

1	Advertências	212
1.1	Instruções gerais de segurança	212
1.2	Responsabilidade do fabricante	216
1.3	Finalidade do aparelho	216
1.4	Placa de identificação	217
1.5	Este manual de utilização	217
1.6	Eliminação	217
1.7	Como ler o manual do utilizador	218
2	Descrição	219
2.1	Descrição geral	219
2.2	Placa de cozedura	220
2.3	Painel de controlo	221
2.4	Outras partes	222
2.5	Acessórios disponíveis	222
3	Utilização	224
3.1	Para poupar energia	226
3.2	Utilização dos acessórios	226
3.3	Utilização da placa	229
3.4	Utilização da estufa	230
3.5	Utilização do forno	230
3.6	Conselhos de cozedura	232
3.7	Programador digital	234
4	Limpeza e manutenção	238
4.1	Limpeza da placa	239
4.2	Limpeza da porta	240
4.3	Limpeza da cavidade do forno	242
4.4	Vapor Clean	243
4.5	Manutenção extraordinária	244
5	Instalação	246
5.1	Ligação do gás	246
5.2	Adaptação a diferentes tipos de gás	249
5.3	Colocação	254
5.4	Ligação eléctrica	260
5.5	Instruções para o instalador	262

TRADUÇÃO DO MANUAL ORIGINAL

Aconselhamo-lhe a ler atentamente este manual, que contém todas as instruções para manter inalteradas as qualidades funcionais e estéticas do equipamento.

Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com



1 Advertências

1.1 Instruções gerais de segurança

Danos às pessoas

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



- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Durante a cozedura a porta do forno deve estar fechada.
- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia e, em seguida, abra completamente a porta.
- Não abra a estufa (se presente) enquanto o forno estiver aceso e ainda quente.
- Os objetos no interior da estufa poderão estar muito quentes após a utilização do forno.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- **NÃO UTILIZE OU GUARDE MATERIAIS INFLAMÁVEIS NA ESTUFA (SE DISPONÍVEL) OU EM PROXIMIDADE DO APARELHO.**
- **NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY JUNTO A ESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
- **NÃO MODIFIQUE ESTE APARELHO.**
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), coloque sempre equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.

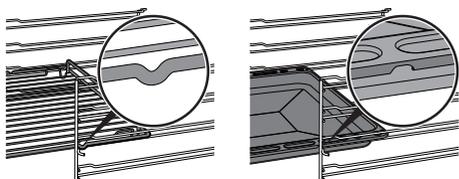
Danos ao aparelho

- Não utilize detergentes abrasivos agressivos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro do forno, porque poderiam riscar a superfície e causar a sua quebra.
- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.



Advertências

- Não se sente sobre o aparelho.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridas nos guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do forno.



- Não deixe o aparelho sem vigilância durante cozaduras que possam gerar um sobreaquecimento e o incêndio de gorduras e óleos. Preste a máxima atenção
- Perigo de incêndio: Não deixe objetos sobre as superfícies de cozadura.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- **NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.**
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozadura.
- Não introduza latas de conservas ou recipientes fechados no compartimento de cozadura.
- Retire do compartimento da cozadura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozadura.
- Não cubra o fundo do compartimento de cozadura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozadura.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.
- Não utilize a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Os recipientes e os grelhadores devem ser posicionados dentro do perímetro da placa de cozinha.
- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
- Em caso de transbordamento ou derrame, remova o líquido em excesso da placa de cozinha.
- Não derrame sobre a placa de cozinha substâncias ácidas como o sumo de limão ou vinagre.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.



- Não coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de cozedura ligadas.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não lave em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.
- Não use o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.

Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.**
- este aparelho não deve ser instalado sobre um pedestral.
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar um possível sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Antes da instalação verifique que as condições locais de distribuição (natureza e pressão do gás) e a regulação do aparelho são compatíveis.
- Este aparelho não está ligado a um sistema de descarga dos produtos da combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as atuais normas de instalação. Preste uma atenção especial às recomendações previstas em matéria de ventilação.



Advertências

- As condições de regulação para este aparelho são indicadas na etiqueta de regulação de gás.
- Providencie para que a ligação do gás seja executada por pessoal autorizado.
- A colocação em funcionamento com o tubo flexível deverá ser efetuada de modo que o comprimento da tubagem não exceda os 2 metros de extensão máxima para os tubos flexíveis em aço e 1,5 metros para os tubos em borracha.
- Os tubos não devem estar em contacto com as partes móveis e não devem ser esmagados.
- Quando necessário, utilize um regulador de pressão conforme a norma vigente.
- Após cada intervenção, verifique se o binário de aperto das ligações de gás está compreendido entre 10 Nm e 15 Nm.
- Concluída a instalação, verifique se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilize chamas.
- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por técnicos autorizados.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes a uma temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.

Para este aparelho

- Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que o aparelho está desligado.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta do aparelho.
- Verifique que não ficam objetos presos nas portas.

1.2 Responsabilidade do fabricante

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

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



- utilização de peças de reposição não originais.

1.3 Finalidade do aparelho

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

1.4 Chapa de identificação

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

1.5 Este manual de utilização

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

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

1.6 Eliminação



Este aparelho, conforme a diretiva europeia REEE (2012/19/UE), deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos no final da sua vida útil. Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação elétrica e retire o cabo juntamente com a ficha.



Tensão elétrica

Perigo de eletrocussão

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



Advertências

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

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

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



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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

1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:

Advertências



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

Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

Utilização



Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios.

Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação



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



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



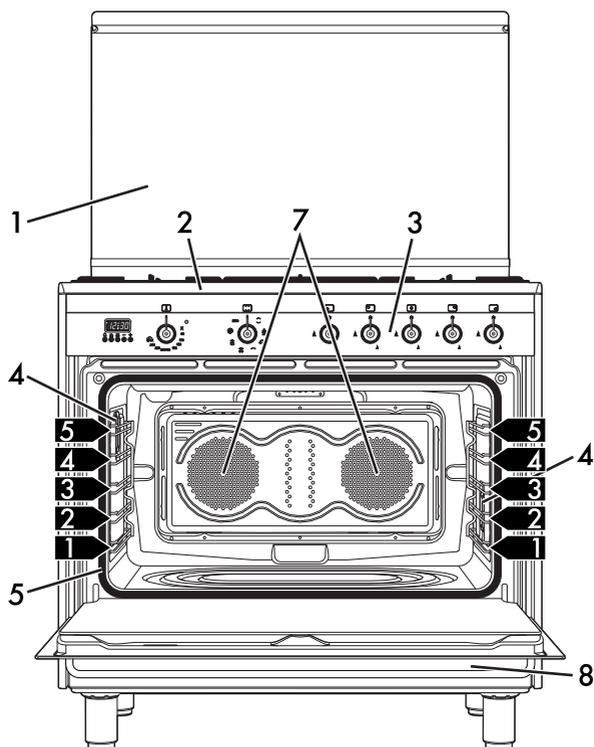
1.8 Para poupar energia

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



2 Descrição

2.1 Descrição geral



1 Tampa

2 Placa de cozedura

3 Painel de controlo

4 Lâmpada

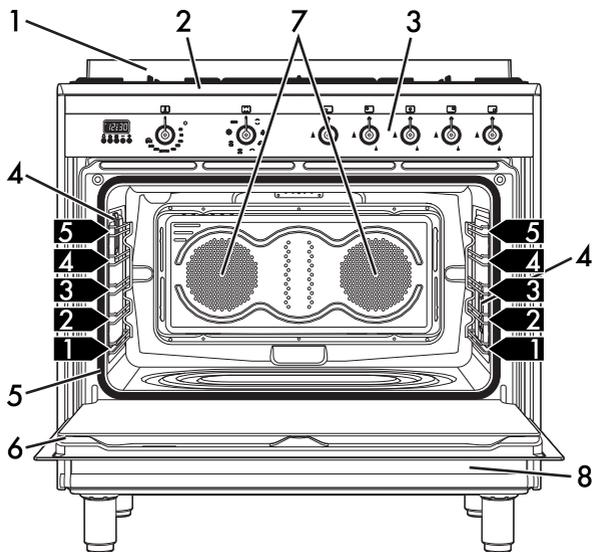
5 Vedante

6 Porta

7 Ventoinha

8 Estufa

1,2,3 ▶ Prateleira da armação de suporte da grelha/tabuleiro



1 Tampo

2 Placa de cozedura

3 Painel de controlo

4 Lâmpada do forno

5 Vedante

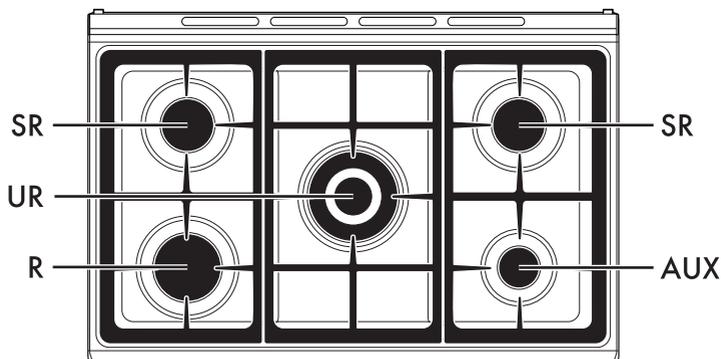
6 Porta

7 Ventoinha

8 Estufa

1,2,3 ▶ Prateleira da armação de suporte da grelha/tabuleiro

2.2 Placa de cozedura



AUX = Auxiliar

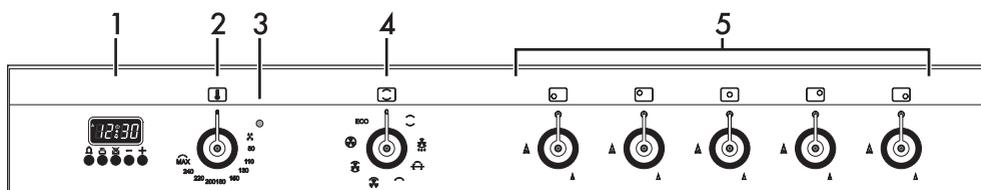
SR = Semi-rápido

R = Rápido

UR = Ultra rápido



2.3 Painel de controlo



1 Relógio de programação

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

2 Botão de temperatura

Através deste botão é possível selecionar a temperatura de cozedura.

Rode o botão em sentido horário para o valor pretendido, entre o mínimo e o máximo.

3 Luz indicadora

A luz indicadora acende para indicar que o forno está a aquecer. Apaga-se assim que atinge a temperatura definida. Pisca regularmente para indicar que a temperatura definida no interior do forno é mantida constante.

4 Botão de função

As várias funções do forno são apropriadas para diferentes modos de cozedura. Após selecionar a função pretendida, defina a temperatura da cozedura utilizando o botão da temperatura.

5 Botões dos queimadores da placa

Úteis para acender e ajustar os queimadores da placa.

Pressione e rode os botões em sentido anti-horário até o valor  para acender os queimadores correspondentes. Rode os botões até a zona entre a definição máxima  e mínima  para ajustar a chama.

