

FOGÃO - SP - LINE COCINA - SP - LÍNEA E 913

MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalação – Utilização – Manutenção

PT

Instalación – Uso – Mantenimiento

ES

ÍNDICE

1	APRESENTAÇÃO	3
2	ADVERTÊNCIAS GERAIS	3
3	INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR	6
3.1	INSTALAÇÃO DO APARELHO	6
3.2	LIGAÇÃO DA PARTE ELÉCTRICA	7
4	INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR	11
4.1	CONSELHOS PRELIMINARES	11
4.2	UTILIZAÇÃO DO FORNO ELÉCTRICO VENTILADO	12
4.3	UTILIZAÇÃO DA LUZ DO FORNO	13
4.4	PROGRAMADOR ELECTRÓNICO	13
4.5	RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO	15
5	INSTRUÇÕES PARA MANUTENÇÃO E LIMPEZA	25
6	CONTROLO DO PRODUTO	32
7	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	33

1 APRESENTAÇÃO

Estimado(a) Cliente,

Acaba de adquirir um dos produtos da nossa vasta gama. Agradecemos a confiança que demonstrou pela nossa marca.

Estamos seguros de que, com o passar do tempo, chegará à conclusão de que valeu a pena tal confiança.

O rigor que colocamos, tanto nos materiais utilizados, como na fabricação e controlo do aparelho, fazem dele um produto de qualidade adequado às suas exigências.

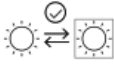
ATENÇÃO:

A instalação, regulação ou manutenção do aparelho deve ser efectuada por um técnico qualificado e portador da licença de "Mecânico de Aparelhos de Gás" ou "Técnico de Gás".

Solicitamos que leia com atenção este Manual de Instruções, com orientações gerais para a instalação, utilização e manutenção, elaborado especialmente para si a partir de sugestões recolhidas entre clientes e especialistas. Será de grande utilidade conhecer, com todo o detalhe, o funcionamento e a manutenção do aparelho, de modo a poder obter os melhores resultados.

Guarde este Manual de Instruções e entregue-o com o fogão caso este mude de utilizador.

CONSELHOS AMBIENTAIS

	Não deite fora a embalagem do seu aparelho, esta pode ser reciclada, entregue-a num ECOPONTO.
	Este símbolo colocado no produto, indica que o produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.
	Este símbolo colocado na embalagem do produto, indica que este produto tem uma fonte de luz. No ponto 5. Instruções de Manutenção e Limpeza pode ver as informações sobre esta fonte de luz e como substituir a mesma.

2 ADVERTÊNCIAS GERAIS

Estas instruções apenas são válidas se figurar no aparelho o símbolo do país. Se o símbolo não estiver no aparelho, é necessário consultar as instruções técnicas que fornecem as instruções necessárias para a adaptação do aparelho às condições de utilização do país".

ATENÇÃO**Concelhos de Limpeza do Inox****Limpeza de Rotina**

Os melhores produtos para conservar o aço inox são: água, sabão, detergentes suaves e neutros, removedores à base de amônio, diluídos em água morna,

aplicados com um pano macio ou uma esponja de nylon. Depois basta enxaguar com bastante água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio.

A secagem é extremamente importante, para evitar o aparecimento de manchas na superfície do produto e evitar o aparecimento de pontos de oxidação.

A limpeza de rotina remove facilmente as sujidades mais comuns e quase sempre remove as mais intensas, fazendo com que as manchas da superfície do aço desapareçam completamente.

Sujidade Moderada/Manchas Leves

No caso de sujidade moderada e quando a limpeza de rotina não for suficiente, aplique uma mistura feita com bicarbonato de sódio, dissolvido em álcool de uso doméstico, até formar uma pasta, depois com um pano macio esfregue na superfície do aço inox.

Se preferir, use também uma escova de cerdas macias e com passadas longas e uniformes sempre no sentido do acabamento polido se caso houver. Evite esfregar com movimentos circulares.

Depois é só enxaguar com bastante água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio.

Sujidade Intensa/Manchas Acentuadas

Faça uma pré-imersão em detergente morno ou quente, ou uma solução de um removedor à base de amônia (removedores caseiros) e água, depois enxague com água e deve secar bem.

Não deve utilizar produtos abrasivos ou esfregões, os mesmos vão arranhar e ferir o aço inox fragilizando o mesmo e favorece o aparecimento de pontos de oxidação.

" Antes da instalação. assegurar-se que há compatibilidade entre as condições de distribuição local (natureza e pressão do gás) e a regulação do aparelho";

" As condições de regulação deste aparelho estão inscritas na etiqueta (ou na chapa de características)";

" Este aparelho não é ligado a uma conduta de evacuação dos produtos da combustão. Ele deve ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação em vigor. Deve ser dada particular atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação".

Este aparelho pode ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou tiverem recebido instruções sobre o uso do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.

As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

Aviso: As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho.

ATENÇÃO:

O aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer com o funcionamento forno e do grill, devem ser tomados cuidados para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe, a menos que supervisionadas, crianças devem ser mantidas afastadas do aparelho.

Este aparelho destina-se apenas a cozinhar. Ele não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo para aquecimento ambiente.

AVISO: cozinhar num aparelho com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. Nunca tente apagar um incêndio com água, mas desligar o aparelho e depois cobrir com uma tampa ou um cobertor de fogo as chamas.

AVISO: Se a superfície do plano de cozedura estiver partida, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

AVISO: perigo de incêndio: não armazenar recipientes ou outras coisas dentro do forno, ou sobre a mesa de cozedura.

Não colocar no compartimento situado debaixo do forno, materiais inflamáveis (óleo, plásticos, papel etc...). Durante o uso o aparelho fica quente, devem ser tomados cuidados para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.

Não use produtos de limpeza abrasivos ou rapadores de metal afiados para limpar o vidro do forno, o vidro da mesa de cozedura e o vidro da tampa uma vez que podem arranhar a superfície o que pode resultar em quebra do vidro.

Este aparelho não deve ser limpo com aparelhos a vapor.

Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistemas de controlo remoto.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem vigiadas ou tiverem recebido instruções relativas ao uso do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho

Aplicável a placas de indução

Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do plano de cozedura dado que podem ficar quentes.

Após a utilização, desligue a mesa de cozedura por meio do seu dispositivo de comando e não confie no detetor de caçarola.

A Mesa de cozedura não está destinada a ser colocada em funcionamento por meio de um temporizador ou de um sistema de comando à distância separado.

ATENÇÃO:

O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser continuamente supervisionado.

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar um sobreaquecimento.

AVISO: Em caso de falha do ventilador de arrefecimento deve chamar um técnico especializado para substituição do mesmo, durante o tempo de paragem do ventilado deve estar atento a possíveis aumentos de temperatura no painel do forno, no caso de utilização mais demorada.

ATENÇÃO:

Antes de proceder a qualquer acção de manutenção e limpeza deve desligar o aparelho da rede eléctrica.

AVISO: Certifique-se que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada do forno para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão

MUITO IMPORTANTE:

Antes de proceder à ligação do fogão, verificar se a instalação eléctrica e o dispositivo de protecção estão de acordo com as características técnicas do aparelho (ver placa de características ou quadro de características técnicas).

A ligação do fogão à rede eléctrica deve ser efectuada por uma pessoa qualificada e seguindo as normas de segurança em vigor.

Deve ser prevista na canalização fixa um meio para desligar o fogão da rede de alimentação conforme as regras de instalação.

É necessário instalar entre o aparelho e a rede eléctrica um interruptor omnipolar com abertura entre os contactos de 3mm, apropriado à carga e correspondente às normas de segurança em vigor.

Se o cabo de alimentação do aparelho se danificar deve ser substituído pelo serviço após venda do fabricante ou por técnicos qualificados para evitar um perigo.

3 INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

3.1 INSTALAÇÃO DO APARELHO

O fabricante não se considera responsável por danos e prejuízos resultantes de uma instalação e/ou utilização incorrecta.

GERAL:

O aparelho deve ser instalado por um Técnico Qualificado.

Não deixar as crianças brincar perto do aparelho. Esteja atento às crianças quando utilizar o fogão de modo a que não toquem nas superfícies quentes.

Antes de retirar as painéis desligue os queimadores e/ou as placas eléctricas.

Aconselha-se, antes da primeira utilização do forno, que ponha o mesmo a funcionar durante aproximadamente 30 minutos, à potência máxima, para eliminar cheiros e fumos sem os transmitir aos alimentos.

Antes de proceder à instalação do aparelho, deverá retirar a película de plástico adesiva que protege certas partes metálicas.

Se o fogão for colocado sobre uma base, devem ser previstos dispositivos para evitar que deslize da base. Os fogões devem estar bem assentes e nivelados (com ajuda dos pés niveladores).

Deve ser prestada muita atenção durante os cozinhados que utilizem gorduras ou óleos, pois se aquecidos em demasia podem inflamar-se.

Nunca revestir o forno com folhas de alumínio para não fechar as aberturas de passagem de ar e para não danificar o esmalte.

PARTE ELÉCTRICA:

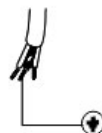
As condições de regulação do aparelho estão indicadas numa etiqueta na costa do fogão, junto à caixa eléctrica.

3.2 LIGAÇÃO DA PARTE ELÉCTRICA

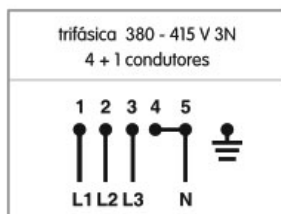
Os aparelhos estão dotados de cabo de alimentação e preparados para funcionar com uma frequência de 50/60 Hz. De acordo com os modelos a alimentação eléctrica pode ser monofásica, bifásica ou trifásica. Nos aparelhos com ficha, deve ligar a ficha a uma tomada de corrente com contacto de terra.

A ligação ao cabo de alimentação deve ser efectuada pelo fabricante.

- o condutor verde/amarelo (de segurança) é o condutor de protecção de terra;
- o condutor azul é um condutor neutro;
- os condutores castanho, preto ou vermelho são condutores fase;
- nenhum cabo deve ter contacto com as superfícies aquecidas superiores aos 50°C.



A alteração da ligação do cabo de alimentação, de acordo com os seguintes esquemas deverá ser efectuada pelo fabricante, serviço após-venda ou pessoas qualificadas.



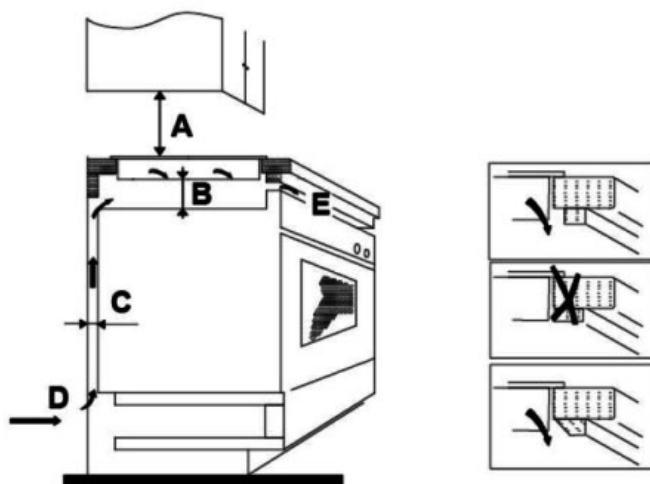
O fabricante declina qualquer responsabilidade quando as normas em vigor não são respeitadas e não se considera responsável por danos e prejuízos resultantes de instalação e/ou utilização incorrectas.

É necessário instalar entre o aparelho e a rede eléctrica um interruptor aomnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3mm, apropriado à carga e correspondente às normas de segurança em vigor.

Se o cabo de alimentação do aparelho se danificar, deve ser substituído pelo serviço após venda do fabricante ou por técnicos qualificados para evitar um perigo.



Nota: •A distância de segurança entre a placa elétrica e o armário sobre a mesma deve ser, no mínimo, de 760mm.



	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	50 mm mínimo	20 mm mínimo	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Ligue a placa à alimentação elétrica

A fonte de alimentação deve ser conectada em conformidade com a norma aplicável, ou a um disjuntor unipolar. **O aparelho tem uma potência nominal elevada e deve ser conectado à eletricidade por um Eletricista Certificado.**

Notas:

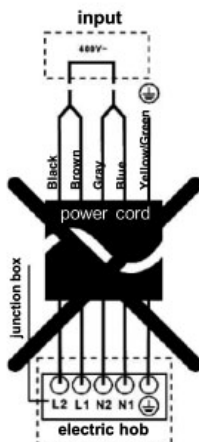
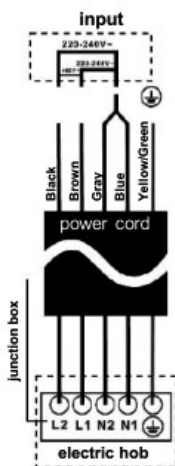
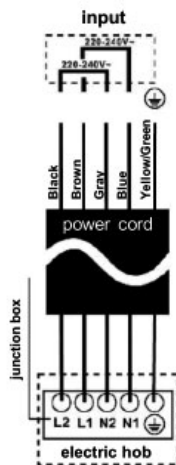
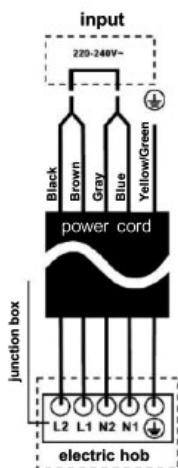
1. Se o cabo estiver danificado ou necessitar de ser substituído, isto deve ser feito por um técnico de pós-venda com as ferramentas adequadas, de modo a evitar quaisquer acidentes.
2. Se o aparelho for ligado diretamente à alimentação elétrica, é necessário instalar um disjuntor multipolar, com um intervalo mínimo de 3 mm entre os contactos.
3. O instalador deve garantir que a conexão elétrica correta foi criada e que respeita os regulamentos de segurança.
4. O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
5. O cabo deve ser verificado regularmente e só deve ser substituído por um técnico certificado.

