâmpada usada neste produto não é adequada para usar na iluminação doméstica. A finalidade desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os produtos alimentares.

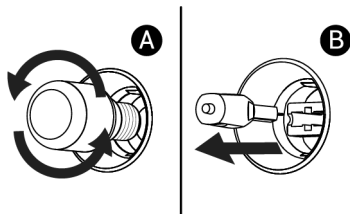
- As lâmpadas usadas neste produto devem suportar condições físicas extremas tal como temperaturas superiores a 50 °C.

Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover a tampa de vidro rodando a mesma no sentido anti-horário.



3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

Se o seu forno tiver uma lâmpada quadrada.

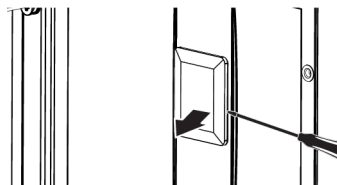
10 Solução de problemas

Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

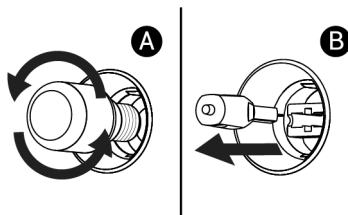
O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.

- É normal ver vapor durante a operação. >>> Isso não é um erro.

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover as prateleiras de arame de aço de acordo com a descrição.



3. Levantar o vidro de proteção da lâmpada com uma chave de fendas. Remova o parafuso primeiro, se houver um parafuso na lâmpada quadrada do seu produto.
4. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



5. Voltar a colocar a tampa de vidro e as prateleiras de arame de aço.

Gotas de água aparecem durante o cozimento

- O vapor gerado durante o cozimento condensa ao entrar em contato com as superfícies frias externas ao produto, podendo formar gotas de água. >>> Isso não é um erro.

Sons de metal são ouvidos enquanto o produto está aquecendo e esfriando.

- Peças de metal podem expandir e emitir sons quando aquecidas. >>> Isso não é um erro.

O produto não funciona.

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.
- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.
- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu produto tiver um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.
- Se a placa não ligar quando a tecla ligar/desligar for pressionada >>> Desconecte-o e aguarde pelo menos 20 segundos antes de conectá-lo.
- Possui proteção contra superaquecimento. >>> Aguarde que a sua placa arrefeça.
- Não podem ser utilizadas painéis adequadas. >>> Verifique seus potes.

A luz do forno não está acesa.

- A lâmpada do forno pode estar com defeito. >>> Substitua a lâmpada do forno.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

O forno não está aquecendo.

- O forno pode não estar configurado para uma função de cozedura e/ou temperatura específica. >>> Defina o forno para uma função de cozimento e/ou temperatura específica.
- Para os modelos com timer, a hora não é definida. >>> Defina a hora.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

O símbolo no visor da zona da placa está constantemente aceso.

- Pode não haver uma panela na zona da placa em funcionamento. > > > Verifique se existe uma panela na zona da placa.
- O seu pote pode não ser compatível com a indução. > > > Verifique se a sua panela é adequada para placas de indução.
- A panela pode não estar centralizada correctamente na zona da placa ou a superfície inferior da panela pode não ser suficientemente larga para a zona da placa seleccionada. > > > Centralize a zona da placa seleccionando uma panela suficientemente larga para a zona da placa.
- A panela ou a zona da placa podem estar muito quentes. > > > Espere que esfriem.

A zona da placa seleccionada desliga-se subitamente enquanto está a funcionar.

- O tempo de cozedura da zona seleccionada pode ter expirado. > > > Pode definir um novo tempo de cozedura ou terminar de cozinhar.
- Existe uma protecção contra sobreaquecimento. > > > Espere que a sua placa arrefeça.
- Um objecto pode estar a cobrir o painel de controlo táctil. > > > Remova o objeto do painel.

Mesmo que a zona da placa esteja ligada, a panela não aquece.

- A panela pode não ser compatível com a placa de indução. > > > Verifique se a sua panela é adequada para a placa de indução.
- A panela pode não estar centralizada correctamente na zona da placa ou a superfície inferior da panela pode não ser suficientemente larga para a zona da placa seleccionada. > > > Centralize a zona da placa escolhendo uma panela suficientemente larga para a zona da placa.

A ventoinha continua a funcionar mesmo com a placa desligada.

- Isto não é um erro. A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até que o equipamento electrónico no interior da placa arrefeça até à temperatura adequada.