Volte a colocar os botões na posição  para desligar os queimadores.



2.4 Outras partes

Prateleiras

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

Iluminação interna

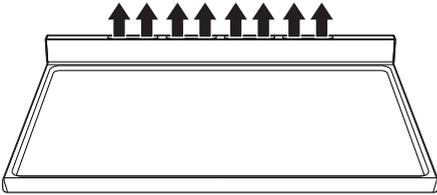
A iluminação interna do aparelho acende-se:

- Quando a porta é aberta
- Quando qualquer função é selecionada, para além da **ECO** função.

Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha arrefece o forno e entra em funcionamento durante a cozedura.

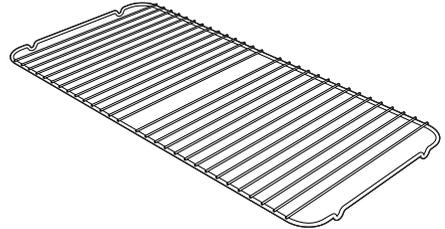
A ventoinha provoca um fluxo estável de ar que sai da parte traseira do aparelho e que pode continuar por mais algum tempo mesmo depois de desligar o aparelho.



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

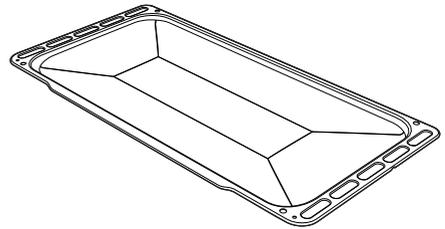
2.5 Acessórios disponíveis

Grelha para tabuleiro (apenas em alguns modelos)



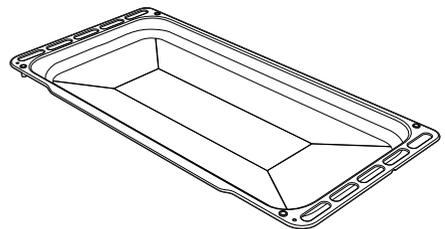
Deve ser colocada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos que possam pingar.

Tabuleiro (apenas em alguns modelos)



Útil para recolher a gordura dos alimentos colocados sobre a grelha acima.

Tabuleiro fundo

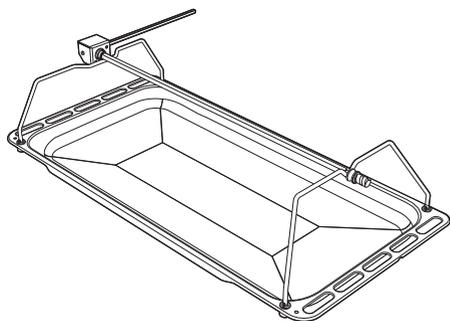


Útil para recolher a gordura dos alimentos colocados sobre a grelha acima.



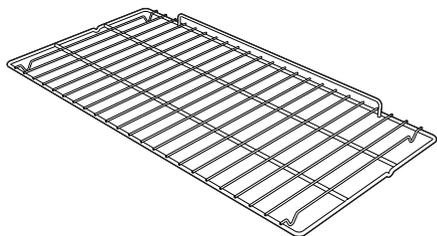
Descrição

Espeto rotativo



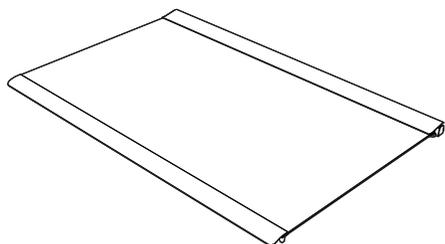
Útil para assar frango e todos os alimentos que exijam uma cozedura uniforme sobre toda a superfície.

Grelha



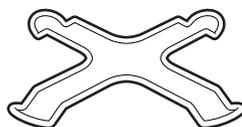
Útil para apoiar recipientes com alimentos durante a cozedura.

Tampa (apenas em alguns modelos)



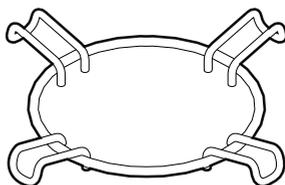
A tampa de vidro temperado com aresta de alumínio protege a placa quando não está a ser utilizada.

Aros redutores



Útil quando usar pequenos utensílios de cozinha.

Aro para WOK



Útil quando se utiliza uma panela tipo wok.

i Alguns modelos não são fornecidos com todos os acessórios.

i Os acessórios destinados a entrar em contato com os alimentos são feitos de materiais que se encontram em conformidade com as disposições da legislação vigente.

i Os acessórios fornecidos e opcionais podem ser solicitados aos Centros de Assistência Autorizados. Utilize apenas os acessórios originais fornecidos pelo fabricante.



3 Utilização

Instruções



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

- Mantenha a porta do forno fechada durante a cozedura.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do forno.
- Não toque nos elementos de aquecimento existentes no interior do forno.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- Se precisar mover os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta por 5 cm por alguns segundos, deixe o vapor sair e depois abra-a completamente.



Utilização imprópria Perigo de queimaduras

- Certifique-se de que as coroas espalhadoras da chama estão posicionadas corretamente nos seus sítios com as suas respetivas tampas do queimador.
- Os óleos e as gorduras podem incendiar-se em caso de sobreaquecimento. Tenha muito cuidado.



Utilização imprópria Riscos de danos nas superfícies

- Não cubra o fundo da cavidade do forno com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Se pretender utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não interfira com a circulação de ar quente dentro do forno.
- Não coloque panelas/tachos ou tabuleiros diretamente sobre o fundo da cavidade do forno.
- Não utilize a porta aberta para apoiar panelas ou tabuleiros no painel de vidro interno.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Os recipientes para cozinhar e os grelhadores devem ser posicionados dentro do perímetro da placa de cozedura.
- Todas as panelas devem ter os fundos nivelados e uniformes.
- Se derramar ou pingar algum líquido, remova o excesso da placa.



Alta temperatura dentro da estufa Perigo de queimaduras

- Não abra a estufa quando o forno estiver ligado e ainda quente.
- Os objetos no interior da estufa poderão ficar muito quentes após a utilização do forno.



Utilização



Temperatura elevada no interior do forno durante a utilização
Perigo de incêndio ou explosão

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



Utilização imprópria
Riscos de danos nas superfícies

- Não baixe a tampa quando os queimadores estiverem acesos.



Uma fuga de gás pode causar uma explosão.

Se sentir cheiro de gás ou se houver falhas no sistema de gás:

- Desligue imediatamente a alimentação de gás ou feche a válvula do cilindro de gás.
- Apague todas as chamas abertas e cigarros.
- Não ligue os interruptores ou aparelhos e não retire as fichas das tomadas de corrente. Não utilize telefones ou telemóveis dentro do edifício/cómodo.
- Abra a janela para ventilar o cómodo.
- Ligue para os serviços de assistência ao cliente ou para o seu fornecedor de gás.

Avarias

Qualquer uma das seguintes situações indica uma avaria e por isso é necessário contactar um centro de assistência técnica:

- Placa do queimador amarelada.
- Danos nos utensílios de cozinha.
- Os queimadores não se acendem corretamente.
- É difícil manter os queimadores acesos.
- Os queimadores apagam-se quando o aparelho está em utilização.
- É difícil rodar as válvulas de gás.

Se o aparelho não funcionar corretamente, contacte o seu Centro de Assistência Técnica Autorizado local.

Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protectoras do exterior ou do interior do equipamento, incluindo os acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à exceção da placa com os dados técnicos) dos acessórios e da cavidade do forno.

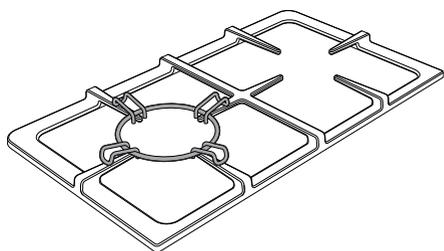
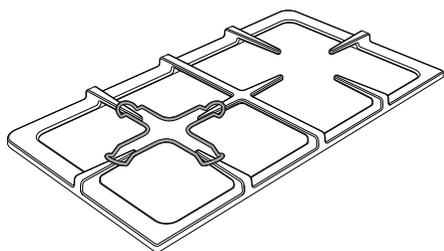


3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (veja 4 Limpeza e manutenção).
4. Aqueça o forno vazio à máxima temperatura para queimar eventuais resíduos do processo de fabricação.

3.1 Utilização dos acessórios

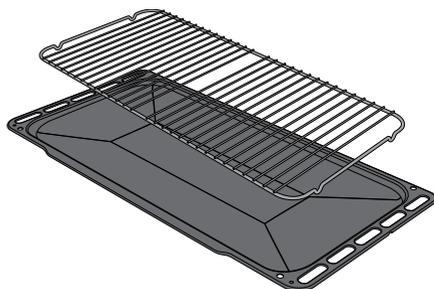
Aros redutores

Os aros redutores têm de ser colocados nas grelhas da placa de cozedura. Certifique-se de que são colocados adequadamente.



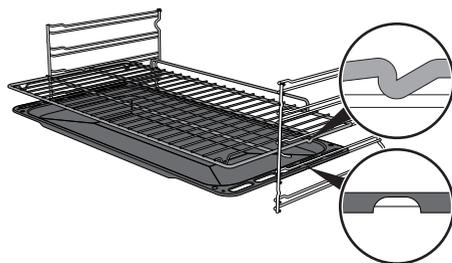
Grelha para tabuleiro (apenas em alguns modelos)

A grelha para tabuleiro tem de ser introduzida no tabuleiro. Deste modo, a gordura pode ser recolhida separadamente do alimento que estiver a ser cozinhado.



Grelhas e tabuleiros

As grelhas e tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até que parem completamente. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extracção da grelha devem ser voltados para baixo e para a parte posterior do forno.



Insira cuidadosamente as grelhas e tabuleiros dentro do forno até que parem.



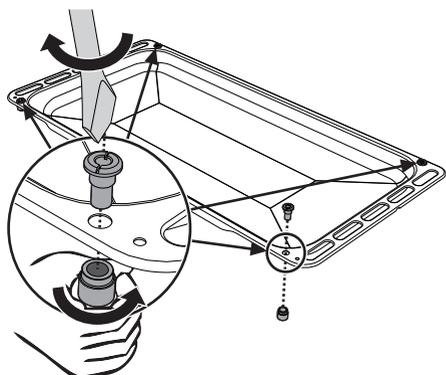
Utilização



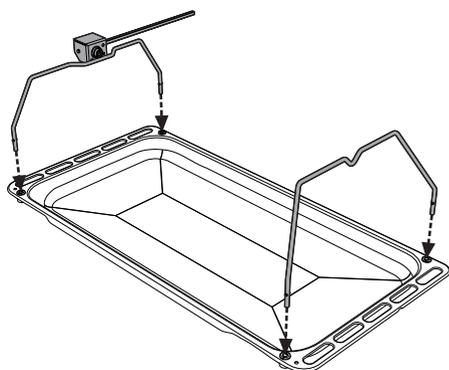
Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover qualquer resíduo deixado pelo processo de fabricação.