Precauções

1. A placa deve ser instalada por funcionários ou técnicos qualificados. Nunca realize a operação sozinho.
2. A placa elétrica não será colocada sobre equipamento de refrigeração, máquinas de lavar louça e secadoras rotativas.
3. A placa elétrica será instalada de forma a assegurar uma maior irradiação de calor, para aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento por indução sobre a superfície de trabalho serão resistentes ao calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada colada e adesiva deve ser resistente ao calor.
6. Não utilizar dispositivos de limpeza a vapor.
7. Esta placa elétrica só deve ser conectada a uma fonte de alimentação com uma impedância de sistema até 0,427 ohm. Se necessário, consulte a autoridade responsável pela alimentação para obter informação sobre a impedância do sistema.

Nota: Alguns modelos poderão incluir um cabo de alimentação com ficha. Se for esse o caso, pode ligar diretamente a ficha à tomada. Desligar o cabo de alimentação após a utilização, no caso do modelo de cabo de alimentação sem ficha.

Método de conexão apresentado abaixo.



4.1 CONSELHOS PRELIMINARES

ATENÇÃO:

As partes acessíveis podem estar quentes, quando o forno ou grelhador está em funcionamento.
As crianças devem manter-se afastadas do aparelho.

GERAL:

O aparelho deve ser instalado por um Técnico Qualificado.

Não deixar as crianças brincar perto do aparelho. Esteja atento às crianças quando utilizar o fogão de modo a que não toquem nas superfícies quentes.

Antes de retirar as painéis desligue os queimadores e/ou as placas eléctricas.

Aconselha-se, antes da primeira utilização do forno, que ponha o mesmo a funcionar durante aproximadamente 30 minutos, à potência máxima, para eliminar cheiros e fumos sem os transmitir aos alimentos.

Antes de proceder à instalação do aparelho, deverá retirar a película de plástico adesivo que protege certas partes metálicas.

O aparelho possui uma tampa que deve estar aberta durante a utilização, e até os queimadores e/ou placas eléctricas estarem frios.

Devem ser removidos todos os resíduos resultantes de transbordamento antes de abrir a tampa. Utilize a tampa do fogão somente para proteger a mesa de trabalho e não para qualquer outra função.

Deve ser prestada muita atenção durante os cozinhados que utilizem gorduras ou óleos, pois se aquecidos em demasia podem inflamar-se.

Nunca revestir o forno com folhas de alumínio para não fechar as aberturas de passagem de ar e para não danificar o esmalte.

ATENÇÃO:

Utilizar recipientes com fundo plano.

Utilizar recipientes que não ultrapassem os bordos da mesa de trabalho.

Durante a utilização o aparelho fica quente. Devem ser tomadas precauções para evitar tocar os elementos de aquecimento no interior do forno.

Instalação dos niveladores:

Retire os niveladores que se encontram no interior do forno

Peça a uma pessoa que levante um lado do fogão e atarraxe os niveladores

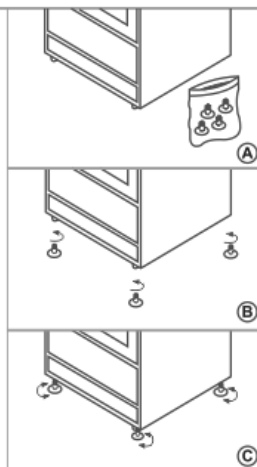
nos furos existentes no fundo do fogão

Não vire o aparelho de pernas para o ar.

Peça ajuda para levantar o outro lado do fogão e atarraxe os outros niveladores do mesmo modo.

Ajuste a altura dos pés rodando a parte de baixo do nivelador.

O fogão deve ficar nivelado.



4.2 UTILIZAÇÃO DO FORNO ELÉCTRICO VENTILADO

Os dois manípulos (comutador e termóstato) seleccionam os vários modos de cozinhar e a temperatura.



Luz no forno

Nesta posição só a luz do forno está em funcionamento. A luz permanece acesa nas outras posições de utilização.



Descongelação

O descongelamento realiza-se como se fosse feito em temperatura ambiente com a vantagem de ser muito mais rápido. Nesta posição só o ventilador está em funcionamento.



Forno Estático

É particularmente indicado para cozinhar caça e aves de capoeira, para cozer o pão e bolos de pão-de-ló. É boa norma que os alimentos sejam introduzidos no forno quando o mesmo já tenha atingido a temperatura de cozedura, isto é quando se apaga o sinal luminoso. As resistências inferior e superior do forno estão em funcionamento, em conjunto com o termóstato.



Forno Ventilado

Com esta função provoca-se uma circulação contínua do ar quente, particularmente indicada para cozinhar sobre vários níveis do forno. A temperatura programada será atingida em pouco tempo. As resistências inferiores e superiores do forno estão em funcionamento em conjunto com o termóstato. O ventilador está sempre em funcionamento.



Resistência inferior ventilada

Nesta posição está em funcionamento a resistência inferior em conjunto com o termóstato. O ventilador está em funcionamento.



Resistência circular ventilada

Nesta posição está em funcionamento a resistência circular em conjunto com o termóstato. O ventilador está em funcionamento.



Grelhador

Esta posição pode ser utilizada para gratinar (aspecto seco e dourado da camada superficial de um alimento pré-cozinhado). A resistência do grelhador estará em funcionamento em conjunto com o termóstato.



Grelhador ventilado

Para utilizar o grill é necessário aquecer primeiro o forno durante cerca de 5 minutos. O calor provém do alto baseando-se na irradiação de raios infravermelhos, sendo o seu uso indicado para carnes de pequena espessura. A resistência do grelhador está em funcionamento em conjunto com o termóstato.

Nesta posição o ventilador está sempre em funcionamento.

O forno eléctrico ventilado deve ser utilizado em todas as suas funções com a porta fechada. As partes acessíveis do fogão podem estar quentes, se o forno ou o grelhador estiverem em funcionamento. Não deixe as crianças aproximarem-se do aparelho.

Se o modelo está equipado com o sistema de refrigeração, que começa a funcionar quando a temperatura interior é superior a 60°C. Esta característica vai manter as partes acessíveis (painel, manípulos e porta de vidro) na temperatura mínima, para evitar queimaduras. Depois de desligar o forno, o sistema de refrigeração pode trabalhar mais 10/15 minutos.

Para accionar o motor do espeto rodar o manípulo para o símbolo de espeto  (sem grill) ou  (com grill) de acordo com o modelo.

4.3 UTILIZAÇÃO DA LUZ DO FORNO

Para sua comodidade e economia poderá visualizar o cozinhado do forno sem ter que abrir a porta, utilizando a luz interior do forno.

Para accionar a luz do forno rodar o manípulo até ao símbolo no painel. 

Em certos modelos a luz acende-se logo que rode o manípulo do forno e fica acesa até que desligue o forno.

4.4 PROGRAMADOR ELECTRONICO

MODO MANUAL (MAN)

Modo manual, se o tempo de cozimento ou o tempo final de cozimento é forem seleccionados.

O símbolo de "Manual" é exibido.

A hora do dia aparece no display de 7 segmentos, a menos que o cronómetro esteja activado.

MODO AUTOMÁTICO (AUTO):

Se for seleccionado o tempo de cozimento ou o fim do tempo de cozimento.

O interruptor vai para o modo automático.

O símbolo "Auto" é exibido até que o tempo de cozimento ou o fim do tempo de cozimento termine.

HORA DO DIA

Acertar a hora

Quando a corrente for ligada, "12:00" e aparece símbolo no display. Ao tocar qualquer um dos controles (+, - ou SELECT), o símbolo "MAN" aparece, e é possível ajustar o tempo em 5 segundos pressionando - ou +. O tempo pode ser ajustado posteriormente, tocando repetidamente SELECT até o símbolo piscar, e então ajustar o tempo, tal como descrito acima.

SENSORES (+) e (-)

Pressionando toques momentâneos aumenta ou diminui o tempo de um minuto

Pressionando aumenta ou diminui a velocidade do ajuste do tempo automaticamente.

Pressionando constantemente entre 2 e 5 segundos (cerca de 3 min / seg)

Pressionando constantemente por mais de 5 segundos (aprox. 20 min / seg)

Dentro de 5 segundos após a selecção de uma função, o tempo do volume do sinal pode ser ajustado com sensor SET (+) ou SET (-).

Sensor SELECCIONAR

Pressionando sensor "selecione" momentaneamente, a próxima função a seguir é escolhido.

Pressionando sensor "SELECT" permanentemente não provoca nenhuma mudança de função.

Pressionando sensor "SELECT" durante mais de 10 segundos, um sinal sonoro ocorre e o modo SELECCIONAR termina automaticamente.

Sensor sinal acústico VOLUME

Passo através das sequências de função até que o visor mostra o acústico escolhido Sinal L1, L2, ou L3, o volume do sinal pode ser aumentado. Diminui com o sensor SET (+) ou SET (-)

O sinal acústico soa no volume seleccionado.

L1 - baixo; L2 - média; L3 - alto

CONTAMINUTOS

Para usá-lo como um simples temporizador, toque SELECT repetidamente até o símbolo piscar, defina o tempo desejado pressionando + ou -, depois de cerca de 5 segundos o símbolo pára de piscar e o tempo começa a diminuir, para alterar o conjunto de tempo ou colocar a zero, pressione + ou -.

Quando o tempo se esgotar, para desactivar a campainha, toque em qualquer um dos controles. O tempo máximo que pode ser definido é de 99 minutos.

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Para evitar a seleção indesejada, estabelecendo mudança de função a unidade dispõe de uma função de segurança para crianças.

Bloqueio para crianças

A função de bloqueio para crianças pode ser ativada durante qualquer Hora do Dia é exibido no modo Manual, independentemente de um tempo de cozimento ou um fim de Tempo de cozimento é executado no modo automático.

Função bloqueio para crianças é ativado por toque no sensor (+) por um mínimo de 5 segundos até o símbolo  ser exibido. A partir deste momento, todas as outras funções estão bloqueadas.

Exceção: Se uma função, por exemplo, Tempo de cozimento expirou, o sinal acústico pode ser denunciado por tocar em qualquer sensor, embora o bloqueio para crianças esteja ativo.

Se tocar em qualquer sensor e o bloqueio para crianças está ativado ouvimos um sinal sonoro e o símbolo de bloqueio para crianças pisca durante dois segundos.

Sinal acústico VOLUME

Passo através das seqüências de função até que o visor mostra o acústico escolhido Signal L1, L2 ou L3, o volume do sinal pode ser aumentada res. Diminuiu com o Touchpad SET (+) ou SET (-) O feedback acústico soa no volume selecionado.

L1 - Baixo

L2 - medio

L3 - alto

TEMPO DE COZIMENTO

Configuração final do cozimento

Para começar a cozinhar imediatamente e definir a duração da cozedura:

- Colocar os pratos a serem cozinhados no forno e seleccionar a função e a temperatura desejada através do selector de funções e selector de temperatura.

- Tocar SELECT repetidamente até que o símbolo * flashes e definir o tempo de cozimento dentro De 5 segundos, pressionando + ou -.

Depois de alguns segundos, o tempo actual reaparecerá e os símbolos Auto permanecerá activado. O tempo de cozedura restante pode ser verificado pressionando SELECT até que o símbolo é seleccionado, modificados ou colocado a zero pressionando + ou -.

No final do tempo de cozimento, os sons da campainha e o forno desligam-se automaticamente, o display mostra 0,00 e os pisca "MAN". Para desactivar o alarme, pressione qualquer um dos controles, toque em Seleccionar para a programação manual novamente, o símbolo "MAN" pára de piscar e o forno pode ser usado novamente.

PROGRAMAR TEMPO DE INICIO E TEMPO DE FIM DE COZIMENTO

Para programar o tempo de inicio e o tempo de fim

- Toque SELECT até que o símbolo apareça → selecione o tempo pressionando + ou - durante 5 segundos, - toque novamente no select até que o símbolo → é seleccionado e mostra o fim de tempo do cozinhado - Colocar os pratos a serem cozinhados no forno e seleccionar a função e temperatura desejada usando o seletor de funções e do termostato.

O inicio da cozedura será dado a partir do momento do fim do cozimento menos a duração da cozedura. 5 segundos depois de soltar os controles, o tempo atual reaparecerá e o símbolo AUTO permanecerá ativado e assim que o símbolo no inicio do tempo de cozimento.

Quando o tempo de cozimento é completado, ouve-se o aviso sonoro e o forno desliga-se automaticamente. Para desativar o alarme, pressione qualquer um dos controles; toque SELECT para fazer o manual do programador novamente, o símbolo MAN pára de piscar e o forno pode ser usado novamente.

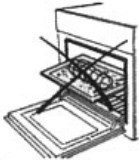
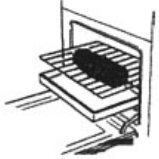
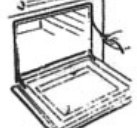
Para cancelar a programação, zerar o tempo de cozimento.

4.5 RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO

ATENÇÃO:

As partes acessíveis podem estar quentes quando o forno ou o grelhador estão em funcionamento. As crianças devem manter-se afastadas do aparelho.