Há um ruído vindo da placa durante o cozimento

- Pode haver alguns ruídos provenientes da placa durante a cozedura. Estes ruídos dependem da composição dos utensílios de cozinha. Estes ruídos são normais, não são uma avaria e fazem parte da tecnologia de indução.

Possíveis sons e causas:

- **Ruído do ventilador:** A placa tem uma ventoinha que funciona automaticamente de acordo com a temperatura do produto. O ventilador tem diferentes níveis de operação e opera em diferentes níveis de acordo com a temperatura. Depois de desligar a placa, se a temperatura for elevada de acordo com a temperatura do produto, O ventilador pode continuar a funcionar durante algum tempo.

- **Baixo zumbido como operação do transformador:** Esta é a natureza da tecnologia de indução. Uma vez que o calor é transferido directamente para o fundo da panela, este tipo de zumbido pode ocorrer em função do material da panela. Por conseguinte, diferentes sons podem ser ouvidos com diferentes utensílios de cozinha.
- **Som crepitante:** Isto é devido ao material e estrutura do fundo da panela. Se os utensílios de cozinha forem feitos de materiais e camadas diferentes, pode ocorrer um ruído crepitante.
- **Som de assobio:** Pode ser ouvido um assobio ao cozinhar em duas zonas da placa do mesmo lado da placa em diferentes níveis de cozedura.

(Para modelos com temporizador) O visor do temporizador pisca ou o símbolo do temporizador permanece aberto.

- Houve uma queda de energia antes. >>> Defina a hora / Desligue os botões de função do produto e coloque-o novamente na posição desejada.

Códigos de erro/motivos e possíveis soluções

Códigos de erro	Razões de erro	Soluções possíveis
A1 – A8	Erro de comunicação na placa de indução.	Desligue a placa de indução e opere novamente após 30 segundos. Contacte o concessionário autorizado se o problema for retomado.
B1 – B5	Um pote adequado para aquecimento por indução não é usado.	O erro deve ser resolvido quando um pote adequado para aquecimento por indução é usado.
B6	A placa de indução excedeu o tempo máximo de operação.	Desligue a placa de indução e ligue-a novamente após 30 segundos. Opere a placa de indução de acordo com as durações especificadas no manual do utilizador.
B7	Um pote adequado para aquecimento por indução não é usado.	O erro deve ser resolvido quando um pote adequado para aquecimento por indução é usado.
B8	Se o seu produto for uma placa de indução com exaustor, ocorreu um erro de filtro.	Remova e recolque os filtros de ventilação. Se o problema persistir, contacte um serviço autorizado.

Códigos de erro	Razões de erro	Soluções possíveis
C1 – C2	Ocorreu um erro no sensor de temperatura na placa de indução.	Desligue a placa de indução e ligue-a novamente após 30 segundos. Se o erro persistir, desligue o produto da fonte de alimentação e volte a ligá-lo. Se o problema persistir, contacte um serviço autorizado.
C3	Erro de operação do ventilador na placa de indução.	Desligue a placa de indução e opere novamente após 30 segundos. Contacte o concessionário autorizado se o problema for retomado.
C4	Ocorreu um erro de ligação eléctrica.	Restabelecer a ligação eléctrica correcta consultando a tabela técnica do produto e o manual de instalação.
C5 – C7	Erro do sensor de temperatura na placa de indução.	Desligue a placa de indução e ligue-a novamente após 30 segundos. Se o erro persistir, desligue o produto da fonte de alimentação e volte a ligá-lo. Se o problema persistir, contacte um serviço autorizado.
D1 – D9	Erro de hardware da placa eletrónica na placa de indução.	Desligue a placa de indução e opere novamente após 30 segundos. Contacte o concessionário autorizado se o problema for retomado.
T1 – T8	Erro de comunicação entre o visor e a placa de interface do botão	Desligue a panela de indução e aguarde até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura da placa descer abaixo dos limites.

Informação adicional ao Manual do Utilizador:	Informação técnica sobre os modos de funcionamento de baixo consumo de acordo com o Regulamento 2023/826 da UE.	
Modo	CONSUMO DE ENERGIA (WATT)	PERÍODO(MINUTOS)*
Desligar	-	-
Em Espera	-	-
Modo Em Espera com informação ou exibição do estado	0,8	20
Modo em espera em rede	-	-

*:O período após o qual o equipamento alcança automaticamente em minutos o modo em espera, o modo desligado ou o modo em espera em rede e arredondado para o minto mais próximo.