Espeto rotativo

1. Introduza as 4 buchas fornecidas nos 4 orifícios de canto do tabuleiro fundo e aperte-as nas porcas de anel com uma ferramenta adequada (como uma chave de fenda).



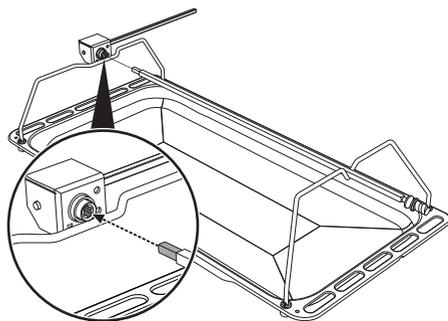
2. Posicione os suportes do espeto rotativo nas buchas como mostra a figura abaixo.



3. Prepare o espeto rotativo com o alimento usando os garfos de fixação fornecidos. Os garfos de fixação podem ser apertados com os parafusos de aperto.

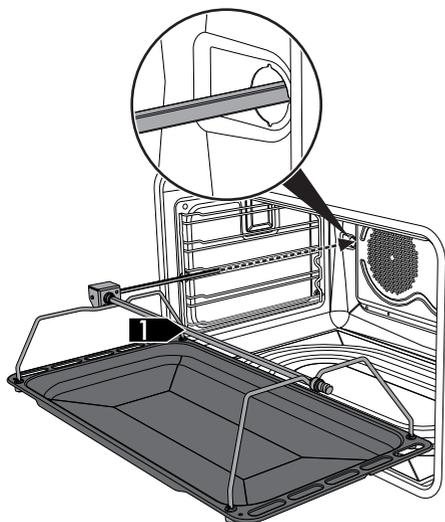


4. Uma vez que tenha preparado o espeto rotativo, coloque-o nos suportes. Introduza a ponta da haste no alojamento do mecanismo no suporte à esquerda até que pare.

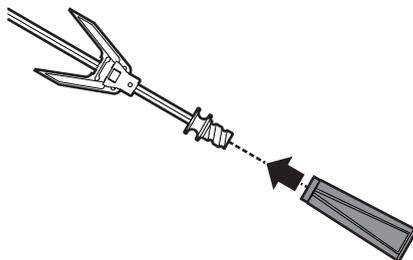




5. Coloque o tabuleiro na primeira prateleira (veja «Descrição geral»).
6. Introduza a ponta da haste no alojamento do motor do espeto rotativo, à esquerda da parede traseira do forno.



8. Quando a cozedura estiver completa, retire o tabuleiro com o espeto rotativo.
9. Aparafuse o cabo fornecido para poder manusear o espeto rotativo com mais facilidade.



3.2 Utilização da placa

Todos os dispositivos de monitorização e comandos do aparelho encontram-se no painel frontal. O queimador controlado por cada botão é exibido junto ao botão. O aparelho está munido com um dispositivo de ignição eletrónica. Basta pressionar o botão e rodá-lo em sentido anti-horário para o símbolo de chama máxima, até que o queimador acenda. Se o queimador não acender nos primeiros 15 segundos, rode o botão para  e aguarde 60 segundos antes de tentar novamente. Depois de acender, mantenha o botão pressionado durante alguns segundos para permitir que o termopar aqueça.



Estas operações devem ser executadas com o forno desligado e frio.

7. Para ativar o espeto rotativo, rode o botão de função para a posição  e utilize o botão de temperatura para definir uma temperatura de cozedura.



Deite um pouco de água no tabuleiro para evitar a formação de fumo.



Utilização

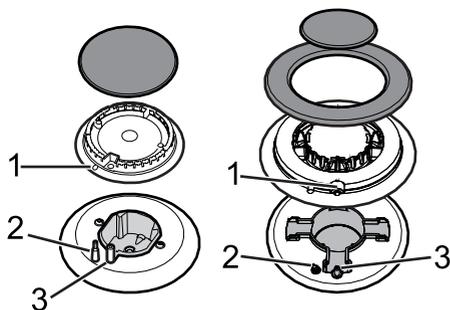
O queimador pode apagar-se quando soltar o botão: Neste caso, o termopar não aqueceu o suficiente. Aguarde alguns momentos e repita a operação. Mantenha o botão pressionado durante mais tempo.



Em caso de desligamento acidental, será acionado um dispositivo de segurança que cortará o fornecimento de gás, mesmo que a torneira do gás esteja aberta. Volte o botão para  e aguarde pelo menos 60 segundos antes de acendê-lo novamente.

Posicionamento correto das coroas espalhadoras da chama e das tampas de queimador

Antes de acender os queimadores da placa, certifique-se que as coroas espalhadoras da chama estão posicionadas corretamente nos seus sítios com as suas respetivas tampas do queimador. Certifique-se de que os orifícios **1** nas coroas espalhadoras da chama estão alinhados com os termopares **2** e os isqueiros **3**.



Dicas práticas para utilizar a placa

Para obter uma melhor eficiência dos queimadores e reduzir o consumo de gás ao mínimo, utilize panelas com tampas e com diâmetro ajustado ao queimador, para evitar que a chama incida sobre os lados da panela. No momento de ebulição reduza a chama o suficiente para impedir que o líquido derrame.

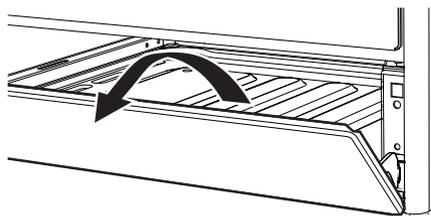


Diâmetros dos utensílios de cozinha:

- Auxiliar: 12 - 14 cm.
- Semirrápido: 16 - 24 cm.
- Rápido: 18 - 26 cm.
- Ultrarrápido: 18 - 28 cm.

3.3 Utilização da estufa

A estufa está na parte inferior do fogão. Para a abrir, puxe a pega em sua direção. Pode ser usada para guardar utensílios de cozinha ou objetos metálicos necessários ao utilizar o aparelho.





3.4 Utilização do forno

Ligar o forno

Para ligar o forno:

1. Selecione a função de cozedura através do botão de funções.
2. Selecione a temperatura através do botão de temperatura.



Certifique-se de que o relógio de programação exibe o símbolo de duração da cozedura , caso contrário não será possível ligar o forno.

Pressione as teclas  e  ao mesmo tempo para redefinir o relógio programador.

Lista de funções



Estático

Já que o calor é emitido de cima e de baixo do forno ao mesmo tempo, este sistema é particularmente apropriado para certos tipos de alimento. A cozedura tradicional, também conhecida como cozedura estática, é apropriada para cozinhar apenas um prato de cada vez. Perfeita para todos os tipos de assados, pães e bolos e particularmente apropriada para carnes gordas, como ganso e pato.



Ventoinha + elemento inferior

A combinação da ventoinha com apenas o elemento de aquecimento inferior permite que a cozedura seja concluída mais rapidamente. Este sistema é recomendado para esterilizar ou para terminar a cozedura de alimentos que já estão bem cozidos na superfície, mas não no interior, e que por isso precisam de um pouco mais de calor. Ideal para todos os tipos de alimentos.

Nos modelos pirolíticos, as funções especiais de descongelação e de fermentação são reunidas sob a mesma função.



Grill + Espeto rotativo

O espeto rotativo funciona em combinação com o elemento de aquecimento central do grill e permite que os alimentos fiquem perfeitamente dourados.



Grill

O calor emitido a partir do elemento do grill promove resultados perfeitos no alimento que está a ser grelhado, principalmente se for uma carne de espessura fina a média e em combinação com o espeto rotativo (se instalado) dá ao alimento um dourado uniforme no final da cozedura. Perfeito para salsichas, costelinhas e entremeadas. Esta função permite grelhar uniformemente grandes quantidades de alimento, particularmente carnes.



Ventoinha com grill

O ar produzido pela ventoinha suaviza a onda forte de calor gerada pelo grill, grelhando perfeitamente até alimentos com muita espessura. Perfeito para peças grandes de carne (por ex: pá de porco).



Utilização



Ventoinha assistida

O funcionamento da ventoinha, combinado com a cozedura tradicional, assegura a cozedura consistente, mesmo em receitas complexas. Perfeito para biscoitos e bolos, mesmo quando cozinhado simultaneamente em vários níveis. (Para cozedura em vários níveis, recomendamos utilizar a 2ª e a 4ª prateleira).



Ventoinha com circular

A combinação da ventoinha e do elemento de aquecimento circular (incorporada na parte traseira do forno), permite-lhe cozinhar diferentes alimentos em vários níveis, desde que necessitem das mesmas temperaturas e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente assegura uma distribuição instantânea e uniforme do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar peixe, vegetais e bolos simultaneamente (em diferentes níveis), sem misturar odores e sabores.

ECO

Eco

Esta função é particularmente adequada para cozinhar numa única prateleira com baixo consumo de energia. É recomendada para todos os tipos de alimentos, exceto aqueles que podem criar muita humidade (como os vegetais).

Para obter a máxima poupança energética e reduzir os tempos de cozedura, recomenda-se introduzir os alimentos no forno sem preaquecer o compartimento de cozedura.



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



Na função ECO os tempos de cozedura (e eventualmente do preaquecimento) são mais longos.



A função ECO é uma função de cozedura delicada e é recomendada para cozinhar alimentos que suportem temperaturas inferiores a 210°C; no caso de cozedura em temperaturas mais altas, selecione outra função.



Vapor Clean

Esta função facilita a limpeza utilizando o vapor produzido por uma pequena quantidade de água vertida sobre a ranhura própria localizada no fundo.





3.5 Conselhos de cozedura

Conselhos gerais

- Utilize uma função de ventoinha assistida para obter uma cozedura consistente em vários níveis.
- Não é possível diminuir os tempos de cozedura aumentando a temperatura (a comida pode ficar cozinhada em excesso no exterior e mal cozinhada no interior).

Conselhos para a cozedura de carne

- Os tempos de cozedura variam de acordo com a espessura e a qualidade do alimento, além do gosto do consumidor.
- Utilize um termómetro apropriado quando assar carnes ou simplesmente pressione a carne com uma colher. Se estiver dura, está pronta; se não, precisa de mais alguns minutos de cozedura.

Conselhos para cozinhar com o Grill e com a Ventoinha com grill

- A carne pode ser grelhada mesmo quando colocada dentro do forno frio, ou pré-aquecido se quiser modificar o efeito da cozedura.
- Na função Ventoinha com grill é aconselhável pré-aquecer o forno antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.

- Na função Grill, aconselha-se rodar o botão de temperatura para o valor mais alto próximo do símbolo  para otimizar a cozedura.
- Os alimentos devem ser temperados antes de cozinhar. Os alimentos também devem ser revestidos com óleo ou manteiga derretida antes de serem cozinhados.
- Utilize o tabuleiro de forno na primeira prateleira em baixo para a recolha dos líquidos produzidos ao grelhar.