Antes de colocar os alimentos no forno faça um pré-aquecimento de 15 a 20 min. até atingir a temperatura desejada.

Nunca utilizar o tabuleiro de recolha de molhos como tabuleiro de assados. Nessa situação existe risco de incêndio devido à acumulação de molhos no seu fundo, e às elevadas temperaturas que se fazem sentir dentro do forno. Além disso queima os molhos, produz fumos e salpica gordura.	
A grelha porta tabuleiros deve ser colocada a meia altura do forno, com os alimentos em tabuleiro de bordos altos. Sempre que utilizar a grelha para colocar os alimentos, posicionar o tabuleiro na parte inferior, para aparar os molhos e coloque um pouco de água no tabuleiro, evita os fumos quando os molhos caírem no mesmo. Na colocação da grelha nas guias mais próximas ou mais distantes do grelhador, deve ter em atenção a espessura e o tipo de alimento.	
Durante o funcionamento do forno cuidado com o manuseamento dos elementos dentro do forno pois estão quentes.	

Durante o funcionamento do forno e do grelhador (gás ou eléctrico) a porta do forno deve obrigatoriamente ficar completamente fechada.

O funcionamento nestes modelos do grelhador com porta fechada permite-lhe uma poupança de energia e uma maior rapidez, evitando os cheiros dos cozinhados pela casa.

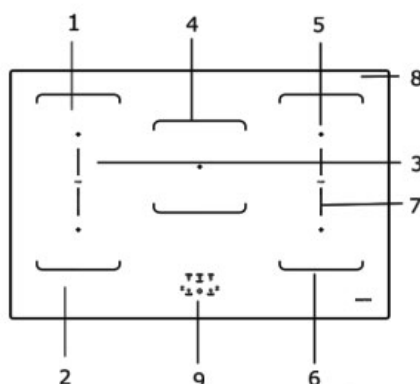
Recomenda-se que:

A grelha ou tabuleiro de assados sejam colocados a meia altura do forno.

Evite abrir a porta durante a cozedura para não provocar variações de temperaturas que irão prejudicar o cozinhado e aumentar o consumo de energia.

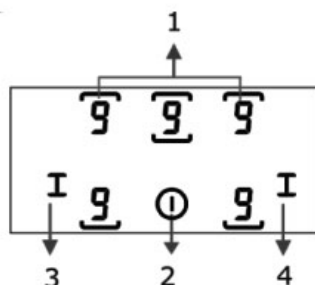
O forno pode ser desligado alguns minutos antes que os alimentos estejam completamente assados; a temperatura residual será suficiente para os acabar de assar.

Vista Geral do Produto



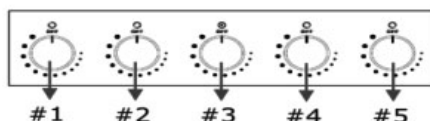
1. 1500W boost 2000W Zona de Confeção
2. 2000W boost 2500W Zona de Confeção
3. 3000W boost 3500W Zona Flexi-Esquerda
4. 2000W boost 2500W Zona de Confeção
5. 2000W boost 2500W Zona de Confeção
6. 1500W boost 2000W Zona de Confeção
7. 3000W boost 3500W Zona Flexi-Direita
8. Placa de vidro
9. Painel de controlo

Painel de Controlo



1. Símbolo da zona de confeção
2. Botão ON/OFF
- 3 e 4. Indicador da zona Flexi Esquerda e Direita

Painel de Controlo



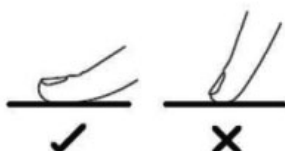
Notas: Os diagramas do produto no manual são apenas para referência, poderão existir ligeiras diferenças devido às melhorias contínuas dos produtos.

Antes de utilizar a sua Nova Placa

- Leia este guia, prestando especial atenção à secção «Avisos de Segurança».
- Remova qualquer película protetora que possa ter ficado na sua nova placa elétrica.

Usar os Controlos Táteis

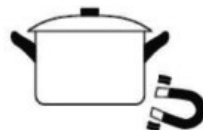
- Os controlos respondem ao toque, não necessita de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a cabeça do dedo, não a ponta.
- Ouvirá um bip sempre que um toque for registado.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e que não estão cobertos por nenhum objeto (ex. um utensílio ou pano). Até mesmo uma camada fina de água pode dificultar a operação dos controlos.



Escolha os Utensílios de Cozinha certos



- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na base da panela.

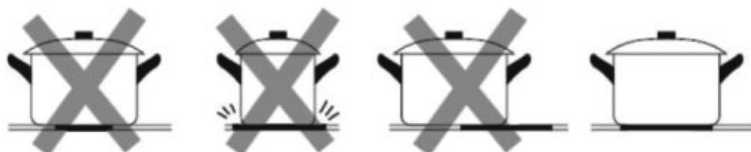


- Pode verificar se um utensílio de cozinha é adequado fazendo um teste com um íman. Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído para esta, a panela é adequada para a placa de indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Coloque alguma água na frigideira se quiser confirmar.
 2. Se o mostrador não piscar e a água estiver a aquecer, a frigideira é adequada.
- Os utensílios de cozinha feitos dos seguintes materiais não são adequados para uma placa de indução: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem uma base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.
- As placas de indução são feitas de vitrocerâmica suave, o calor vem de uma bobina de indução que aquece os utensílios de cozinha, mas não a superfície de confeção. O calor do utensílio de cozinha é transferido para os alimentos.
- É importante que use apenas painéis de metal especificamente concebidas e/ou aprovadas para utilização em placas de indução. Nunca permita que recipientes de melamina ou plástico entrem em contacto com as zonas de aquecimento.
- A placa de indução poderá não detetar uma panela com um diâmetro inferior a 140 mm.

Não utilizar utensílios de cozinha com contornos ásperos ou uma base curva.



Certifique-se de que a base da sua frigideira é lisa, fica encostada ao vidro e é do mesmo tamanho que a zona de confeção. Se usar um tacho mais pequeno, a eficiência pode ser inferior ao esperado. Colocar sempre a frigideira no centro da zona de confeção.



Levantar sempre as frigideiras da placa – não deslizar, ou estas podem arranhar o vidro.



Notas: Pode usar qualquer tipo de tacho ou frigideira para a Placa de Vitrocerâmica.

Dimensões Sugeridas de Frigideiras para a placa de indução.

As zonas de confeção são, até um limite, automaticamente adaptadas ao diâmetro da frigideira. Contudo, sugere-se que a base da frigideira tenha um diâmetro mínimo de acordo com a zona de confeção correspondente. Para obter o máximo de eficiência da sua placa, coloque a frigideira no centro da zona de confeção.

Diâmetro base dos tachos:

<i>Zona de confeção</i>	<i>Mínimo (mm)</i>	<i>Máximo (mm)</i>
160 mm	140	160
180 mm	140	180
210 mm	160	210
280 mm	230	280
Zonas flexíveis	200	400 X 200

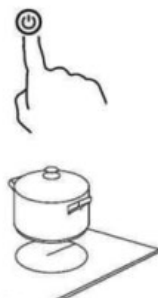
Utilizar a sua Placa

Para começar a cozinhar

1. Depois de conectar a placa à eletricidade e ligá-la.

Premir e manter premido o botão de controlo ☺ ON/OFF durante 3 segundos até ouvir um «bip» para ligar a placa. A placa entra em modo Standby, todos os indicadores de regulação de calor e os indicadores de configuração do Temporizador apresentam "-".

2. Coloque uma panela adequada na zona de confeção que pretende usar.
- Certifique-se de que a base do tacho e a superfície da zona de confeção estão limpas e secas.
3. Definir o nível de aquecimento da zona de confeção
- Definir a regulação de calor rodando o botão relativo à zona de confeção que pret



Notas:

1. Depois de ligar à eletricidade, quando ligada, o sinal sonoro da placa toca uma vez, todos os indicadores iluminam-se durante 1 segundo e depois desligam-se.
2. Quando a placa está em modo Standby, se não existir atividade durante 1 minuto, a placa elétrica irá desligar-se e o sinal sonoro tocará uma vez.
3. Para ligar a placa, pressionar o botão de controlo ON/OFF e premir durante 3 segundos; Para desligar, basta pressionar o botão ON/OFF novamente.
4. O nível de potência pode ser ajustado entre 0 e 9, B e Flexi para o botão #1 e #5. Para o botão #2, #3 e #4, pode ser ajustado entre 0 e 9, B em círculo.
5. O indicador de regulação de calor da zona selecionada pisca durante o ajuste. Após ajustar, o número pisca durante 5 segundos, deixa de piscar e a regulação está confirmada.

Para desligar a placa

1. Pode desligar a zona de confeção ajustando para o nível 0, cujo indicador apresenta "-".
2. Também pode desligar totalmente a placa tocando no botão de controlo ON/OFF. ☺



Nota: Se houver um corte de energia durante a confeção, todas as regulações serão canceladas. Primeiro, tem de rodar o botão para 0 e, de seguida, pode ajustar o nível de calor novamente.

Nota: A ventoinha de arrefecimento da placa de indução manter-se-á ligada durante cerca de 1 minuto após desligar a placa.

Utilizar a Função Booster -Placa de Indução

Alguns dos modelos de **placa de indução** poderão ter várias zonas de confeção com a função Booster. Pode utilizar a função «Booster» para aumentar a potência da zona de confeção em questão até à potência nominal máxima durante 5 minutos. Esta função pode reduzir o tempo de confeção, o que é conveniente para cozinhar quando tem pressa!

Para utilizar a função booster quando a placa está em funcionamento, siga as instruções abaixo:

1. Certifique-se de que a placa está ligada.
Toque no botão ON/OFF durante cerca de 3 segundos para ligar a placa.
2. Rode o botão para b, o indicador da zona de calor irá apresentar «b» e piscar durante 5 segundos, deixar de piscar, e a função Booster ficará ativada.

Nota:

1. Ao usar a função booster, se a outra zona de confeção estiver na vertical, não irá funcionar em simultâneo.
2. Após o fim da função booster, em 5 minutos, a zona de confeção irá diminuir gradualmente o nível de potência a cada 5 minutos.

Cancelar a função Booster

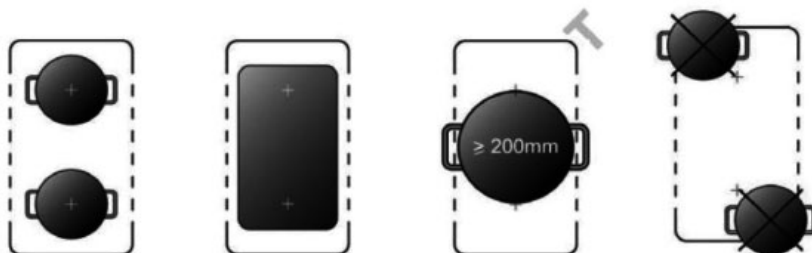
-Também pode cancelar a função Booster ao rodar o botão para ajustar a regulação do nível de potência.

Zonas Flexíveis-Placa de Indução

Alguns dos modelos poderão ter uma ou várias zonas de confeção. Estas zonas de confeção flexíveis podem ser usadas como uma zona única ou como duas zonas independentes, de acordo com as suas necessidades de confeção.

As zonas flexíveis são compostas por dois indutores independentes, que podem ser controlados separadamente. Ao trabalhar numa zona única, é possível mover um utensílio de cozinha de uma zona para a outra dentro da zona flexível, mantendo o mesmo nível de potência da zona onde o utensílio de cozinha foi colocado originalmente, e a parte que não está coberta pelo utensílio de cozinha desliga automaticamente.

Importante: Certifique-se de que os utensílios de cozinha estão centrados na zona de confeção única. No caso de um tacho grande ou frigideira retangular ou alongada, certifique-se de que coloca as frigideiras centradas na zona de confeção que abrange ambos os lados.



Ativar a zona de indução flexível

Para ativar a zona flexível esquerda como uma grande zona única, primeiro rodar o botão #1 para Flexi quando o indicador vermelho no vidro está iluminado, depois pode ajustar o nível de potência ao rodar o botão #2, de 0 até 9, b em círculo.

Para ativar a zona flexível direita como uma grande zona única, primeiro rodar o botão #5 para Flexi quando o indicador vermelho no vidro está iluminado, depois pode ajustar o nível de potência ao rodar o botão #2, de 0 até 9, b em círculo.

Quando a zona flexível está em funcionamento, o indicador sobre a zona flexível correspondente ao botão de controlo ilumina-se.

Desativar a zona de indução flexível

Para desativar a zona flexível em funcionamento, rodar o botão #1 para os outros níveis de potência. O indicador irá desligar-se após a desativação.

Deteção de Frigideiras e Utensílios Pequenos

Para a placa de indução, se o mostrador piscar " " alternadamente com a regulação de calor.

- não colocou a frigideira na zona de confeção correta, ou
- a frigideira que está a utilizar não é adequada para cozinhar com indução ou
- a frigideira é demasiado grande, ou não está devidamente centrada na zona de confeção.

Notas:

1. Não irá aquecer se não colocar uma frigideira adequada na zona de confeção.
2. O mostrador irá desligar-se automaticamente após 2 minutos se não colocar uma frigideira adequada.
3. Quando deixar uma frigideira não magnética (ex. alumínio) ou cujo tamanho não é adequado, ou outro utensílio pequeno (ex. faca, garfo, chave) na placa, a zona de confeção irá desligar-se automaticamente após 1 minuto.

Aviso de Calor Residual

Cuidado com as superfícies quentes

Quando a placa tiver estado em funcionamento durante algum tempo, haverá algum calor residual. Surge a letra «H» no indicador de regulação de potência como um aviso para não lhe tocar.



Também pode ser usado como função de poupança de energia:

se quiser aquecer outras frigideiras, utilize a placa de aquecimento enquanto ainda está quente.

Paragem Automática

Outra funcionalidade de segurança da placa é a paragem automática. Esta ocorre quando se esquece de desligar uma zona de confeção. Os tempos de paragem padrão encontram-se na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamento padrão (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Proteção contra o Sobreaquecimento

O sensor de temperatura pode monitorizar a temperatura no interior da placa. Quando é registada uma temperatura excessiva, a placa irá interromper automaticamente a operação.

Orientações de Confeção

Tenha atenção ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem rapidamente, especialmente se usar a função Booster. A uma temperatura extremamente elevada, o óleo e a gordura irão inflamar-se espontaneamente e isto representa um risco de incêndio.

Dicas de Confeção

- Quando os alimentos ferverem, reduzir a regulação de potência.
- A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de confeção e poupar tempo ao conservar o calor.
- Minimizar a quantidade de líquidos ou de gordura para reduzir os tempos de confeção.
- Começar a cozinhar com uma regulação elevada e reduzir a regulação quando estiver quente.

Lume brando, cozinhar arroz

- O lume brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85°C, quando as bolhas vêm ocasionalmente à superfície do líquido de cozedura. É essencial para sopas deliciosas e guisados tenros, pois o sabor desenvolve-se sem cozinhar demasiado os alimentos.

Também deve cozinhar molhos à base de ovos e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.

- Algumas tarefas, incluindo cozer arroz através do método de absorção, podem necessitar de uma regulação mais alta do que a regulação mais baixa, no sentido de garantir que os alimentos são devidamente cozinhados no tempo recomendado.

Selar bifes

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de fundo grosso.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo. Deite uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e depois coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a confeção. O tempo de confeção exato irá depender da espessura do bife e de quão cozinhado o deseja. O tempo varia entre 2 - 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para avaliar quão cozinhado está - quanto mais firme, mais «bem passado» estará.
5. Deixe o bife numa placa quente durante alguns minutos para permitir que este relaxe e fique macio antes de servir.

Para saltear

1. Escolha um wok de fundo plano compatível com vitrocerâmica, ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e utensílios preparados. O salteado deve ser rápido. Se cozinhar em grandes quantidades, cozinhe os alimentos em porções mais pequenas.
3. Pré-aqueça a frigideira rapidamente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne primeiro, reserve e mantenha-a quente.
5. Saltear os vegetais. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, diminua a regulação da zona de confeção, volte a colocar a carne na frigideira e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes suavemente para garantir que todos são aquecidos.
7. Servir imediatamente.

Regulações de calor

As regulações abaixo são apenas orientações. A regulação exata irá depender de fatores incluindo os seus utensílios de cozinha e a quantidade de alimentos. Experimente com a placa para encontrar as regulações mais adequadas para si.

Regulação de calor	Adequação
1 – 2	• aquecimento delicado para pequenas quantidades de comida • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • lume brando lento • aquecimento rápido
3 - 4	• reaquecer • lume brando rápido • cozinhar arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• saltear • cozinhar massa
9	• saltear • selar • ferver sopa • ferver água

5 INSTRUÇÕES PARA MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Este aparelho destina-se apenas a cozinhar. Ele não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo para aquecer ambiente.

Atenção:

Antes de proceder a qualquer acção de manutenção e limpeza deve desligar o aparelho da rede eléctrica actuando no dispositivo de protecção e fechar a válvula da garrafa do gás ou a torneira de corte da rede de gás.

O fabricante declina qualquer responsabilidade quando as instruções de limpeza e manutenção não são respeitadas e não se considera responsável por danos e prejuízos resultantes de má limpeza ou limpeza incorrecta.

LIMPEZA GERAL

Uma boa manutenção e limpeza aumentam a vida do seu aparelho e permitem uma utilização sem problemas. A limpeza do aparelho deve ser efectuada com o aparelho frio e após cada utilização.

Nunca usar pó de arear, palha-de-aço ou ácido para efectuar a limpeza do fogão.

As partes de aço inoxidável devem ser limpas com água quente e um detergente não abrasivo ou sabão, após limpeza devem ser secas com um pano bem seco, suave e macio para não ficar com manchas ou riscos.

Pode utilizar um detergente spray próprio para limpeza de inox e um pano de microfibras.

Não deixar utensílios de aço comum em contacto com o inox, especialmente se estiverem húmidos ou molhados pois provoca manchas, as incrustações devem ser removidas logo de imediato com água bem quente e detergente. Não utilizar produtos ácidos e esfregões no inox.

A poeira depositada no aço inox em atmosferas marinhas ou industriais, podem provocar danos e corrosão no aço inox.

Detergentes químicos agressivos não próprios para o inox podem originar ataques corrosivos.

O vidro da porta do forno deve limpar-se com água quente e um esfregão macio humedecido num detergente comum.

Deve evitar esfregar o painel de comandos, pois pode levar ao desaparecimento das inscrições.

O painel e os manipuladores devem ser limpos após cada utilização de modo a evitar que amareleçam.

As grelhas esmaltadas da mesa de trabalho podem ser colocadas na máquina de lavar louça, ficam muito brilhantes, ou limpas com água quente e detergente comum, pode utilizar uma escova de cerdas.

O fogão não deve ser limpo com aparelhos a vapor.

LIMPEZA DO FORNO

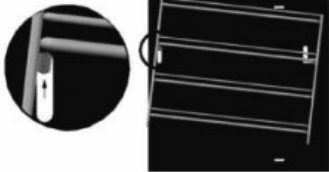
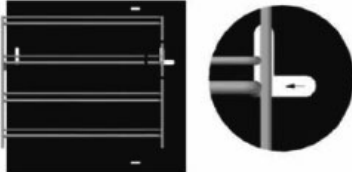
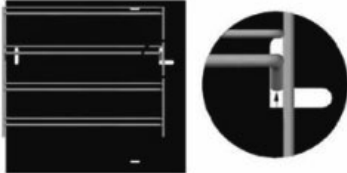
O forno deve ser limpo após cada utilização, depois de o ter deixado arrefecer, utilizando água quente e detergente próprio desengordurante para o efeito.

O forno é de esmalte easy to clean, o que lhe permite uma fácil limpeza, sem necessidade de utilizar detergentes abrasivos.

Não utilizar detergentes abrasivos para a limpeza do vidro da porta do forno, pode danificar o vidro.

RETIRAR AS GRELHAS LATERAIS DO FORNO

Para facilitar a limpeza estas grelhas laterais cromadas podem ser retiradas. Para isso siga as instruções de 1. para 3. para desmontar as grelhas do forno. Para voltar a montar seguir as instruções de 3. para 1.

	1. Levantar a grelha na vertical e retirar o perno colocado na ranhura de trás no lateral do forno.
	2. Deslocar a grelha no sentido indicado de forma a que se desloque na ranhura junto à costa do forno
	3. Levantar na vertical e retirar o perno colocado na ranhura da frente no lateral do forno

As guias telescópicas em aço inox que suportam as assadeiras esmaltadas podem ser retiradas e colocadas nos 3 níveis das grelhas laterais.

LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

Não use detergentes abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno já que podem riscar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.

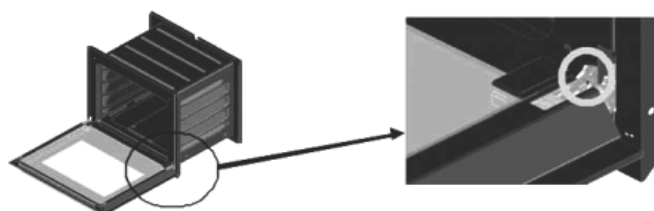
Utilizar detergente comum para limpeza do vidro ou água morna e sabão, secar muito bem com um pano macio para que não fique com manchas.

RETIRAR A PORTA DO FORNO PARA LIMPEZA

Para uma limpeza completa, sugerimos que remova a porta da seguinte forma:

- Ajustar a porta aberta
- Virar o suporte da dobradiça inferior para cima até encostar na dobradiça superior

- Ajustar a porta entreaberta, em seguida, levantar suavemente para remover as dobradiças das ranhuras inferiores
- Retirar a porta superior e as duas dobradiças dos seus lugares
- Limpar e remontar a porta, invertendo os passos descritos acima.



LIMPEZA DO VIDRO INTERIOR:

	- Para retirar o vidro interior da porta do forno, pressione a patilha (A), simultaneamente, retire os topos superiores (B)
	- Faça deslocar o vidro interior (C), até se soltar dos topos inferiores (D) - Retire o vidro
	- Para colocar o vidro interior na porta do forno, coloque o vidro sobre os montantes - Faça deslocar o vidro, até encaixar nas ranhuras dos topos inferiores (D)
	- Introduza os topos superiores (B)

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO:

ATENÇÃO:

Desligar o aparelho da alimentação antes de proceder à substituição da lâmpada, actuando no dispositivo de protecção para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

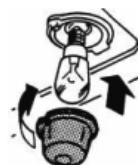
Após desligar o fogão da alimentação eléctrica, desapele a protecção de vidro da lâmpada e a própria lâmpada, substituindo-a por uma adequada para altas temperaturas (300°C), com as seguintes características:

Tensão: 220 - 240 V

Potência: 15 W / 25 W (conforme modelo)

Casquilho tipo: E14

Recolocar a protecção de vidro e ligar o aparelho.



Limpar a Superfície da Placa

Limpar a sujidade da superfície da placa o mais rapidamente possível após a utilização. Garantir sempre que a superfície está suficientemente fria antes de limpar.

Utilizar um pano macio ou papel de cozinha para limpar a superfície. Se os resíduos tiverem secado na superfície, pode precisar de usar um produto de limpeza específico para placas de vitrocerâmica, disponível na maior parte dos supermercados.

Não utilize outros produtos de limpeza abrasivos e/ou esfregão de arame, etc., pois podem riscar a superfície de vitrocerâmica da sua placa.

Sugestões e Dicas

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade do dia a dia no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou resíduos não açucarados no vidro)	1. Desligue a fonte de alimentação da placa. 2. Aplicar um produto de limpeza para vitrocerâmica enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!) 3. Lavar e secar com um pano limpo ou papel de cozinha. 4. Ligar a fonte de alimentação da placa.	• Ao desligar a fonte de alimentação da placa, não haverá indicação de «superfície quente», mas a zona de confeção ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza ásperos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para confirmar se o esfregão ou produto de limpeza é adequado. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na superfície do vidro da placa: o vidro pode ficar manchado.
Líquidos que transbordaram e derrames de alimentos açucarados no vidro	Remova-os imediatamente com uma espátula ou raspador de limpeza adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de confeção: 1. Desligue a fonte de alimentação da placa. 2. Segure a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou resíduos para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou resíduos com um pano da louça ou papel de cozinha. 4. Siga os passos 2 a 4 da secção «Sujidade do dia a dia no vidro» acima.	• Remova as manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derramados o mais rapidamente possível. Se deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança é retraída, a lâmina do raspador fica extremamente afiada. Use com extremo cuidado e guarde sempre com segurança e mantenha fora do alcance das crianças.

Resíduos nos controlos táteis	1. Desligue a fonte de alimentação da placa. 2. Absorva o resíduo 3. Limpe a área do controlo tátil com um esponja ou pano limpo e húmido. 4. Limpe completamente a área com papel de cozinha. 5. Ligar a fonte de alimentação da placa.	• A placa pode apitar e desligar-se sozinha, e os controlos táteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de que seca a área de controlo tátil antes de ligar novamente a placa.
-------------------------------	--	---

Manutenção da Placa

Se verificar que algo não está bem com a sua placa, antes de contactar o Apoio ao Cliente ou o local onde a comprou, verifique se:

1. O aparelho não está a receber alimentação:

- Verifique se há algum corte de energia;
- Verifique se o aparelho está corretamente ligado à eletricidade;
- As configurações do temporizador expiraram.
- Se atinge a configuração de maior tempo de confeção e se desliga automaticamente;
- Se há líquido a verter para cima do painel de controlo tátil e os dispositivos de proteção contra derrames desligam automaticamente;

2. Os botões do painel de controlo tátil não podem estar ativos:

- Se tem o modo «Child Lock» ativado, indicado com um «Lo» no visor do temporizador;
- Se algum líquido/pano molhado sobre o painel de controlo tátil ativou a proteção contra derrames;

3. Depois de cozinhar, o visor mostra um «H»:

- Isto é normal. A placa possui funcionalidades de segurança de Aviso de Calor Residual. Permanecerá ligado até a superfície estar suficientemente fria para que lhe possa tocar.

4. Depois de desligar, a ventoinha da placa de indução continua a funcionar durante algum tempo:

- Isto é normal, ajuda o aparelho a arrefecer completamente.

5. Alguns tachos emitem uns estalidos ou cliques durante a utilização da placa de indução:

- Isto é normal, é o som das bobinas de indução durante o funcionamento e os sons podem ser diferentes consoante as diferentes construções dos seus tachos.

6. O vidro está riscado:

- Verifique se está a utilizar utensílios de cozinha inadequados, como recipientes com arestas afiadas.
- Verifique se está a utilizar esfregões ou produtos de limpeza abrasivos ou inadequados.