Conselhos para a cozedura de bolos/ sobremesas e biscoitos

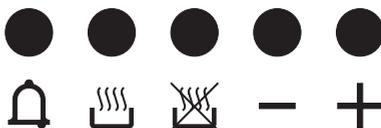
- Utilize formas de metal escuro: Ajudam a absorver melhor o calor.
- A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e da consistência da massa.
- Para verificar se a sobremesa está cozinhada por inteiro: No final da cozedura, introduza um palito de dente no ponto mais alto da sobremesa. Se ele sair limpo, o bolo está cozido.
- Se o bolo abater-se quando sair do forno, da próxima vez reduza a temperatura definida em cerca de 10°C, seleccionando um tempo de cozedura maior caso seja necessário.
- Ao cozinhar sobremesas ou vegetais, pode formar-se uma condensação excessiva no vidro. Para evitar isto, abra a porta com muito cuidado um par de vezes durante a cozedura.



Conselhos para descongelação e fermentação

- Coloque os alimentos congelados sem a sua embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do forno.
- Evite sobrepor alimentos.
- Para descongelar a carne, utilize a grelha posicionada no segundo nível e um tabuleiro no primeiro nível. Deste modo, o líquido do alimento descongelado não fica em contato com o alimento.
- As partes mais delicadas podem ser cobertas com folha de alumínio.
- Para uma fermentação com melhores resultados, pode-se colocar um recipiente com água no fundo do forno.

3.6 Programador digital



-  Tecla do temporizador de minutos
-  Tecla de duração da cozedura
-  Tecla de fim da cozedura
-  Tecla de diminuição
-  Tecla de aumento do valor

i Certifique-se de que o relógio de programação exibe o símbolo de duração da cozedura , caso contrário não será possível ligar o forno.

Pressione as teclas  e  ao mesmo tempo para redefinir o relógio de programação.



Definição da hora

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

Na altura da primeira utilização ou após uma falha elétrica, os dígitos  começarão a piscar no display do aparelho.

1. Pressione as teclas  e  ao mesmo tempo. O ponto entre as horas e os minutos pisca.
2. A hora pode ser ajustada utilizando a tecla  ou . Mantenha a tecla pressionada para aumentar ou diminuir rapidamente.
3. Pressione a tecla  ou espere 5 segundos. O ponto entre as horas e os minutos deixa de piscar.
4. O símbolo  no display indica que o aparelho está pronto para começar a cozinhar.

Cozedura temporizada

i A cozedura temporizada é a função que permite que a cozedura seja iniciada e depois concluída após um período específico de tempo definido pelo utilizador.

1. Após selecionar uma função de cozedura e a temperatura, pressione a tecla . O display exibirá os dígitos  e o símbolo  exibido entre as horas e os minutos.
2. Utilize a tecla  ou  para definir os minutos pretendidos.
3. Aguarde aprox. 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. A hora atual e os símbolos **A** e  aparecerão no display.
4. No final da cozedura, as resistências serão desativadas. No display, o símbolo  apaga-se, o símbolo **A** pisca e soa a campainha.
5. Para desligar a campainha, basta pressionar qualquer tecla do relógio programador.



Utilização

6. Pressione as teclas  e  ao mesmo tempo para redefinir o relógio programador.



Não é possível definir um tempo de cozedura superior a 10 horas.



Após a definição, para exibir o tempo de cozedura deixe pressionada a tecla .



Para redefinir o programa ajustado, pressione as teclas  e  ao mesmo tempo e desligue o forno manualmente.

Cozedura programada



A cozedura programada é a função que permite que a cozedura seja iniciada numa hora definida e depois concluída após um período específico de tempo definido pelo utilizador.

1. Defina o tempo de cozedura como descrito no ponto anterior «Cozedura temporizada».
2. Pressione a tecla . A soma da hora atual mais a duração da cozedura pré-definida aparecerá no display.

3. Utilize a tecla  ou  para definir os minutos pretendidos.

4. Aguarde aprox. 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. A hora atual e os símbolos  e  aparecerão no display.

5. No final da cozedura, as resistências serão desativadas. No display, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e soa a campainha.

6. Para desligar a campainha, basta pressionar qualquer tecla do relógio programador.

7. Pressione as teclas  e  ao mesmo tempo para redefinir o relógio programador.



Após a definição, para exibir o tempo de cozedura deixe pressionada a tecla . Para exibir a hora de fim da cozedura, pressione a tecla .

Cancelamento dos dados definidos

Pressione as teclas  e  ao mesmo tempo para redefinir os programas já definidos.

Depois desligue manualmente o forno se a cozedura estiver em progresso.



Temporizador contador de minutos



O temporizador contador de minutos não interrompe a cozedura, mas avisa o utilizador quando decorreram os minutos definidos.

O temporizador contador de minutos pode ser ativado em qualquer altura.

1. Pressione a tecla . O display exibe os dígitos  e a luz indicadora  a piscar entre as horas e os minutos.
2. Utilize a tecla  ou  para definir os minutos pretendidos.
3. Aguarde aprox. 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para concluir o ajuste do temporizador contador de minutos. A hora atual e os símbolos  e  aparecem no display.



Não é possível definir um tempo de cozedura superior a 24 horas.



Após a programação do temporizador contador de minutos, o display voltará a exibir a hora atual. Pressione a tecla  para exibir o tempo restante.

Ajuste do volume da campanha de aviso

O volume da campanha pode ser definido para 3 diferentes níveis. Quando a campanha estiver ativa, pressione  para alterar a definição.



Utilização

Tabela indicadora das cozeduras

Alimentos	Peso (kg)	Função	Posição da prateleira a partir do fundo	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Lasanha	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Massa no forno	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Vitela assada	2	Turbo/ventoinha assistida	2	180 - 190	90 - 100	
Lombo de porco com osso	2	Turbo/ventoinha assistida	2	180 - 190	70 - 80	
Salsichas	1,5	Ventoinha com grill	4	MAX	15	
Rosbife	1	Turbo/ventoinha assistida	2	200	40 - 45	
Coelho assado	1,5	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	3	Turbo/ventoinha assistida	2	180 - 190	110 - 120	
Cachaço de porco assado	2 - 3	Turbo/ventoinha assistida	2	180 - 190	170 - 180	
Frango assado	1,2	Turbo/ventoinha assistida	2	180 - 190	65 - 70	
					1º superfície	2º superfície
Costeletas de porco	1,5	Ventoinha com grill	4	MAX	15	5
Entrecosto	1,5	Ventoinha com grill	4	MAX	10	10
Entremeada	0,7	Grill	5	MAX	7	8
Fêvera de porco	1,5	Ventoinha com grill	4	MAX	10	5
Lombo de novilho	1	Grill	5	MAX	10	7
Truta salmonada	1,2	Turbo/ventoinha assistida	2	150 - 160	35 - 40	
Tamboril	1,5	Turbo/ventoinha assistida	2	160	60 - 65	
Rodovalho	1,5	Turbo/ventoinha assistida	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/ventoinha assistida	2	MAX	8 - 9	
Pão	1	Circular	2	190 - 200	25 - 30	
Pão focaccia	1	Turbo/ventoinha assistida	2	180 - 190	20 - 25	
Bolo de pacote	1	Circular	2	160	55 - 60	
Tarte com compota	1	Circular	2	160	35 - 40	
Bolo de queijo ricotta	1	Circular	2	160 - 170	55 - 60	
Tartes com compota	1	Turbo/Circular	2	160	20 - 25	
Bolo paraíso	1,2	Circular	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Circular	2	180	80 - 90	
Pão-de-ló	1	Circular	2	150 - 160	55 - 60	
Pudim de arroz	1	Turbo/Circular	2	160	55 - 60	
Brioques	0,6	Circular	2	160	30 - 35	

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



4 Limpeza e manutenção

Instruções



Utilização imprópria Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, níquelagens, cromagens).
- Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de nódoas e palhas de aço) sobre as partes em vidro.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não lave os componentes removíveis tais como as grelhas da placa, as coroas espalhadoras da chama e as tampas de queimador na lavadora de loiças.



Recomendamos a utilização de produtos de limpeza distribuídos pelo fabricante.

Limpeza das superfícies

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

Limpeza diária normal

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

Deite o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxágue cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

Manchas de alimentos ou resíduos

Não utilize esfregões de aço e raspadores cortantes, já que podem danificar as superfícies.

Utilize produtos normais, não abrasivos e, se necessário, um utensílio de madeira ou de plástico. Enxágue muito bem e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

Evite deixar secar no interior do forno resíduos de alimentos à base de açúcar (por ex. compota). Se deixá-los estar por demasiado tempo, podem danificar o esmalte no interior do equipamento.



Após a limpeza, seque bem o aparelho para evitar que pingos de água ou detergente interfiram com o seu funcionamento ou deixem marcas antiestéticas.



Limpeza e manutenção

4.1 Limpeza da placa

Grelhas da placa de cozedura

Remova as grelhas e limpe-as com água morna e detergente não abrasivo. Certifique-se de que remove todas as incrustações. Seque-as completamente e recolque-as na placa.



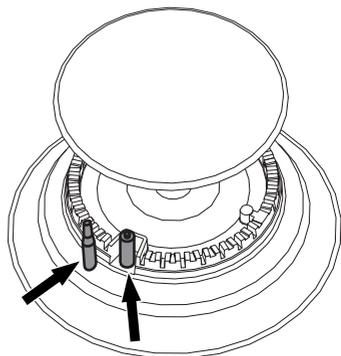
Com o passar do tempo, o contacto contínuo entre as grelhas e a chama podem causar alterações no esmalte nas partes expostas ao calor. Trata-se de um fenómeno de todo natural que não prejudica de forma alguma a funcionalidade deste componente.

Coroas espalhadoras da chama e tampas de queimador

As coroas espalhadoras da chama e as tampas de queimador podem ser removidas para facilitar a sua limpeza. Lave-as com água quente e detergente não abrasivo. Remova cuidadosamente qualquer incrustação, depois aguarde até que estejam completamente secas. Reposicione as coroas espalhadoras da chama e certifique-se que estão posicionadas corretamente nos seus sítios com as suas respetivas tampas do queimador.

Isqueiros e termopares

Para um funcionamento correto, os isqueiros e os termopares devem estar perfeitamente limpos. Verifique-os frequentemente e limpe-os com um pano húmido, se necessário. Os eventuais resíduos secos devem ser removidos com um palito de madeira ou com uma agulha.



Botões



Não utilize produtos agressivos contendo álcool ou produtos para limpeza de aço e vidro para limpar os botões, pois estes produtos podem causar danos permanentes.

Os botões devem ser limpos com um pano macio humedecido com água morna e depois secos cuidadosamente. Podem ser removidos puxando-os para fora do seu alojamento.



Limpeza da tampa de vidro (apenas em alguns modelos)

A tampa pode ser extraída das dobradiças para facilitar a sua limpeza.