Inspeção de Falha da Placa de Indução

Se surgir uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no estado de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Causas possíveis	O que Fazer
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Verifique se a fonte de alimentação está normal, Ligue apenas depois de verificar que a fonte de alimentação está normal.
E3:	Elevada temperatura do sensor dos tachos	Verifique se não há líquido no tacho, encha com líquido e reinicie.
E5:	Elevada temperatura do sensor de temperatura IGBT	Reinicie depois da placa de indução arrefecer.

Para todos os outros códigos de erro, desligue e contacte o seu Prestador de Serviços.

O Fabricante certifica que este aparelho foi objecto das seguintes verificações:

- Funcionamento dos componentes eléctricos
- Rigidez dielétrica
- Resistência do circuito de terra
- Funcionamento e regulação com um tipo de gás
- Estanquidade
- Funcionamento das válvulas de segurança
- Controlo estético

António Meireles, S.A.

Rua D. Afonso Henriques , 235 - 4585-322 Gandra PRD
Apartado 49 - 4584-909 Paredes Portugal
www.meireles.pt - Manual Disponível no website

QUEIMADORES	POTÊNCIA, W	
	ELÉTRICA	E 913
Booster 210 mm	2000/2600 W	1
Booster 180 mm	2000/2600 W	2
Booster 160 mm	1500/2000 W	2
Forno	3800W	E
Resistência circular	3000W	E
Grill	2800W	E
Forno . L		121 L
Potência elétrica máxima (W)		11000 W 3800 W (FORNO) 7200W (PLACA)
Alimentação Elétrica		380-415 V 3N
Intensidade máxima		48 A
Cabo elétrico (H05 RR - F)		5G 2,5 mm
Dimensões do fogão: LxDxA (mm)		900x615x940
Dimensões da embalagem: LxDxA (mm)		960x690x1005
Peso: Líquido / Bruto (kg)		76/79,5 kg

EE Queimador - EE Mesa - IEE Forno - De acordo com (EU) 66/2014

ÍNDEx

1	PRESENTACIÓN	36
2	ADVERTÊNCIAS GERAIS	36
3	INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	38
3.1	INSTALACIÓN DEL APARATO	38
3.2	CONEXIÓN DE LA PARTE ELÉCTRICA	39
4	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	42
4.1	CONSEJOS PRELIMINARES	42
4.2	UTILIZACIÓN DEL HORNO ELECTRICO TURBO	43
4.3	UTILIZACIÓN DE LA LUZ DEL HORNO	44
4.4	PROGRAMADOR ELECTRÓNICO	44
4.5	RECOMENDACIONES PARA LA UTILIZACIÓN	47
5	INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	57
6	CONTROL DEL PRODUCTO	62
7	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	63

1 PRESENTACIÓN

Estimado(a) Cliente,

Acaba de adquirir uno de los productos de nuestra gama. Agradecemos la confianza que demostró por nuestra marca.

Estamos seguros de que, con el pasar del tiempo, llegará a la conclusión de que valió la pena tal confianza.

El rigor que colocamos tanto en los materiales utilizados como en la fabricación y control del aparato hacen, del producto de calidad adecuado a sus exigencias.

ATENCIÓN:

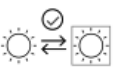
El aparato tiene que ser instalado y regulado por personal técnico especializado.

Solicitamos que lea con atención este Manual de Instrucciones, con orientaciones generales para la Instalación, Utilización y Mantenimiento, elaborado especialmente para usted a partir de sugerencias recogidas entre clientes y especialistas.

Será de gran utilidad conocer, con todo detalle, el funcionamiento y el mantenimiento del aparato de modo que pueda obtener los mejores resultados de la función del mismo.

Mantener éste Manual de Instrucciones junto al aparato, por si este pasara a manos de otra persona.

CONSEJOS AMBIENTALES

	No deje fuera el embalaje de su aparato, este puede ser reciclado. Depósitelo en un contenedor para su reciclaje.
	Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se deb entregar al punto de reconciliación de equipas eléctricas y electronicas para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.
	Este símbolo colocado en el empaque del producto indica que este producto tiene una fuente de luz, en el punto 5. Intrucciones de mantenimiento y limpieza puede ver información sobre esta fuente de luz y cómo reemplazarla.

2 ADVERTÊNCIAS GERAIS

Estas instrucciones solo son válidas si el símbolo del país aparece en el dispositivo. Si el símbolo no está en el dispositivo, es necesario consultar las instrucciones técnicas que proporcionan las instrucciones necesarias para adaptar el dispositivo a las condiciones de uso del país”.

ATENCIÓN

Consejos de limpieza de acero inoxidable

Limpieza de rutina

Los mejores productos para conservar el acero inoxidable son: agua, jabón, detergentes suaves y neutros, removedores a base de amonio, diluidos en agua tibia, aplicados con un paño suave o una esponja de nailon. Luego simplemente enjuague con abundante agua, preferiblemente tibia, y seque con un paño suave.

El secado es sumamente importante, para evitar la aparición de manchas en la superficie del producto y evitar la aparición de puntos de oxidación.

La limpieza rutinaria elimina fácilmente la suciedad más común y casi siempre elimina las más intensas, haciendo desaparecer por completo las manchas de la superficie de acero.

Suciedad moderada/manchas ligeras

En caso de suciedad moderada y cuando la limpieza rutinaria no sea suficiente, aplicar una mezcla a base de bicarbonato de sodio, disuelto en alcohol doméstico, hasta formar una pasta, luego con un paño suave frotar la superficie de acero inoxidable.

Si lo prefieres, utiliza también un cepillo de cerdas suaves y con pasadas largas y uniformes, siempre en el sentido del acabado pulido, si lo hubiera. Evite frotar con movimientos circulares

Luego simplemente enjuague con abundante agua, preferiblemente tibia, y seque con un paño suave.

Suciedad Intensa/Manchas Acentuadas

Remoje previamente en detergente tibio o caliente, o una solución de un removedor a base de amoníaco (removedores caseros) y agua, luego enjuague con agua y debe secarse bien.

No utilice productos abrasivos ni estropajos, rayarán y dañarán el acero inoxidable, debilitándolo y favoreciendo la aparición de puntos de oxidación.

ATENCIÓN:

El equipo y sus partes accesibles pueden calentarse con el uso.

Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados, sin vigilancia.

Este aparato está diseñado solamente para cocinar. No debe ser utilizado para otros fines, por ejemplo para la calefacción.

AVISO: Un aparato con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. Nunca intente apagar un fuego con agua, pero fuera y luego cubrirla con una tapa o un manto de llamas de fuego.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio - No guarde objetos sobre la superficie de cocción.

AVISO: Peligro de incendio: No almacene envases u otras cosas en el horno.

Durante el uso del aparato se calienta, se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores en el interior del horno.

No colocar en el compartimiento situado debajo del horno, materiales inflamables, (aceite, plástico, papel...).

Las partes pueden calentarse durante el uso, los niños pequeños deben mantenerse alejados del aparato. No use limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar la puerta del horno de vidrio y del vidrio de la mesa de cocción, ya que pueden rayar la superficie, lo cual puede resultar en la rotura del vidrio. Este producto no debe limpiarse con vapor.

AVISO: Asegúrese de que el equipo está apagado antes de cambiar la luz del horno para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

Este aparato no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o sistemas de control remoto.

Esta unidad se puede utilizar para niños de 8 años o más personas e con capacidades físicas, sensoriales o intelectuales o de la falta de experiencia y conocimiento, si son supervisados o han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenda los riesgos asociados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Limpieza y mantenimiento no se deben hacer por los niños sin supervisión.

Se debe quitar todos los residuos resultantes de desbordamiento en la tapa antes de abrir.

Sólo debe cerrar la tapa después de los quemadores y / o placas de cocción se hayan enfriado.

Si la cocina se coloca sobre una base debe ser proporcionada para evitar que el dispositivo de la base deslizable.

Aplicable a encimera de inducción

Los objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa de cocción, ya que pueden calentarse.

Después de su uso, apagar la superficie de cocción a través de su dispositivo de control y no confiar en el detector de recipientes.

La mesa de Cocinar no está destinado a ser operado por un sistema de temporizador o el control de un mando a distancia separado.

Nota: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción corto se debe supervisar permanentemente.

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

El fabricante no recomienda el uso de protección en la mesa, y advierte que el uso de estos cuando inadecuado puede causar accidentes.

3 INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

3.1 INSTALACIÓN DEL APARATO

El fabricante no se considera responsable por daños y prejuicios resultantes de una incorrecta instalación y/o utilización.

GENERAL:

Antes de proceder a la instalación del aparato, deberá retirarse la película de plástico adhesiva que protege ciertas partes metálicas.

Si la cocina fuera colocada sobre una base, deben ser previstos dispositivos para evitar que se deslice de la base. Las cocinas deben quedar bien asentadas y niveladas (con la ayuda de los pies suministrados).

3.2 CONEXIÓN DE LA PARTE ELÉCTRICA

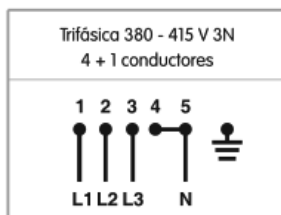
Los aparatos están dotados de un cable de alimentación y están preparados para funcionar con corriente alterna 50/60 Hz. De acuerdo con los modelos, ver cuadro de características técnicas la alimentación puede ser corriente monofásica, corriente bifásica o trifásica.

Para conectar el cable de alimentación a la red se debe tener en cuenta que:

- el conductor verde/amarillo (de protección) debe conectarse al borne de tierra;
- el conductor azul es neutro (cero);
- los conductores marrón, negro o rojo son para la fase (live);
- el conductor no debe entrar en contacto con las superficies cuya temperatura sea superior a 50°C.



Para hacer la transformación actuar con base a los esquemas:



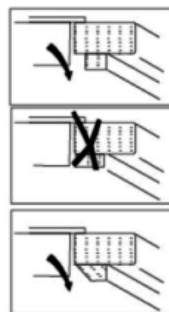
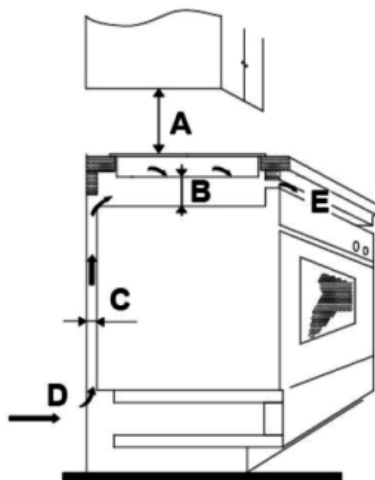
El Fabricante no se responsabiliza por eventuales daños directos o indirectos debidos a una instalación errónea o a la falta de cumplimiento de las leyes y normas de seguridad.

Debe instalarse entre el equipo y la red un interruptor bipolar con una separación mínima de contactos de 3 mm, adecuado a la carga y que corresponde a las normas de seguridad.

Si el cable de alimentación del aparato está dañado, debe ser sustituido por el servicio post-venta del fabricante o por técnicos cualificados para evitar el peligro.



Nota: la distancia de seguridad entre la placa eléctrica y el armario superior colocado sobre esta debe ser de al menos 760 mm.



	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	50 mm como mínimo	20 mm como mínimo	Entrada de aire	Salida de aire, 5 mm

Conexión de la placa a la red eléctrica

El suministro de energía (o el disyuntor unipolar) debe conectarse de acuerdo con los estándares pertinentes. **Este electrodoméstico tiene una gran potencia nominal y debe conectarlo a la red eléctrica un electricista cualificado.**

Notas:

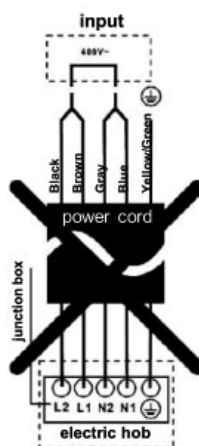
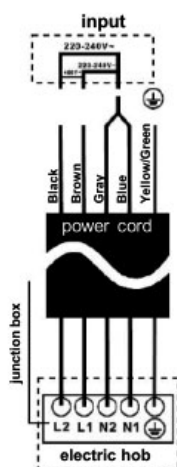
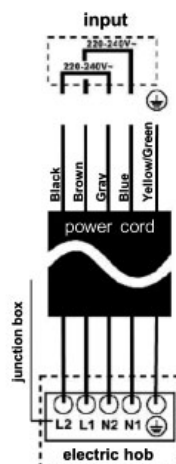
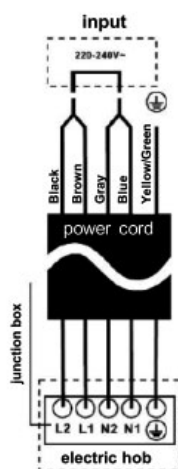
1. Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, esto debe llevarlo a cabo un técnico postventa utilizando las herramientas adecuadas a fin de evitar accidentes.
2. Si el electrodoméstico se va a conectar directamente a la red eléctrica, debe instalarse ~~disyuntor~~ unipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se realiza la conexión eléctrica correcta y que cumple la normativa de seguridad.
4. El cable no debe doblarse o comprimirse.
5. Se debe revisar el cable de forma periódica y solo debe sustituirlo un técnico cualificado.

Precauciones

1. La placa debe instalarla personal o técnicos cualificados. Le rogamos que no realice usted nunca esta operación.
2. La placa eléctrica no debe montarse sobre equipo de refrigeración, lavavajillas o secadoras rotativas.
3. La placa eléctrica debe instalarse de forma que se garantice la mejor radiación de calor a fin de mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona con calor inducido sobre la superficie de trabajo deben ser capaces de soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar una limpiadora a vapor.
7. La placa eléctrica solo puede conectarse a un suministro eléctrico con una impedancia de sistema que no exceda los 0,427 ohm. Si fuera necesario, consulte con el responsable del suministro para obtener más información sobre la impedancia del sistema.

Nota: Puede que algunos modelos incluyan un cable con conector de red. En dicho caso, puede enchufar directamente el conector. En el caso de tener un modelo de cable sin conector, desenchufe el conector después de utilizarlo.

Método de conexão apresentado abaixo.



4 INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

4.1 CONSEJOS PRELIMINARES

ATENCIÓN:

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el horno o grill (con la puerta semi abierta) está en funcionamiento.

Los niños deben mantenerse apartados del aparato.

GENERAL:

El aparato debe ser siempre instalado por un técnico autorizado.

Los niños no deben jugar cerca del aparato. Asegurarse que los niños se encuentran alejados de las partes calientes del aparato cuando éste está en funcionamiento.

Antes de retirar las cacerolas apagar los quemadores y las placas eléctricas.

Se aconseja, antes de la primera utilización del horno, que se ponga el mismo en funcionamiento durante aproximadamente 30 minutos y a la potencia máxima, a fin de eliminar esos olores sin transmitirlos a los alimentos. Antes de proceder a la instalación del aparato, deberá retirarse la película de plástico adhesiva que protege ciertas partes metálicas.

Tenga cuidado que durante la preparación de las comidas de no derramar grasa o aceite, pues puede inflamarse con la temperatura.

En ningún caso cubra con aluminio los agujeros del aire del horno, pues pueden impedir la circulación del aire y los humos pueden causar daños en la esmalte.

ATENCIÓN:

Utilizar recipientes con fondo plano

Utilizar recipientes que no ultrapasen los bordes e la mesa de trabajo.

Durante la utilización lo aparato es caliente. Deben ser tomadas precauciones para no tocar los elementos de calentar el horno.

Instalación de los pies suministrados:

Retire los pies, que se encuentran en el interior del horno.

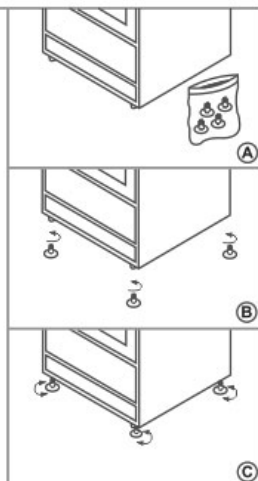
Pida que otra persona levante la cocina hacia un lado, y enrosque los pies en los orificios existentes en el fondo de la cocina

No ponga la cocina volcada con los pies hacia arriba, bajo ningún concepto.

Pida ayuda para levantar el otro lado de la cocina y enrosque las otras, de la misma manera.

Ajuste la altura deseada, girando los pies por la parte de abajo.

La cocina, debe quedar nivelada



4.2 UTILIZACIÓN DEL HORNO ELECTRICO TURBO

Los dos mandos (conmutador y termostato) seleccionan los distintos modos de cocinar, y la temperatura.



Luz en el horno

En esta posición sólo la luz del horno estará en funcionamiento. La luz permanece encendida en las otras siete posiciones de utilización.



Descongelar

La descongelación se realiza como si fuese a temperatura ambiente, con la ventaja de ser mucho más rápido. En esta posición, sólo el ventilador estará en funcionamiento.



Horno Estático

Está particularmente indicado para cocinar caza y aves de corral, y repostería en general. El procedimiento correcto para esto es que los alimentos sean introducidos en el horno, cuando éste haya alcanzado la temperatura seleccionada, esto sería, cuando se apaga la señal luminosa. Las resistencias inferior y superior del horno están en funcionamiento conjuntamente con el termostato.



Horno Turbo

Con esta función se produce una circulación del aire caliente, particularmente indicada para cocinar sobre varios niveles del horno. La temperatura programada será alcanzada en poco tiempo. Las resistencias inferior y superior del horno están funcionando conjuntamente con el termostato. El ventilador está siempre en funcionamiento.



Resistencia inferior turbo

En esta posición está en funcionamiento la resistencia inferior en conjunto con el termostato. El ventilador está en funcionamiento.



Resistencia circular turbo

En esta posición está en funcionamiento la resistencia circular en conjunto con el termostato. El ventilador está en funcionamiento.



Grill Estático

Esta posición puede ser utilizada para gratinar (aspecto seco y dorado de la capa superficial de un alimento precocinado). La resistencia del grill estará en funcionamiento conjuntamente con el termostato.



Grill Turbo

Para utilizar el grill, es necesario calentar previamente el horno durante 5 minutos aproximadamente. El calor proviene de la parte alta, basándose en la irradiación de rayos infrarrojos, y su uso está indicado para carnes de pequeña espesura. La resistencia del grill está en funcionamiento conjuntamente con el termostato. En esta posición el ventilador está siempre en funcionamiento.

El horno eléctrico ventilado se debe utilizar en todas sus funciones con la puerta cerrada. Las partes accesibles pueden estar calientes, si el horno o el grill están en funcionamiento. No permita que los niños acercarse al equipo.

Si el modelo está equipado con un sistema de refrigeración, que empieza a funcionar cuando la temperatura interior es más alta que 60°C. Esta característica permanecerá partes accesibles (panel, manijas y puerta) en la temperatura mínima para evitar quemaduras. Después de apagar el horno, el sistema de refrigeración puede trabajar minutos más 10/15.

4.3 UTILIZACIÓN DE LA LUZ DEL HORNO

Para su comodidad y economía puede acompañar los cocinados sin abrir la puerta del horno, utilizando la luz del horno.

Para accionar la luz del horno girar el mando hasta lo símbolo. 

En ciertos modelos con horno eléctrico la luz se enciende después de que gire el mando del horno y queda encendido hasta que apague el horno.

4.4 PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

MODO MANUAL (MAN)

El modo manual, se selecciona el tiempo de cocción o de finalización está cocinando. Se muestra el "Manual" símbolo.

La hora del día aparecerá en el display de 7 segmentos, a menos que se active el temporizador.

MODO AUTOMÁTICO (AUTO):

Si se selecciona el tiempo de cocción o el final del tiempo de cocción.

El interruptor entra en modo automático.

El símbolo "Auto" en la pantalla hasta que el tiempo de cocción o al final de los extremos de tiempo de cocción

HORA DEL DÍA

Establecer hora

Cuando la cámara está encendida, aparece "12:00" y el símbolo en la pantalla. Cuando se toca cualquiera de los controles (+, -, o SELECT), aparece el símbolo "MAN", y se puede ajustar la hora en 5 segundos pulsando - o +. El tiempo se puede ajustar posteriormente tocando repetidamente SELECT hasta que el símbolo parpadee y luego establecer el tiempo que se ha descrito anteriormente.

SENSORES (+) e (-)

Pressionando toques momentâneos aumenta ou diminui o tempo de um minuto

Pressionando aumenta ou diminui a velocidade do ajuste do tempo automaticamente.

Pressionando constantemente entre 2 e 5 segundos (cerca de 3 min / seg)

Pressionando constantemente por mais de 5 segundos (aprox. 20 min / seg)

Dentro de 5 segundos após a selecção de uma função, o tempo do volume do sinal pode ser ajustado com sensor SET (+) ou SET (-).

HORA DEL DÍA

Establecer hora

Cuando la cámara está encendida, aparece "12:00" y el símbolo en la pantalla. Cuando se toca cualquiera de los controles (+, -, o SELECT), aparece el símbolo "MAN", y se puede ajustar la hora en 5 segundos pulsando - o +. El tiempo se puede ajustar posteriormente tocando repetidamente SELECT hasta que el símbolo parpadee y luego establecer el tiempo que se ha descrito anteriormente....

Sensores (+) y (-)

Pulsando aumentos táctiles momentâneas o disminuye el tiempo de un minuto

Pulsando aumenta o disminuye la velocidad del ajuste del tiempo de forma automática.

Al presionar constantemente entre 2 y 5 segundos (aproximadamente 3 min / seg)

Presionando constante durante más de 5 segundos (aprox. 20 min / seg)

Dentro de 5 segundos después de seleccionar una función, el volumen de la señal de tiempo se puede ajustar con SET (+) o el sensor SET (-).

Sensor SELECT

Sensor pulsando "seleccione" momentáneamente, se elige la siguiente función siguiente.

Sensor con la tecla "SELECT" no causa ningún cambio permanente en la función.

Al pulsar "SELECT" sensor durante más de 10 segundos, una señal sonora se produce y el modo SELECT termina automáticamente

Sensor VOLUME

Paso a través de la secuencia de la función hasta que la pantalla muestra la señal acústica recogido L1, L2 o L3, el volumen de la señal se puede aumentar. Disminuye con el SET (+) o el sensor SET (-) El timbre suena en el volumen seleccionado.

L1 - bajo; L2 - media; L3 - Alta

CONTAMINUTOS

Para usarlo como un simple temporizador, pulse SELECT varias veces hasta que el símbolo parpadea, ajuste el tiempo deseado presionando + o - después de unos 5 segundos, el símbolo deja de parpadear y el tiempo comienza a disminuir, para cambiar la hora o un conjunto de poner a cero, pulse + o -. Cuando se acabe el tiempo, para apagar el timbre, toque cualquiera de los controles. El tiempo máximo que se puede establecer es de 99 minutos

Tiempo de cocción

Configuración final de la cocción

Para empezar a cocinar inmediatamente y establezca el tiempo de cocción :

- Coloque los platos que se cocinan en el horno y seleccione la función y la temperatura deseada a través del dial de modo y el selector de temperatura.

- y ajuste el tiempo de * Juega SELECT varias veces hasta que parpadee el símbolo cocción en 5 segundos pulsando + o - .

Después de unos segundos , la hora actual y reaparece símbolos Auto permanecen habilitadas. El tiempo de cocción se puede comprobar pulsando SELECT hasta que se seleccione el símbolo , modificado o puesto a cero pulsando + o - .

Al final del tiempo de cocción , suena el zumbador y el horno se apagará automáticamente , la pantalla mostrará 0.00 y parpadea "MAN" . Para desactivar la alarma , pulse cualquiera de los controles , pulse Seleccionar para la programación manual de nuevo, el símbolo " MAN " deja de parpadear y el horno se puede utilizar de nuevo.

PROGRAMA HORA INICIO HORA FINAL Y DE COCINA

Para establecer la hora de inicio y hora de finalización

- seleccionar la hora pulsando + o -Pulse SELECT hasta que aparezca el símbolo → 5 segundos

- se selecciona y muestra el final Toque de nuevo para seleccionar el símbolo → del tiempo de cocción

- Coloque los platos que se cocinan en el horno y seleccione la función y la temperatura deseada usando el selector de función y el termostato.

El principio de la cocción se toma del final del tiempo de cocción de la cocina menos.

5 segundos después de la liberación de los controles , la hora actual y vuelve a aparecer el símbolo automático permanecerá activado y para que el símbolo al comienzo del tiempo de cocción .

Cuando se termina el tiempo de cocción, ouve- se el pitido y el horno se apagará automáticamente. Para desactivar la alarma, pulse cualquiera de los controles, pulse SELECT para hacer el manual del programador de nuevo, el símbolo MAN deja de parpadear y el horno se puede utilizar de nuevo.

Para cancelar la programación, puesta a cero del tiempo de cocción.

SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

Para evitar la selección no deseada, estableciendo unidad de cambio de función tiene una característica de seguridad para los niños.

Bloqueo para niños

La función de bloqueo para niños se puede activar durante cualquier hora del día se muestra en el modo manual, sin importar el tiempo de cocción o la hora final de la cocción se ejecuta en modo automático.

Los bloqueos de función para los niños es activado por el sensor de contacto (+) durante al menos 5 segundos hasta  se mostrará el símbolo. A partir de este momento, todas las demás funciones están bloqueadas.

Excepción: Si una función, por ejemplo, el tiempo de cocción ha expirado, la señal acústica se puede terminar tocando cualquier sensor; mientras que el bloqueo para niños está activado.

Si toca cualquier sensor y el bloqueo para niños está activado escuche un pitido y el símbolo de bloqueo para niños parpadea durante dos segundos.

TECLA VOLUME

Paso a través de las secuencias de función hasta que la pantalla muestra el elegido acústica Señal L1, L2 o L3, el volumen de la señal se puede aumentar res. Disminución con Touchpad SET (+) o SET (-) La retroalimentación acústica suena en el volumen seleccionado.

L1 - Bajo

L2 - medio

L3 - Alta

4.5 RECOMENDACIONES PARA LA UTILIZACIÓN

ATENCIÓN:

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el grill está en funcionamiento. Los niños deben mantenerse apartados del aparato.

Antes de colocar los alimentos en el horno es necesario hacer un precalentamiento de 15 a 20 min..

Nunca utilizar la bandeja de recogida de salsas como bandeja de asados. Si lo hace la acumulación de salsas en el fondo podrá provocar daños personales, debido a las temperaturas que se producen dentro del horno. Si las salsas caen sobre lo quemador pueden incendiar.	
La rejilla o bandeja de asados serán colocadas en la mitad de la altura del horno. Siempre que se utilice la rejilla para colocar los alimentos a cocinar se pondrá la bandeja en la parte inferior para recoger las salsas y poner un poco de agua en la sartén, impide el humo, cuando las gavillas caen	
Nunca utilizar el horno sin la goma de cierre colocada. Durante el funcionamiento del horno, cuidado con el manejo de los elementos del horno, estos están calientes.	