1. Desça a tampa para a posição de fechada.
2. Desaperte os parafusos da parte de trás das dobradiças.
3. Abra-a e levante-a.
4. Limpe.
5. Insira a tampa nas guias. Aperte os parafusos de fixação nas dobradiças na posição fechada.



Se caírem líquidos na tampa enquanto estiver fechada, remova-os cuidadosamente com um pano antes de abri-la.

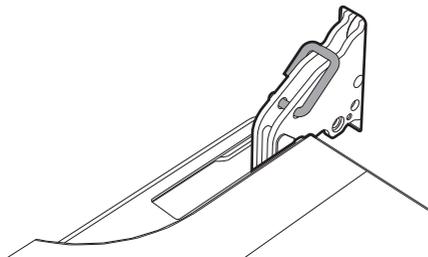
4.2 Limpeza da porta

Remover a porta

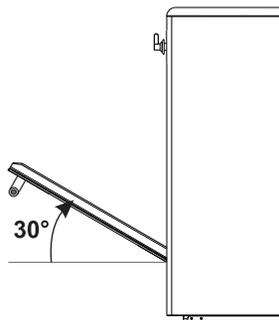
A porta pode ser removida e colocada sobre uma lona ou pano para facilitar a sua limpeza.

Para remover a porta, faça o seguinte:

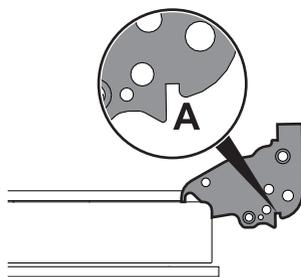
1. Abra completamente a porta e insira dois pinos nos orifícios nas dobradiças indicadas na figura.



2. Agarre na porta em ambos os lados com as duas mãos, levante-a formando um ângulo de 30° e remova-a.



3. Para tornar a montar a porta, coloque as dobradiças nas ranhuras correspondentes do forno, certificando-se que as partes ranhuradas **A** estão completamente posicionadas nas ranhuras. Desça a porta e uma vez no sítio, remova os pinos dos orifícios das dobradiças.



Limpeza do vidro da porta

O vidro da porta deve ser mantido sempre inteiramente limpo. Utilize papel de cozinha absorvente. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente comum.

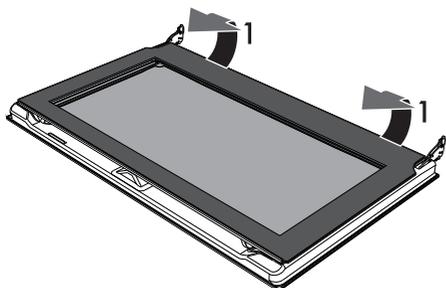


Limpeza e manutenção

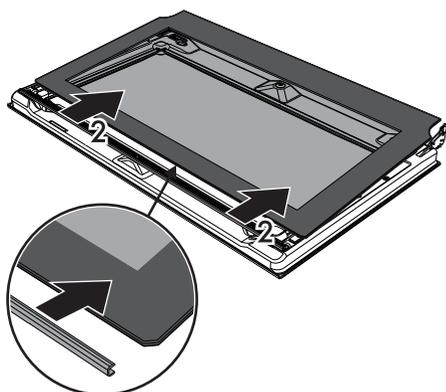
Remoção dos painéis de vidro internos

Para facilitar a limpeza, os painéis internos da porta podem ser removidos.

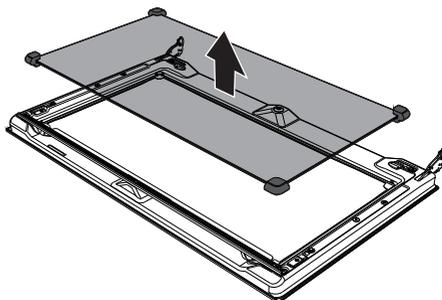
1. Abra a porta.
2. Posicione os grampos de retenção nos furos das dobradiças para evitar o fechamento acidental da porta.
3. Puxe a parte traseira do painel de vidro interno suavemente para cima, seguindo o movimento indicado pelas setas (1).



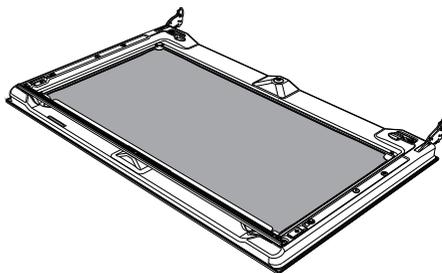
4. Extraia o painel de vidro interno da faixa frontal (2) para o remover da porta.



5. Retire o painel intermédio de vidro levantando-o.



6. Limpe o painel de vidro externo e os painéis removidos anteriormente. Utilize papel de cozinha absorvente. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.



7. Quando tiver terminado a limpeza, volte a colocar o painel intermédio de vidro no seu alojamento na porta.
8. Para reposicionar o painel de vidro interno, deslize a parte superior na faixa da porta e introduza os dois pinos traseiros nos seus assentos, pressionando levemente.



4.3 Limpeza da cavidade do forno

Para manter o seu forno nas melhores condições possíveis, limpe-o regularmente depois de o deixar arrefecer.

Evite deixar secar os resíduos alimentares dentro da cavidade do forno, pois isso poderia danificar o esmalte.

Extraia todas as peças removíveis antes da limpeza.

Para facilitar a limpeza, recomendamos a remoção:

- Da porta
- Das armações de suporte de grelhas/tabuleiro
- Do vedante.



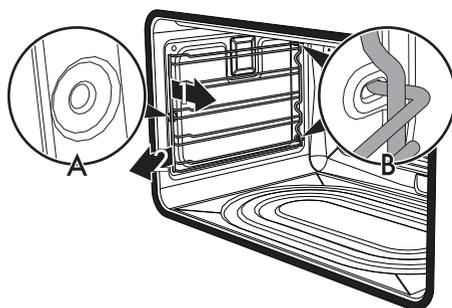
No caso de utilizar produtos de limpeza específicos, recomendamos que deixe o forno ligado na temperatura máxima durante 15-20 minutos, a fim de eliminar qualquer resíduo.

Remova as armações de suporte das grelhas/tabuleiros.

A remoção das armações de suporte das grelhas/tabuleiros permite uma limpeza mais fácil das laterais.

Para remover as armações de suporte das grelhas/tabuleiros.

- Puxe a armação para o interior do forno para o desencaixar da sua ranhura **A**, depois faça deslizar para fora dos assentos **B** na parte de trás.



- Concluída a limpeza, repita os procedimentos acima para recolocar as armações de suporte das grelhas/tabuleiros.



Limpeza e manutenção

4.4 Vapor Clean

i O Vapor Clean é um procedimento de limpeza assistida que facilita a remoção de sujidade. Graças a este processo, é possível limpar o interior do forno muito facilmente. Os resíduos de sujidade são amaciados pelo calor e pelo vapor de água para facilitar a sua remoção numa fase posterior.



Utilização imprópria Riscos de danos nas superfícies

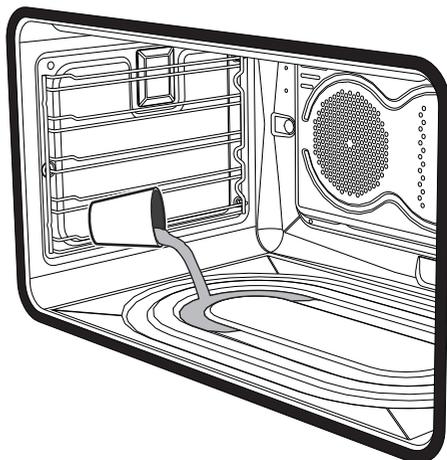
- Remova do interior do forno quaisquer resíduos alimentares ou grandes derrames de alimentos derivados da cozedura.
- Efetue as operações de limpeza assistida do forno apenas quando o forno estiver frio.

Operações preliminares

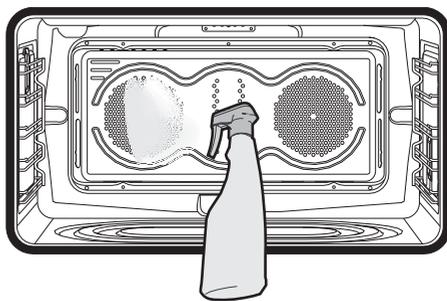
Antes de iniciar a função Vapor Clean:

- Retire completamente todos os acessórios do interior do forno.

- Deite aproximadamente 40 cc de água no tabuleiro. Certifique-se de que não transborda para fora da cavidade.



- Pulverize uma solução de líquido de limpeza do forno utilizando um bico de pulverização. Direcione o spray contra as paredes laterais, para cima, para baixo e em direção ao defletor.



- Feche a porta.



Recomendamos pulverizar aproximadamente 20 vezes, no máximo.



Definição do Vapor Clean

1. Rode o botão de função para o símbolo  e o botão de temperatura para o símbolo .

2. Defina um tempo de cozedura de 18 minutos utilizando o relógio de programação.

O ciclo de Vapor Clean começa alguns segundos após a última pressão nas teclas do relógio de programação.

3. No final do ciclo de Vapor Clean, o temporizador desativará os elementos de aquecimento do forno, a campainha começará a soar e os números no mostrador do relógio de programação começarão a piscar.

Fim do ciclo do Vapor Clean

4. Abra a porta e limpe a sujidade menos resistente com um pano de microfibras.

5. Utilize uma esponja antirriscos com filamentos de alumínio nas incrustações mais duras.

6. No caso de resíduos de gordura, utilize produtos de limpeza específicos para forno.

7. Remova a água deixada no interior do forno.

Para uma melhor higiene e para evitar que os alimentos sejam afetados por odores desagradáveis, recomendamos que o forno seja seco utilizando uma função de ventoinha assistida a 160°C durante aproximadamente 10 minutos.



Recomendamos o uso de luvas de borracha para estas operações.



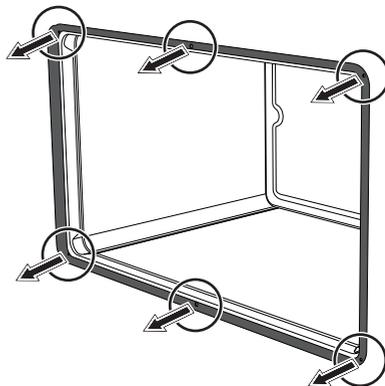
Para facilitar a limpeza manual das peças de difícil acesso, recomendamos a remoção da porta.

4.5 Manutenção extraordinária

Instalação e remoção do vedante

Para remover o vedante:

- Solte os grampos nos 4 cantos e no centro, depois puxe o vedante.



Para recolocar o vedante:

- Prenda os grampos nos 4 cantos e no centro do vedante.

Dicas de manutenção dos vedantes

O vedante deve estar macio e elástico.

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



Limpeza e manutenção

Substituição da lâmpada interna



Partes sob tensão eléctrica
Perigo de electrocussão

- Desligue a ficha do aparelho da tomada.

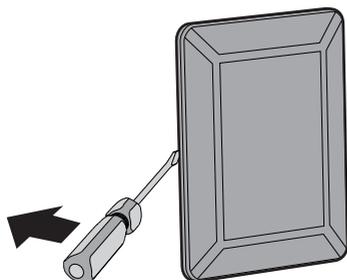


O forno está equipado com uma lâmpada de 40 W.

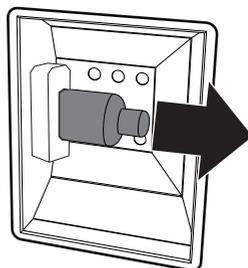
1. Retire completamente todos os acessórios do interior do forno.
2. Remova as armações de suporte das grelhas/tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada utilizando uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



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

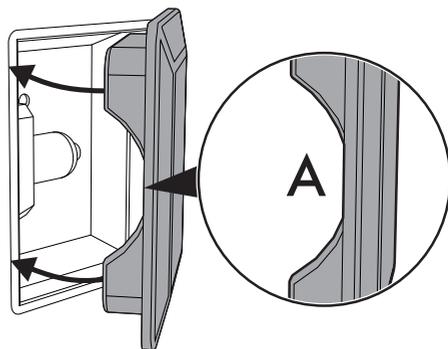


4. Deslize para fora e remova a lâmpada.



Não toque na lâmpada de halógeno diretamente com os dedos, mas envolva-a com um material isolante.

5. Encaixe a lâmpada nova.
6. Volte a montar a tampa. Certifique-se de que a parte moldada do vidro (A) está voltada para a porta.



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



5 Instalação

5.1 Ligação do gás



**Fuga de gás
Perigo de explosão**

- Após a realização de qualquer operação, verifique se o binário de aperto das conexões de gás se situa entre 10 e 15 Nm.
- Quando necessário, utilize um regulador de pressão que esteja em conformidade com as normas vigentes.
- No fim da instalação, verifique se existem algumas fugas com uma solução de sabão, nunca com uma chama.
- A instalação utilizando uma mangueira deverá ser efetuada de modo que o comprimento da mangueira não exceda os 2 metros de extensão máxima para as mangueiras de aço e 1,5 metros para as mangueiras de borracha.
- As mangueiras não devem entrar em contacto com partes móveis e não devem ser, de forma alguma, esmagadas.

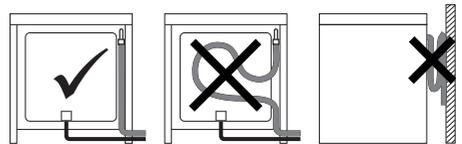
Informações gerais

A ligação à rede de gás pode ser feita utilizando uma mangueira de aço para parede contínua, em conformidade com as orientações estabelecidas pelas normas em vigor. O aparelho está predefinido para gás natural G20 (2H) a uma pressão de 20 mbar. Para o fornecimento de outros tipos de gás, veja o capítulo «5.2 Adaptação a diferentes tipos de gás». A ligação de entrada de gás é de 1/2" roscada para gás externo (ISO 228-1).

Ligação com uma mangueira de borracha

Verifique se todas as seguintes condições são cumpridas:

- a mangueira está fixada ao conetor da mangueira com abraçadeiras de segurança;
- nenhuma parte da mangueira está em contacto com superfícies quentes (máx. 50°C);
- a mangueira não esteja sujeita a qualquer esforço de tracção ou tensão e não tenha dobras ou estrangulamentos.
- a mangueira não esteja em contacto com objectos afiados ou arestas vivas;
- se a mangueira não estiver perfeitamente hermética e tiver fugas de gás, não tente repará-la, substitua-a por uma nova mangueira.
- verifique se a mangueira não ultrapassou a data de validade (serigrafada na própria mangueira).

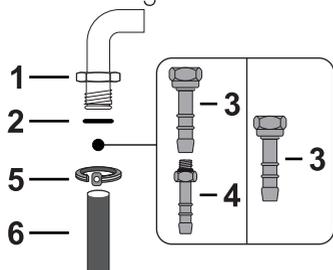


Faça a ligação ao abastecimento de gás através de uma mangueira de borracha cujas especificações estejam em conformidade com as normas em vigor (verifique se a norma de referência está impressa na mangueira).



Instalação

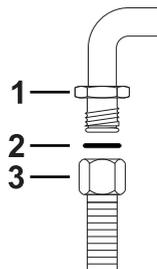
Aperte cuidadosamente o conector da mangueira **3** ao conector de gás do equipamento **1** (rosca de 1/2" ISO 228-1), colocando o vedante **2** entre eles. O conector da mangueira **4** também pode ser aparafusado ao adaptador da mangueira **3**, dependendo do diâmetro da mangueira de gás utilizada. Depois de ter apertado o conector(es) da mangueira, empurre a mangueira de gás **6** para o conector da mangueira e aperte-a com a abraçadeira **5** que está em conformidade com a norma em vigor.



Ligação com uma mangueira de aço

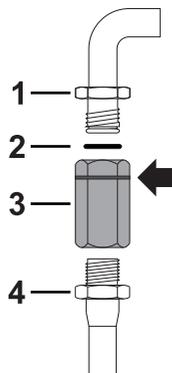
Faça a ligação à rede do gás utilizando uma mangueira de aço para parede contínua em conformidade com a norma aplicável.

Aparafuse cuidadosamente o conector **3** ao conector de gás **1** do aparelho, interpondo sempre o vedante **2** entre eles.



Ligação com uma mangueira de aço com encaixe de baioneta

Faça a ligação à rede de gás utilizando uma mangueira de aço com encaixe de baioneta em conformidade com a B.S. 669. Aplique o material isolante na rosca do conector da mangueira de gás **4** e depois aperte o adaptador **3**. Aparafuse o conjunto ao conector móvel **1** do aparelho, colocando o vedante fornecido **2** entre eles.



A ligação utilizando uma mangueira de borracha em conformidade com as normas em vigor só é permitida se a mangueira puder ser inspecionada em toda sua extensão.

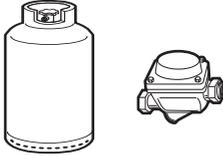


O diâmetro interior da mangueira deve ser de 8 mm para GÁS GPL e de 13 mm para gás natural e gás de cidade.



Ligação do GPL

Utilize um regulador de pressão e faça a ligação na botija de gás seguindo as orientações estabelecidas nas normas em vigor.

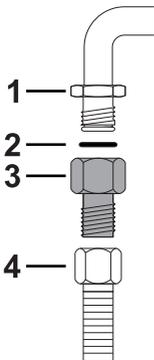


A pressão de abastecimento deve ser compatível com os valores indicados na tabela em «Tipos de gás e países».

Ligação com uma mangueira de aço com encaixe cônico

Faça a ligação à rede do gás utilizando uma mangueira de aço para parede contínua em conformidade com a norma aplicável.

Aperte cuidadosamente o conector da mangueira **3** ao conector de gás do aparelho **1** (rosca de 1/2" ISO 228-1), colocando o vedante fornecido **2** entre eles. Aplique o material isolante na rosca do conector **3**, depois aperte a mangueira de aço **4** no conector **3**.



Ventilação do ambiente

O aparelho deve ser instalado em ambientes que tenham um fornecimento de ar permanente, conforme as normas vigentes. O ambiente onde o aparelho é instalado deve ter um fluxo de ar suficiente para a combustão regular do gás e a necessária troca de ar do próprio ambiente. Os ventiladores, protegidos por grelhas, devem ter o tamanho correto para cumprir com as normas vigentes e devem estar posicionados de modo a que nenhuma das suas partes fiquem obstruídas, nem mesmo parcialmente.

O cómodo deve ser mantido adequadamente ventilado para eliminar o calor e a humidade produzidos pela cozedura: Em particular, após uma utilização prolongada, recomenda-se abrir uma janela ou aumentar a velocidade de qualquer ventilador.

Extracção dos produtos da combustão



Este aparelho não está ligado a um sistema de exaustão para produtos de combustão. Ele deve ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação atuais. Deve ser dada especial atenção aos requisitos relevantes quanto à ventilação.

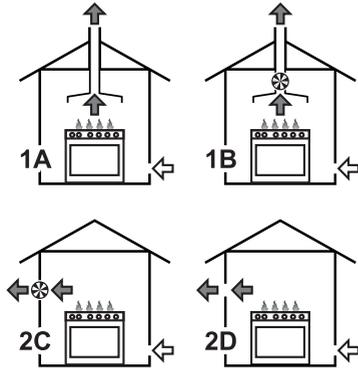
Os produtos da combustão devem ser extraídos por meio de exaustores ligados a uma chaminé de fluxo natural com eficiência comprovada ou então através de extração forçada.



Instalação

Um sistema de extração eficiente exige um planeamento preciso por um especialista qualificado nesta área e deve estar de acordo com as posições e distâncias indicadas nas normas aplicáveis.

Quando a tarefa estiver concluída, o instalador deve emitir um certificado de conformidade.



1 Extração usando um exaustor

2 Extração sem um exaustor

A Chaminé individual de fluxo natural

B Chaminé individual com ventoinha extratora

C Directamente na atmosfera externa com ventoinha extratora montada na parede ou na janela.

D Directamente na atmosfera externa através da parede



5.2 Adaptação a diferentes tipos de gás



O aparelho está predefinido para gás natural G20 a uma pressão de 20 mbar.



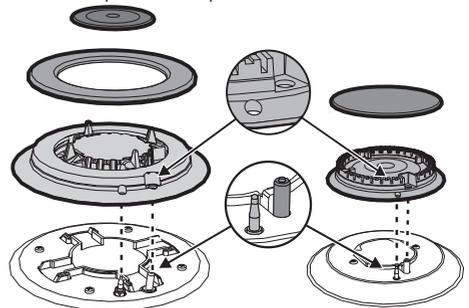
Instalação inadequada
Risco de mau funcionamento

- No caso de conversão para **gás de cidade G110 - 8 mbar (categoria 1a)**, não utilize os queimadores fornecidos, mas solicite o **kit especial de queimadores G110** ao nosso Serviço de Assistência Técnica.

Em caso de funcionamento com outros tipos de gás, os injetores dos queimadores devem ser substituídos e a chama mínima ajustada nas torneiras de gás.

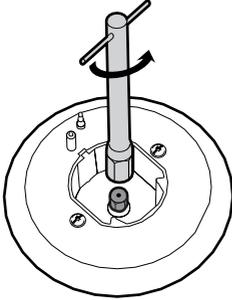
Substituição dos injectores

- Remova as grelhas, as tampas dos queimadores e as coroas dos espalhadores de chamas para aceder aos copos dos queimadores.





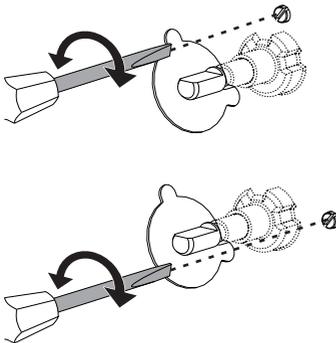
2. Substitua os bicos com uma chave de caixa de 7 mm, de acordo com o gás a utilizar (veja «Tabelas de características dos queimadores e dos bicos»).