El funcionamiento del grill con la puerta cerrada permite una mayor rapidez de los cocinados una economía de energía y no permite olores espalados por la casa.

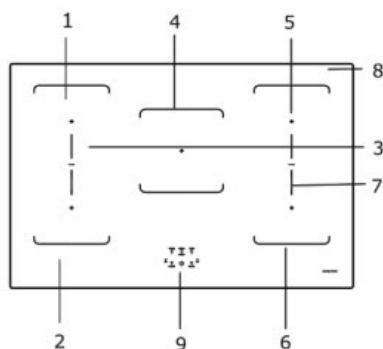
Se recomienda que:

La rejilla o bandeja de asados sean colocadas en la mitad del horno.

Se evite abrir la puerta durante la cocción para no provocar variaciones de temperatura que van a perjudicar el cocinado y aumentar el consumo de energía.

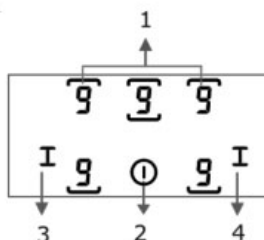
Se visualice la cocción a través del cristal de la puerta del horno.

Vista general del producto



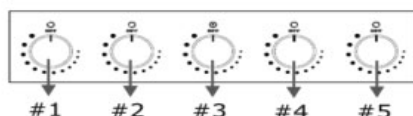
1. Zona de cocción 1500W con Booster 2000W
2. Zona de cocción 2000W con Booster 2500W
3. Zona flexible izquierda 3000W con Booster 3500W
4. Zona de cocción 2000W con Booster 2500W
5. Zona de cocción 2000W con Booster 2500W
6. Zona de cocción 1500W con Booster 2000W
7. Zona flexible derecha 3000W con Booster 3500W
8. Placa de vidrio
9. Panel de control

Panel de control



1. Símbolo de zona de cocción
2. Botón ON/OFF
- 3 y 4. Indicador de zona flexible izquierda y derecha

Panel de control



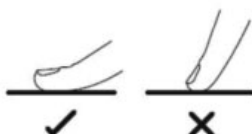
Notas: Los diagramas de los productos en el manual son tan solo una referencia, puede haber una ligera diferencia debido a las continuas mejoras del producto.

Antes de utilizar su nueva placa

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que pueda haber quedado en su nueva placa de cocción eléctrica.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no su punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) los cubra. Incluso una fina película de agua puede provocar que los controles sean difíciles de utilizar.



Escoja la batería de cocina adecuada



- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la olla.

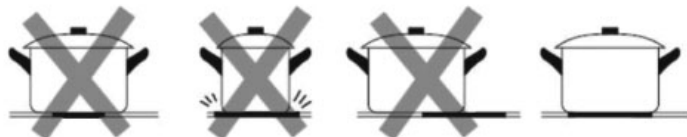


- Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba de imanes. Mueva un imán hacia la base de la olla. Si se atraen, la sartén será apta para la placa de inducción.
- Si no dispone de imán:
1. Vierta un poco de agua en la sartén que quiere examinar.
 2. Si no aparece el símbolo en la pantalla y el agua se calienta, la sartén es apta.
- Los utensilios de cocina fabricados con alguno de los siguientes materiales no son adecuados para una placa de inducción: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
 - Las placas de inducción están fabricadas con vidrio cerámico liso, el calor procede de una bobina de inducción magnética que calienta los utensilios, pero no la superficie de cocción. El calor del utensilio se transmite a la comida.
 - Es importante que utilice únicamente sartenes de metal específicamente diseñadas y/o aprobadas para su uso en placas de inducción. No permita que las zonas de calor entren en contacto con melamina o contenedores de plástico.
 - Puede que la placa de inducción no detecte las sartenes con un diámetro inferior a los 140 mm.

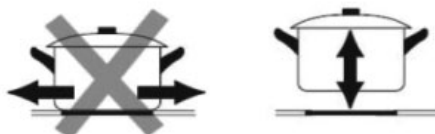
No utilice utensilios con bordes irregulares o bases curvadas.



Asegúrese de que la base de la sartén es lisa y se apoya firmemente en el vidrio, además de ser del mismo tamaño que la zona de cocinado. Si utiliza una cazuela o sartén más pequeñas, puede que afecte a su eficiencia. Centre siempre la sartén en la zona de cocinado.



Levante siempre las sartenes de la placa; no las arrastre o podría rayar el vidrio.



Notas: Puede utilizar cualquier tipo de cazuela o sartén en la placa cerámica.

Dimensiones de sartén sugeridas para la placa de inducción

Las zonas de cocina se adaptan automáticamente al diámetro de la sartén hasta cierto límite. No obstante, parece que la base de esta sartén tiene un diámetro mínimo con arreglo a la zona de cocinado correspondiente. Para que la placa ofrezca la máxima eficacia, coloque la sartén en el centro de la zona de cocinado.

Diámetro de base de las cazuelas:

<i>Zona de cocinado</i>	<i>Mínimo (mm)</i>	<i>Máximo (mm)</i>
160 mm	140	160
180 mm	140	180
210 mm	160	210
280 mm	230	280
Zonas flexibles	200	400 X 200

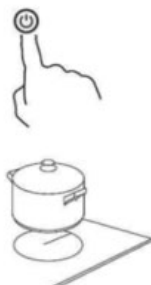
Uso de la placa

Comenzar a cocinar

1. Después de conectarla a la red eléctrica, enciéndala.

Mantenga pulsado el botón de control ON/OFF ☺ durante unos 3 segundos hasta que oiga un "bip" para encender la placa de cocción. Ahora la placa entra en modo de espera, todos los indicadores de configuración de calor y los indicadores de configuración del temporizador muestran "-".

2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocinado que quiere utilizar.
 - Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Configure el nivel de calor de la zona de cocinado
 - Ajuste la temperatura cambiando el mando de la zona de cocción que desee usar, el valor se ajustará de 0 a 9, b, girando circularmente.



Notas:

1. Tras conectarla a la corriente, al encenderla, el zumbador de la placa de cocción emite un pitido, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan.
2. Con la placa en modo de espera, y si no se utiliza en el plazo de 1 minuto, esta se apagará automáticamente y el zumbador emitirá un pitido.
3. Para encender la placa, pulse el botón ON/OFF y manténgalo pulsado durante aproximadamente 3 segundos; para apagarla, solo debe pulsar el botón ON/OFF de nuevo.
4. El nivel de potencia puede ajustarse de 0 a 9, B y Flexi en los mandos n.º 1 y n.º 5. En el caso de los mandos n.º 2, 3 y 4, estos pueden ajustarse de 0 a 9 en círculo.
5. El indicador de ajuste de calor de la zona seleccionada parpadea cuando se está ajustando. Tras la configuración, el número parpadeará durante 5 segundos y se detendrá, momento en el cual se habrá confirmado el ajuste realizado.

Apagado de la placa

1. Puede apagar la zona de cocinado simplemente ajustando el nivel de calor a 0, hasta que el indicador muestre "-".
2. También puede apagar toda la placa tocando el botón ON/OFF ☺
Botón de control.

Nota: Si hubiera un corte de luz durante el cocinado, todos los ajustes se cancelarán. Debe girar el mando hasta 0 de nuevo y luego volver a seleccionar el nivel de calor.

Nota: El ventilador de refrigeración de la placa de inducción permanecerá encendido durante un minuto después de que la placa se apague.

Uso de la función Booster de la placa de inducción

Algunos modelos de la **placa de inducción** pueden tener una o más zonas de cocinado con función Booster. Puede utilizar la función «Booster» para aumentar la potencia de la zona de cocinado pertinente hasta el máximo durante 5 minutos. Esta función puede reducir el tiempo de cocinado, algo muy conveniente cuando se cocina con prisa.

Para utilizar la función Booster cuando se está utilizando la placa, siga las siguientes instrucciones:

1. Asegúrese de que la placa está encendida.
Pulse el botón ON/OFF durante 3 segundos para encender la placa.
2. Gire el mando hasta la posición b, el indicador de la zona de calor mostrará "b" y parpadeará durante 5 segundos, luego dejará de parpadear, y se activará la función Booster.

Nota:

1. Cuando se utiliza la función del potenciador (Booster), si la otra zona de cocción en dirección vertical no funciona al mismo tiempo.
2. Después de que el Booster finalice una vez transcurridos los 5 minutos, la zona de cocinado reducirá el nivel de potencia gradualmente cada 5 minutos.

Cancelar la función Booster

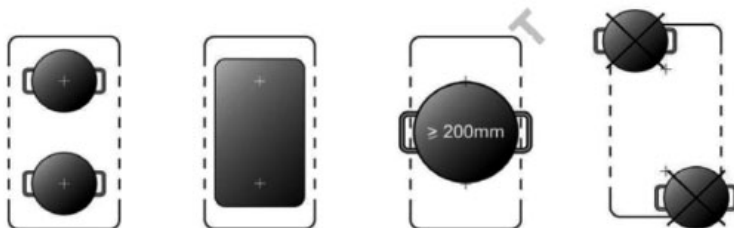
- Puede cancelar la función Booster girando el mando para ajustar el nivel de potencia.

Zonas flexibles de la placa de inducción

Algunos modelos pueden incluir una o varias zonas de cocinado flexibles. Estas zonas de cocinado flexibles pueden utilizarse como una única zona o como dos zonas independientes, adaptándose a nuestras necesidades de cocinado.

Las zonas flexibles están compuestas por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando funcionan como una sola zona, los utensilios pueden moverse de una zona a otra dentro de la zona flexible y mantener el nivel de potencia de la zona de cocinado de la que procedían, y la parte que no está cubierta por ningún utensilio se apaga automáticamente.

Importante: Asegúrese de colocar los utensilios centrados en la zona de cocinado única. En el caso de sartenes grandes, ovaladas, rectangulares y alargadas, asegúrese de colocar las sartenes centradas en la zona de cocción cubriendo ambas cruces.



Activación de la zona de inducción flexible

Para activar la zona flexible izquierda como una única zona grande, primero gire el mando n.º 1 hasta Flexi hasta que se muestre un indicador rojo en el vidrio; luego, puede ajustar el nivel de potencia girando el mando n.º 2 de 0 a 9 girándolo.

Para activar la zona flexible derecha como una única zona grande, primero gire el mando n.º 5 hasta Flexi hasta que se muestre un indicador rojo en el vidrio; luego, puede ajustar el nivel de potencia girando el mando n.º 2 de 0 a 9 girándolo.

Cuando la zona flexible está en funcionamiento, el indicador anterior correspondiente al botón de control de la zona flexible se enciende.

Desactivación de la zona de inducción flexible

Para desactivar la zona flexible cuando está funcionando, gire el mando n.º 1 hasta otro nivel de potencia. El indicador se apagará en cuanto se desactive.

Detección de sartén y elementos pequeños

Si la pantalla de la placa de inducción muestra «...» alternándose con el ajuste de calor:

- no ha colocado la sartén en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es apta para cocinas de inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está centrada adecuadamente en la zona de cocinado.

Notas:

1. La placa no emite calor a no ser que haya un utensilio apto en la zona de cocinado.
2. La pantalla se apagará después de 2 minutos si no se ha colocado un utensilio apto.
3. Cuando se coloca en la placa una sartén de un tamaño incorrecto o que no sea magnética (p. ej., aluminio) o se deja algún artículo pequeño encima (p. ej., un cuchillo, un tenedor o una llave), la zona de cocinado correspondiente se apagará automáticamente en un minuto.

Aviso de calor residual

Tenga cuidado con las superficies calientes

Cuando la placa haya estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" aparece en el indicador de configuración de energía para advertirle que se mantenga alejado de ella.



También puede utilizarse como una función de ahorro de energía:

si quiere calentar más sartenes, utilice la placa que sigue caliente.

Apagado automático

Otra función de seguridad de la placa es el apagado automático. Este ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocinado. Los tiempos de apagado por defecto se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potenciayo	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protección frente a sobrecalentamientos

Se ha equipado un sensor de temperatura que monitoriza la temperatura interior de la placa. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa interrumpe el funcionamiento automáticamente.

Directrices de cocinado

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan con rapidez, especialmente cuando se usa la función Booster. El aceite y la grasa pueden arder espontáneamente a temperaturas extremadamente altas, y esto podría provocar un incendio.

Consejos de cocina

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la potencia.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocinado.
- Empiece a cocinar a fuego alto y reduzca el nivel cuando los alimentos se hayan calentado por completo.

Hervir a fuego lento y cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, durante la misma, las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Esta técnica es la clave para cocinar sopas deliciosas y guisos tiernos, porque los sabores se desarrollan sin que la comida se pase.

También debe cocinar las salsas con base de huevo o espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.

- Para asegurar una cocción adecuada en el tiempo recomendado, es posible que algunas tareas, como cocinar arroz utilizando el método de absorción, requieran una configuración de temperatura superior a la mínima.

Sellar filetes

Para cocinar filetes sabrosos y jugosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén con base pesada.
3. Unte los dos lados del filete con aceite. Eche un poco de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne en la sartén.
4. Solo dé la vuelta al filete una vez durante el cocinado. El tiempo de cocinado exacto dependerá del grosor del filete y el punto de cocinado que desee. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos cada lado. Presione el filete para calcular el punto de cocinado; a mayor firmeza, más «pasado» estará.
5. Deje que el filete repose en un plato caliente durante algunos minutos para que se relaje y esté tierno antes de servir.

Para hacer revueltos con verduras

1. Use un wok de cerámica con base plana o una sartén grande compatible.
2. Tenga todos los ingredientes y equipo preparado. El revuelto debe hacerse rápido. Si va a cocinar en grandes cantidades, cocine la comida en porciones más pequeñas.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine la carne antes y déjela reposar en un entorno caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero sigan crujientes, baje la potencia a un nivel más bajo, vuelva a añadir la carne a la sartén y añada la salsa.
6. Saltee los ingredientes suavemente para asegurarse de que se han calentado totalmente.
7. Sirva inmediatamente.

Ajustes de calor

Los siguientes ajustes son a efectos orientativos. El ajuste exacto dependerá de factores como la batería de cocina y la cantidad a cocinar. Experimente con la placa hasta encontrar los ajustes que mejor encajen con usted.

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos • derretir el chocolate, la mantequilla y los alimentos que se queman rápidamente • cocción a fuego lento • calentamiento lento
3 - 4	• recalentamiento • cocción a fuego medio/alto • cocción del arroz
5 - 6	• panqueques
7 - 8	• salteado • cocción de la pasta
9	• revueltos • función de dorar • Hervido de sopas • Hervido de agua

5 INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Atención:

Antes de proceder a cualquier acción de mantenimiento y limpieza debe desconectar el aparato de la red eléctrica y cerrar la válvula de la bombona de gas o la llave de corte rápido de la red de gas.

El fabricante declina toda responsabilidad en la limpieza y mantenimiento no se cumplen y no es responsable de los daños derivados de una mala limpieza o limpieza inadecuada

LIMPIEZA GENERAL

Un buen mantenimiento y limpieza en cada utilización aumenta la vida de su aparato y permite una utilización sin problemas.

Unidad de limpieza se debe realizar con la unidad fría y después de cada uso.

No se debe hacer la limpieza y mantenimiento con el aparato caliente.

No usar nunca polvo de piedra, estropajos de acero o ácido para efectuar la limpieza de la cocina.

Las piezas de acero inoxidable deben limpiarse con agua caliente y un detergente no abrasivo o jabón después de la limpieza se debe secar con un paño seco y suave para no quitar las manchas o arañazos.

Puede utilizar un spray de limpieza de acero inoxidable y un paño de microfibra.

No deje utensilios de acero común en contacto con el acero inox, sobre todo si están húmedas o mojadas que causa manchas, costras deben ser removidos tan pronto inmediatamente con agua caliente y detergente.

No utilizar productos ácidos.

El polvo depositado sobre el acero inoxidable en ambientes marinos o industriales, puede causar daños y la corrosión en el acero inoxidable.

Limpiadores químicos agresivos no aptos para el acero pueden causar ataques corrosivos.

El cristal de la puerta del horno debe limpiarse con agua caliente y un estropajo de nylon humedecido en un detergente común.

Dejar bajar la temperatura y limpiar con una esponja húmeda y un detergente común.

Debe evitarse frotar el panel de mandos, porque esto puede hacer desaparecer las inscripciones contenidas en el mismo.

Se recomienda la limpieza del panel e de los mandos, a cada utilización.

Las parrillas esmaltadas de la encimera pueden ser colocadas en el lavavajillas,

o limpiados con agua caliente y detergente común, puede utilizar un cepillo de cerdas.

Las cocinas no se deben limpiar con aparatos a vapor.

LIMPIEZA DEL HORNO

El horno debe limpiarse con agua caliente y un estropajo de nylon humedecido en un detergente común.

El horno es de esmalte easy to clean que permite una fácil limpieza, sin necesidad de utilizar detergentes abrasivos

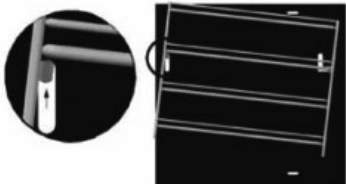
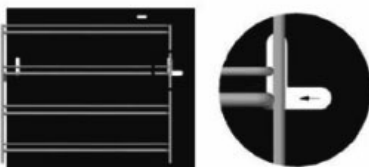
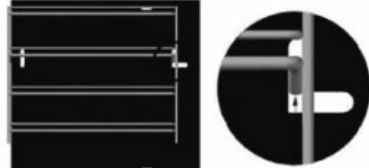
No utilizar detergente abrasivo para la limpieza del cristal de la puerta del horno.

RETIRAR REJILLAS LATERALES DEL HORNO

Para facilitar la limpieza de estas rejillas laterales de cromo se puede quitar.

Siga las instrucciones de 1 a 3 para dismantelar las rejillas laterales del horno.

Para el montaje seguir las instrucciones en el sentido inverso.

	1. Levante la parrilla en la vertical y retire la inserción en la ranura en la parte delantera del horno
	2. Mover la parrilla en la dirección indicada por lo que se mueve en la ranura a lo largo de la costa del horno
	3. Levante la parrilla en la vertical y quite el pasador en la ranura en la parte trasera del horno

Las guías de acero inoxidable que apoyan la bandeja esmaltada pueden ser removidas y colocadas en tres niveles de parrillas laterales.

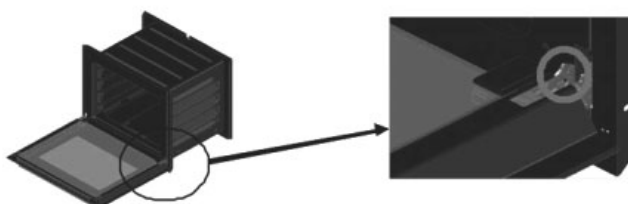
LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede resultar en rotura del vidrio.

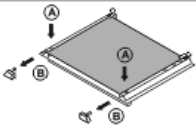
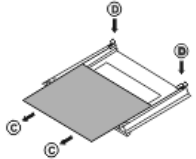
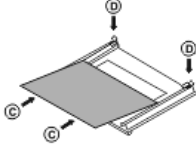
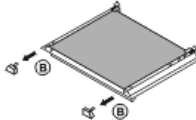
EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO PARA LA LIMPIEZA

Para una limpieza completa, se aconseja quitar la puerta de la siguiente manera:

- Ajustar la puerta abierta
- Gire los soportes de las bisagras inferiores hacia arriba hasta enganchar las bisagras superiores
- Ajustar la puerta entreabierta, a continuación, levante suavemente para quitar las bisagras de las ranuras inferiores
- Retirar la puerta superior y dos bisagras de sus asientos
- Limpiar y volver a montar la puerta invirtiendo los pasos anteriormente mencionados.



LIMPIEZA DEL CRISTAL INTERIOR:

	- Para retirar el cristal interior de la puerta del horno, presionar la patilla (A), y retirar los topos superiores (B).
	- Mover el cristal (C), hasta salir de los topos inferiores (D). - Retirar el cristal e limpiar el cristal con agua tibia y esponja de nylon común empapado en detergente.
	- Para colocar el cristal interior en la puerta del horno, colocar el cristal sobre los montantes. - Hacer mover el cristal, hasta encajar en las ranuras de los topos inferiores (D).
	- Colocar los topos superiores (B)

SUBSTITUCION DE LA LÁMPARA DEL HORNO:**Atención:**

Desenchufar el aparato de la toma de corriente antes de proceder a la substitución de la lámpara.

Después de apagar la alimentación eléctrica, retirar la lámpara y sustituirla por una adecuada con las siguientes características:

Voltaje: 220 - 230 V

Potencia: 15 W / 25 W (De acuerdo con los modelos)

Casquillo tipo: E14

Colocar la protección del cristal y encender el aparato.

**Limpieza de la superficie de la placa**

Limpie los derrames de la superficie de la placa de cocción lo antes posible tras su uso. Asegúrese siempre de que la superficie esté lo suficientemente fría antes de limpiarla.

Utilice un paño suave o papel de cocina para limpiar la superficie. Si el derrame se ha secado en la superficie, es posible que deba usar un limpiador de vidrio vitrocerámico especializado, que está disponible en la mayoría de los supermercados.

No utilice otros limpiadores abrasivos y/o estropajos metálicos, etc., ya que pueden rayar la superficie de vidrio cerámico de su placa.

Consejos y trucos

En caso de	¿Cómo?	Importante:
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el vidrio)	1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Aplique un limpiacristales vitrocerámico mientras el cristal esté todavía templado (¡pero no caliente!) 3. Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Encienda la fuente de alimentación de la placa.	• Cuando apague la fuente de alimentación de la placa, no habrá indicación de 'superficie caliente', ¡pero puede que la zona de cocción esté aún caliente! Extreme las precauciones. • Estropajos de alta resistencia, estropajos de nailon y agentes de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • No deje nunca residuos de limpieza en la superficie del cristal de la placa: el cristal puede mancharse.
Residuos de ebulliciones, derretimientos y derrames de azúcar caliente	Refírelo inmediatamente utilizando una espátula para pescado, un cuchillo de paleta o un raspador adecuado para vidrio cerámico de placa, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción. 1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para 'Suciedad diaria sobre la superficie' mencionados anteriormente.	• Elimine lo antes posible las manchas ocasionadas por alimentos derretidos y azucarados, así como los derrames. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Peligro de corte: con cubierta de seguridad retraída, la hoja del raspador muestra el aspecto afilado de una cuchilla de afeitar. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un

		lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras en los controles táctiles	1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Limpie los restos 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente el área con una toalla de papel. 5. Encienda la fuente de alimentación de la placa.	• Es posible que la placa de cocción emita un pitido y se apague sola, y que los mandos táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.

Mantenimiento de la placa

Si encuentra que algo va mal con su placa de cocción, antes de ponerse en contacto con el servicio técnico o con el establecimiento en donde la haya adquirido, compruebe si a continuación:

1. El aparato no recibe corriente:

- Compruebe si se ha producido un corte de electricidad en su vivienda;
- Compruebe si el aparato está bien conectado a la red eléctrica;
- Ha transcurrido el tiempo del temporizador predefinido;
- Ha alcanzado el tiempo límite de cocción más prolongada y se ha activado el apagado automático;
- Hay líquido hirviendo sobre el panel de control táctil y los dispositivos de protección contra desbordamiento se apagan automáticamente;

2. Los botones del panel de control táctil no se pueden activar:

- Está activada la función de "Bloqueo infantil", (aparece "Lo" en el indicador del temporizador).
- Se ha activado la protección activa contra desbordamientos por la presencia de líquidos o un paño húmedo sobre el panel de control;

3. Tras el cocinado, se muestra una "H" en la pantalla:

- Esto es normal. La placa de cocción cuenta con funciones de seguridad de aviso de calor residual. Permanecerá encendida hasta que la superficie esté lo suficientemente fría para poder tocarla.

4. Tras su apagado, el ventilador de la placa de inducción sigue funcionando durante un rato:

- Es normal, esto es para ayudar a que los aparatos se enfríen completamente.

5. Algunas sartenes emiten crujidos o chasquidos durante el uso de la placa de inducción:

- Es normal que escuche este sonido mientras las bobinas de inducción estén en funcionamiento. Tenga en cuenta que debido a los diferentes acabados de sus utensilios de cocina, dichos sonidos pueden variar ligeramente.

6. El cristal se está rayando:

- Compruebe si utiliza utensilios de cocina inadecuados, como aquellos con bordes rugosos.
- Compruebe si se están utilizando estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.

Inspección de averías de la placa de inducción

Si se produce una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Problema	Posibles causas	¿Qué hacer en este caso?
E1/E2	Tensión de alimentación anormal	Compruebe si la fuente de alimentación funciona correctamente y una vez lo haya hecho, proceda a su encendido.
E3	Alta temperatura del sensor de la olla	Compruebe si no hay líquido en la olla, llénela de líquido y vuelva a ponerla en
E5	Alta temperatura del sensor de temperatura IGBT	Por favor, reinicie una vez que la placa de inducción se haya enfriado.

Para todos los demás códigos de error, apague y llame a su proveedor de servicios.

6 CONTROL DEL PRODUCTO

La firma constructora certifica que este aparato fue objeto del control de calidad de las verificaciones siguientes:

- Funcionamiento de los componentes eléctricos.
- Rigidez dieléctrica.
- Continuidad del circuito de tierra.
- Estanquidad.
- Funcionamiento y regulación de la parte de gas con un tipo de gas.
- Funcionamiento de las válvulas de seguridad.
- Control estético.

António Meireles, S.A.

Rua D. Afonso Henriques , 235 - 4585-322 Gandra PRD
 Apartado 49 - 4584-909 Paredes Portugal
 www.meireles.pt - Manual Disponível no website

QUEMADORES	POTENCIA, W	
	ELECTRICIDAD	E 913
Potenciador 210 mm	2000/2600W	1
Potenciador 180 mm	2000/2600W	2
Potenciador 160 mm	1500/2600W	2
Horno	3800W	E
Resistencia circular	3000W	E
Grill	2800W	E
Capacidad del horno (en litros)		121 l
Potencia eléctrica máxima (W)		11000 W 3800 W (HORNO) 7200 W (PLACA)
Suministro eléctrico		380-415 V 3N
Intensidad máxima		48 A
Cable eléctrico (H05 RR - F)		5G 2,5mm
Dimensiones de la cocina: AnxPrxAl (mm)		900x615x940
Dimensiones del paquete: AnxPrxAl (mm)		960x690x1005
Peso: Neto / Bruto (kg)		76/79,5 kg

EE Quemador - EE Mesa - IEE Horno - De acuerdo con (EU) 66/2014



Rede de Assistência
em Portugal
<http://goo.gl/TWeSzT>

808 200 426



Red de Asistencia
en España
<http://goo.gl/UZyYvd>

902 107 323