3. Reposicione os queimadores nos seus respetivos encaixes.

Regulação da definição mínima para gás natural ou de cidade

Acenda o queimador e rode-o para a posição mínima. Extraia o botão da torneira de gás e rode o parafuso de ajuste junto à haste da torneira (dependendo do modelo) até que seja obtida a chama mínima correta. Volte a encaixar o botão e verifique se a chama do queimador permanece estável. Rode o botão rapidamente da definição máxima para a mínima: A chama não deverá apagar-se. Repita a operação em todas as torneiras de gás.



Regulação da definição mínima para GPL

Aperte o parafuso localizado no lado da haste da torneira em sentido horário até ao fim.



No seguimento do ajuste para um gás diferente do originalmente definido na fábrica, substitua a etiqueta da definição de gás fixada no aparelho com a correspondente ao novo gás. A etiqueta está introduzida dentro da embalagem dos injetores (quando presente).

Lubrificação das torneiras de gás

Ao longo do tempo as torneiras de gás podem tornar-se difíceis de rodar e ficarem bloqueadas. Limpe-as internamente e substitua a massa de lubrificação.



A lubrificação das torneiras de gás deve ser efetuada por um técnico especializado.



Instalação

Tipos de gás e países

Tipos de gás		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 G20 Gás Natural														
G20	20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•										
2 G20 Gás Natural														
G20	25 mbar													•
3 G25 Gás Natural														
G25	25 mbar						•							
G25.3	25 mbar						•							
4 G25.1 Gás Natural														
G25.1	25 mbar													•
5 G25 Gás Natural														
G25	20 mbar				•									
6 G2.350 Gás Natural														
G2.350	13 mbar												•	
7 GPL G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
8 GPL G30/31														
G30/31	37 mbar													•
9 GPL G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
10 G 110 Gás de cidade														
G110	8 mbar	•								•		•		



É possível identificar os tipos de gás disponíveis com base no país onde o equipamento será instalado. Consulte o número do cabeçalho para identificar os valores correctos no «Quadros de características dos queimadores e dos injetores».



Quadros de características dos queimadores e dos injetores

1 G20 Gás Natural	AUX	SR	R	UR
Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	115	145
Pré-câmara (impresso no injetor)	(X)	(Y)	(Y)	(Z)
Taxa de fluxo reduzida (W)	400	500	800	1600
2 Gás natural G20	AUX	SR	R	UR
Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	113	135
Pré-câmara (impresso no injetor)	(X)	(Z)	(H8)	(S)
Taxa de fluxo reduzida (W)	400	500	800	1600
3 Gás natural G25	AUX	SR	R	UR
Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	2,8	4,0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	115	148
Pré-câmara (impresso no injetor)	(X)	(Y)	(Y)	(F3)
Taxa de fluxo reduzida (W)	400	500	800	1600
4 Gás natural G25.1	AUX	SR	R	UR
Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	134	152
Pré-câmara (impresso no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Taxa de fluxo reduzida (W)	400	500	800	1600
5 Gás natural G25	AUX	SR	R	UR
Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	2,9	3,9
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	134	152
Pré-câmara (impresso no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Taxa de fluxo reduzida (W)	400	500	800	1600
6 Gás natural G2.350	AUX	SR	R	UR
Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	94	120	165	210
Pré-câmara (impresso no injetor)	(Y)	(Y)	(F3)	(H3)
Taxa de fluxo reduzida (W)	400	500	800	1600



Instalação

7 GPL G30/31	AUX	SR	R	UR
Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,75	2,9	4,0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	85	102
Pré-câmara (impresso no injetor)	-	-	-	-
Taxa de fluxo reduzida (W)	400	500	800	1600
Taxa de fluxo nominal G30 (g/h)	73	127	211	291
Taxa de fluxo nominal G31 (g/h)	71	125	207	286
8 GPL G30/G31	AUX	SR	R	UR
Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	81	94
Pré-câmara (impresso no injetor)	-	-	-	-
Taxa de fluxo reduzida (W)	450	550	800	1600
Taxa de fluxo nominal G30 (g/h)	73	131	211	291
Taxa de fluxo nominal G31 (g/h)	71	129	207	286
9 GPL G30/G31	AUX	SR	R	UR
Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	2,9	3,8
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	43	58	74	77
Pré-câmara (impresso no injetor)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Taxa de fluxo reduzida (W)	400	500	800	1600
Taxa de fluxo nominal G30 (g/h)	73	131	211	291
Taxa de fluxo nominal G31 (g/h)	71	129	207	286
10 Gás de cidade G110	AUX	SR	R	UR
Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	2,8	3,8
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	145	185	260	340
Pré-câmara (impresso no injetor)	(/8)	(/2)	(/3)	(/13)
Taxa de fluxo reduzida (W)	400	500	800	1400

Os injetores não fornecidos estão disponíveis nos Centros de Assistência Autorizados.



AVISO: No caso de conversão para **gás de cidade G110 - 8 mbar (categoria 1a)**, não utilize os queimadores fornecidos, mas solicite o **kit especial de queimadores G110** ao nosso Serviço de Assistência Técnica.



5.3 Colocação



Aparelho pesado Risco de esmagamento

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



Pressão na porta aberta Riscos de danos ao aparelho

- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no sítio.
- Evite exercer demasiada pressão na porta do forno quando aberta.



Geração de calor durante o funcionamento do aparelho Risco de incêndio

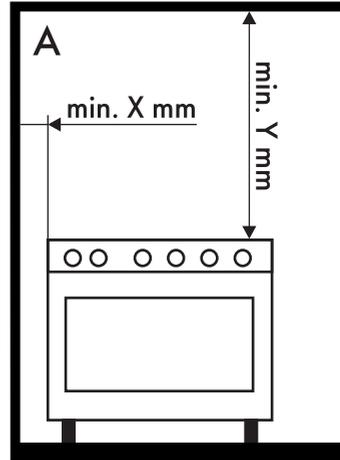
- Os revestimentos compensados, adesivos ou plásticos nos móveis adjacentes devem ser resistente à temperatura (não inferior a 90°C)

Este aparelho pode ser instalado junto a paredes, uma das quais deve ser mais alta do que o tampo, numa distância mínima de **X** mm da lateral do aparelho, como mostrado nas figuras **A** e **C** relativas às classes de instalação.

Qualquer unidade de parede instalada acima do tampo de trabalho do aparelho deve ser posicionada a pelo menos **Y** mm do mesmo. Se for instalado um exaustor acima da placa, consulte o manual de instruções do mesmo para verificar a distância adequada a ser mantida.

X	150 mm
Y	750 mm

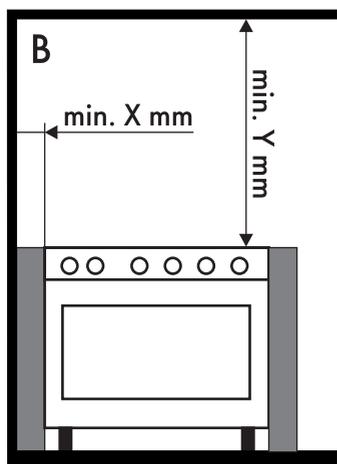
Dependendo do tipo de instalação, este aparelho pertence às classes:



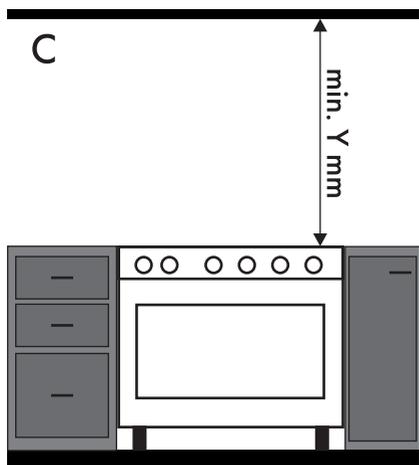
A - Classe 1
(Aparelho independente)



Instalação

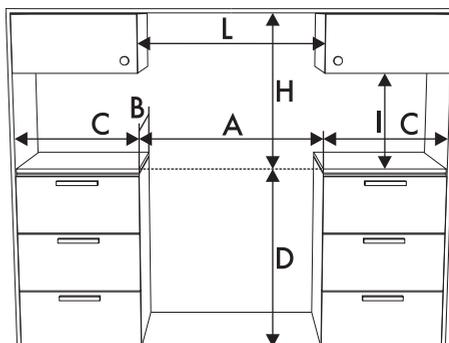


B - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)



C - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)

Dimensões gerais do aparelho



A	900 mm
B	600 mm
C¹	mín. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

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

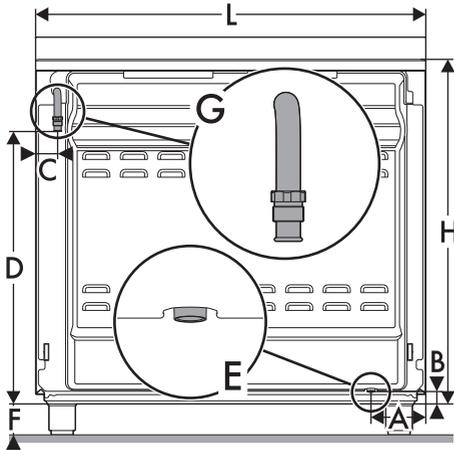
² Largura mínima do armário (=A).



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



Dimensões do aparelho: localizações das ligações de gás e elétricas (mm)



A	124
B	38
C	42
D	634
F	Min. 105 - máx. 160
H	776
L	898

E = Ligação eléctrica

G = Ligação do gás

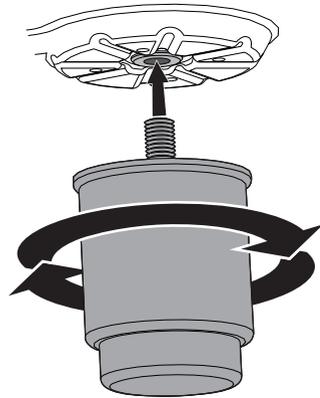
Posicionamento e nivelamento



Aparelho pesado

Riscos de danos ao aparelho

- Insira primeiro os pés frontais e depois os traseiros.
- Depois de fazer as ligações de gás e eléctrica, aparafuse nos quatro pés fornecidos com o aparelho.



O aparelho deve ficar nivelado no piso para assegurar a sua estabilidade.

- Aperte ou desaperte a parte inferior do pé até que o aparelho esteja estável e nivelado no piso.





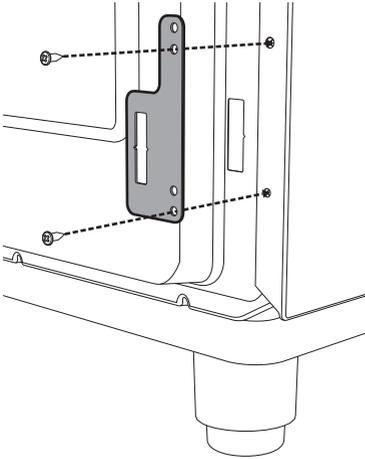
Instalação

Fixação à parede

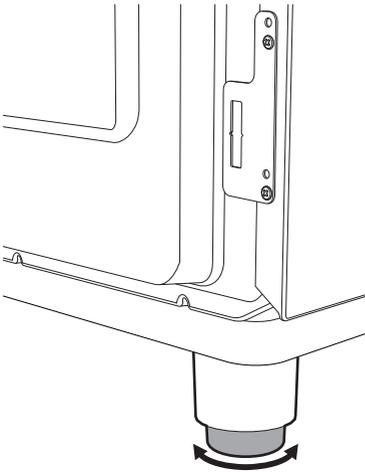


Os dispositivos antitombamento devem ser instalados de forma a evitar que o aparelho tombe.

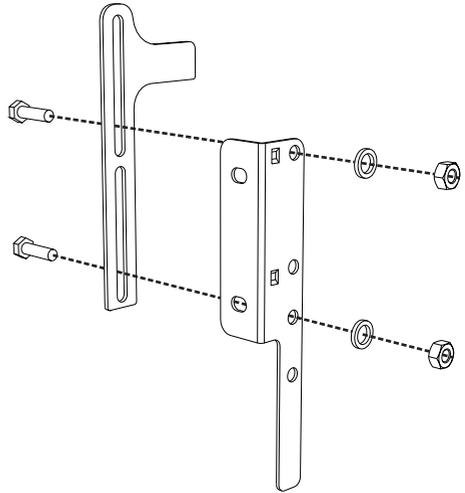
1. Aparafuse a placa de fixação à parede na parte de trás do aparelho.



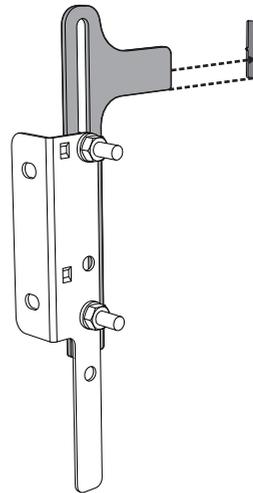
2. Ajuste a altura dos 4 pés.



3. Monte o suporte de fixação.

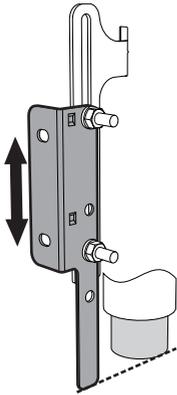


4. Alinhe a base do gancho no suporte de fixação com a base da ranhura na placa de fixação à parede.

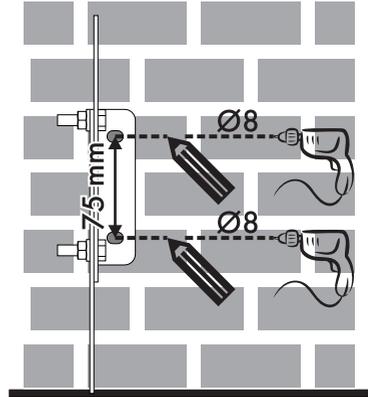




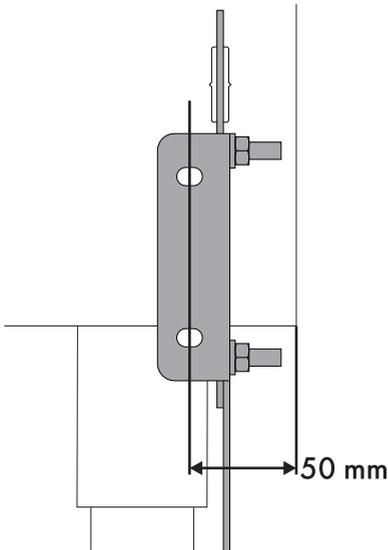
5. Alinhe a base do suporte de fixação com o solo e aperte os parafusos para fixar as medidas.



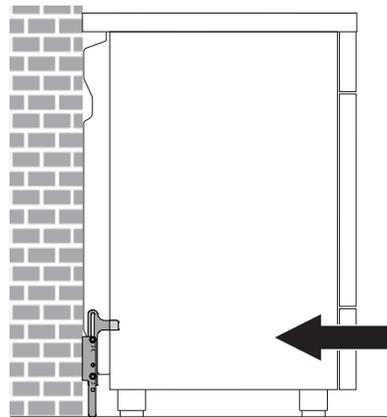
7. Mova o suporte para a parede e marque a posição dos furos a serem feitos na parede.



6. Utilize 50 mm para a distância entre a lateral do aparelho e os furos do suporte.



8. Depois de fazer os furos na parede, utilize buchas e parafusos para fixar o suporte à parede.
9. Empurre o fogão em direção à parede e, ao mesmo tempo, introduza o suporte na placa fixada na parte de trás do aparelho.

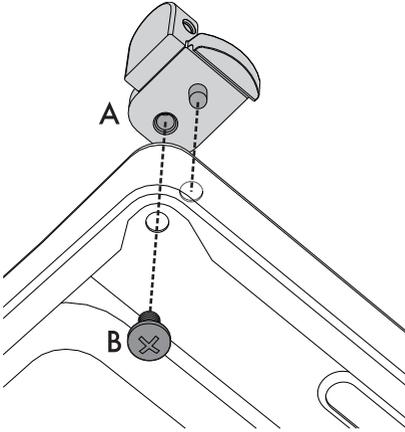




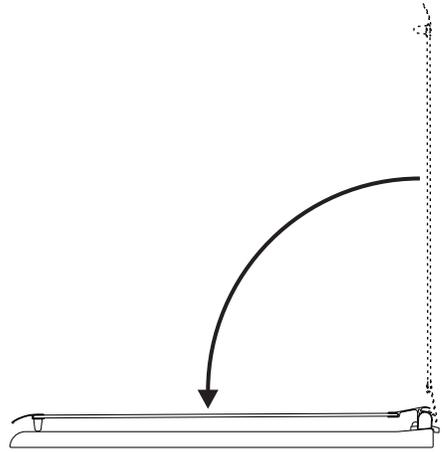
Instalação

Instalação da tampa (apenas em alguns modelos)

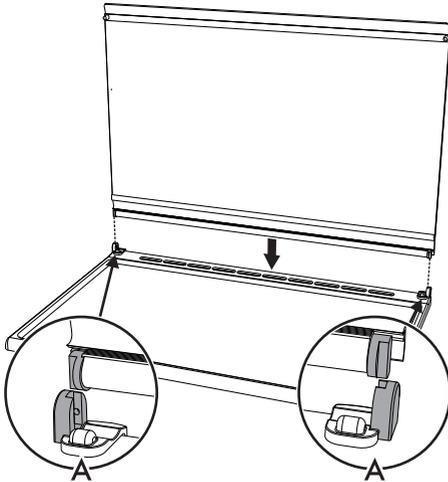
1. Instale os dois suportes **A** e fixe-os por baixo da placa com os parafusos **B** correspondentes.



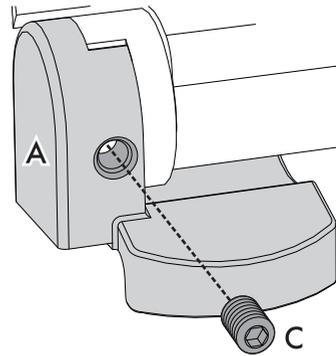
3. Baixe a tampa sobre a placa.



2. Instale a tampa em cima, em paralelo com os dois suportes **A**.



4. Fixe a tampa à placa utilizando os parafusos **C** introduzidos na parte de trás dos dois suportes **A**.





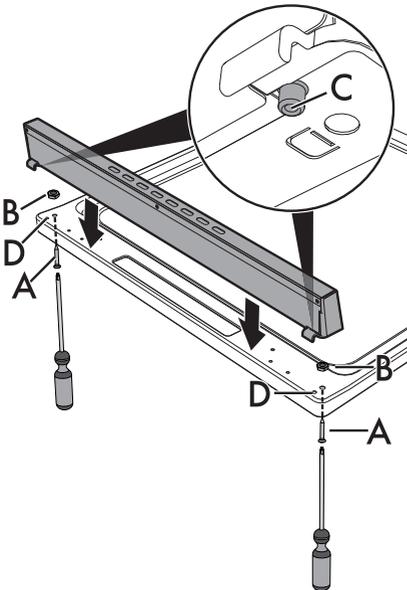
Montagem do tampo (apenas em alguns modelos)



O tampo fornecido é uma parte integrante do produto. Deve ser fixado ao aparelho antes da instalação.

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

1. Desaperte as 2 porcas **B** na parte de trás da banca de trabalho.
2. Posicione o tampo por cima da banca, tendo o cuidado de alinhar os pinos **C** com os furos **D**.
3. Fixe o tampo à banca apertando os parafusos **A**.



5.4 Ligação eléctrica



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Providencie para que a ligação eléctrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- Utilize equipamento de protecção pessoal.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com normas de segurança da instalação eléctrica.
- Desligue a alimentação eléctrica.
- Não puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Utilização cabos que suportem uma temperatura de, pelo menos, 90°C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação do terminal deve ser de 1,5 a 2 Nm.

Informações gerais

Verifique se as características da rede eléctrica estão adaptadas aos dados indicados na placa.

A chapa de características que contém os dados técnicos, o número de série e a marca está colocada, de forma visível, no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida por razão alguma.

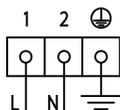
Providencie a ligação de terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, em 20 mm.



Instalação

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

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



Cabo tripolar de **3 x 1,5 mm²**.



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



Os cabos elétricos mencionados acima estão dimensionados levando-se em conta o fator coincidência (de acordo com a norma EN 60335-2-6).

Ligação fixa

Providencie na linha de alimentação do aparelho um dispositivo de desligação unipolar, com uma distância entre os contactos que permita a desligação total de acordo com a categoria de sobretensão III, em conformidade com as normas de instalação.

Ligação com ficha e tomada

Verifique se a ficha e a tomada são do mesmo tipo.

Evite utilizar adaptadores, derivadores ou extensões, já que eles podem provocar sobreaquecimentos e risco de queimaduras.

5.5 Instruções para o instalador

- A ficha deve estar acessível após a instalação. Não dobre nem prenda o cabo de alimentação.
- O aparelho deve ser instalado segundo os esquemas de instalação.
- Não tente desparafusar ou forçar o cotovelo roscado do encaixe. Pode danificar esta parte do aparelho, o que pode anular a garantia do fabricante.
- Utilize água e sabão para verificar se há fugas de gás em todas as ligações. **NÃO** utilize chamas vivas para detectar fugas.
- Ligue todos os queimadores individualmente e depois todos juntos para verificar o funcionamento correto da válvula do gás, do queimador e do isqueiro.
- Rode os botões dos queimadores para a posição mínima e observe a estabilidade da chama de cada queimador, individualmente e todos em conjunto.
- No caso de o aparelho não funcionar corretamente após ter efetuado todas as verificações, consulte o Centro de Assistência Autorizado local.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre como utilizá-lo corretamente.



914778362/D