ADVERTÊNCIAS 191
Advertências gerais de segurança 191
Instalação 195
Finalidade do aparelho 197
Este manual de utilização 197
Responsabilidade do fabricante 197
Chapa de identificação 197
Eliminação 197
Indicações para os Organismos de Controlo Europeus 198
Dados técnicos de eficiência energética 198
Para poupar energia 198
Fontes luminosas 198
Como ler o manual de uso 198
DESCRIÇÃO 199
Descrição geral 199
Placa de cozinha 200
Painel de comandos 200
Outras partes 201
Acessórios 201
UTILIZAÇÃO 202
Operações preliminares 202
Utilização dos acessórios 202
Utilização da placa 203
Utilização do armazém (se existir) 203
Utilização do forno 203
Programador digital 205
Conselhos para a cozedura 206
Tabela indicadora das cozeduras (forno multifunções) 207
Tabela indicadora das cozeduras (forno auxiliar) 208
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 209
Limpeza do aparelho 209
Limpeza da placa de cozinha 209
Botões 210
Limpeza das portas 210
Limpeza do compartimento de cozedura 211
Limpeza da parte superior da cavidade (apenas em alguns modelos/cavidade) 212
Vapor Clean (apenas em alguns modelos) 213
Manutenção extraordinária 213
INSTALAÇÃO 214
Ligação do gás 214
Tipos de gás e país a que pertencem 217
Tabelas de características dos queimadores e dos injetores 218
Colocação 219
Ligação elétrica 221
Para o instalador 221

PT

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

ADVERTÊNCIAS

Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- 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

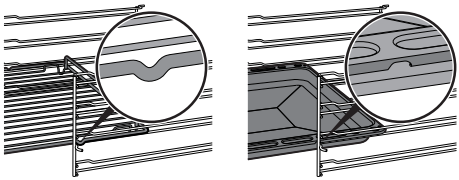
experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e os eventuais perigos relacionados com o mesmo.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- 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.
- ATENÇÃO: cozinhar sem vigilância num forno com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode causar um incêndio. NUNCA se deve tentar extinguir um incêndio com água; em vez disso, desligar o aparelho e depois cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor.
- O aparelho aquece muito durante a utilização. Preste atenção para não tocar nas resistências de aquecimento existentes no interior do forno/fornos.
- 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.
- As superfícies dentro da estufa (se presente) podem ficar quentes.
- Não abra a estufa (onde presente) enquanto o forno estiver aceso e ainda quente.
- Os objetos no interior da estufa (se presente) poderão estar muito quentes após a utilização do forno.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta do aparelho.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha (se instalada).
- NÃO UTILIZE OU GUARDE MATERIAIS INFLAMÁVEIS NA ESTUFA (SE DISPONÍVEL) OU EM PROXIMIDADE DO APARELHO.
- NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY JUNTO A ESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.
- NÃO MODIFIQUE ESTE APARELHO.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), coloque sempre equipamentos de proteção individual.
- Não realizar operações de limpeza enquanto o aparelho ainda estiver quente ou em funcionamento.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- ATENÇÃO: Antes de substituir as lâmpadas de iluminação interior, certifique-se de que a unidade está desligada e a ficha extraída da tomada de corrente ou que a fonte de alimentação geral foi desligada.
- As lâmpadas utilizadas nesta unidade são lâmpadas específicas para eletrodomésticos, não as utilizar para iluminação da casa.
- 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.
- ATENÇÃO: A utilização de um aparelho de cozinha a gás leva à geração de calor, humidade e produtos de combustão na local onde está instalado. Assegure uma boa ventilação da cozinha, especialmente quando o aparelho estiver a ser utilizado: mantenha abertas as aberturas de ventilação natural ou instale um dispositivo de ventilação mecânico.
- A utilização intensiva e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação adicional, por exemplo, a abertura de uma janela, ou ventilação mais eficaz, por exemplo, aumentando a potência do dispositivo de ventilação mecânico.

Danos no aparelho

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



- ATENÇÃO: Não deixe o aparelho sem vigilância durante cozeduras de gorduras e óleos. Perigo de incêndio. Prestar a máxima atenção.
- Perigo de incêndio: Não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- NÃO UTILIZAR, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.
- Não utilizar louças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduzir latas de conservas ou recipientes fechados no compartimento de cozedura.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e

as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Não colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se necessário, pode utilizar a grelha para tabuleiro (fornecida ou vendida separadamente dependendo dos modelos) colocando-a na parte inferior como suporte para a cozedura.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.
- Não utilizar a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Os recipientes e os grelhadores devem ser posicionados dentro do perímetro da placa de cozedura.
- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
- Em caso de transbordamento ou derrame, remover o líquido em excesso da placa de cozedura.
- Não derramar sobre a placa substâncias ácidas como sumo de limão ou vinagre.
- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não colocar panelas ou frigideiras vazias nas zonas de cozedura ligadas.
- Não utilizar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Nas partes de aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilizar produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não lavar em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.
- Não utilizar a porta aberta como alavanca para posicionar o aparelho no móvel.
- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.
- Garantir que não ficam objetos presos nas portas.
- Não utilizar o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.

PT

Instalação

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

- Não use o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.
- 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.
- 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 de ligação de gás não devem entrar em contacto com uma parte móvel do módulo a encastrar (por exemplo, uma gaveta) e não devem passar por um espaço em que possam 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.

- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.

Para este aparelho

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

Finalidade do aparelho

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

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

Este manual de utilização

- Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve ser conservado íntegro e ficar sempre ao alcance do utilizador durante todo o ciclo de vida do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho ler atentamente este manual de utilização.
- As explicações neste manual incluem imagens que descrevem aquilo que aparece habitualmente no ecrã. No entanto, é necessário perceber que o aparelho pode dispor de uma versão atualizada do sistema e, por isso, o que se visualiza no ecrã pode ser diferente do que é apresentado no manual.

Responsabilidade do fabricante

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

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

Chapa de identificação

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

PT

Eliminação

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

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

Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

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

Para eliminar o aparelho:

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

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

- Entregar os materiais de embalagem nos

centros apropriados de recolha seletiva.

Embalagens de plástico
Perigo de asfixia

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

Indicações para os Organismos de Controlo Europeus

Fan forced mode

a função ECO utilizada para definir a classe de eficiência energética está em conformidade com as especificações da norma europeia EN 60350-1.

Dados técnicos de eficiência energética

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

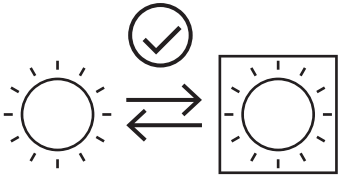
Estes dados estão presentes na "Ficha Informativa do Produto" que pode ser descarregada do site na página dedicada ao produto em questão.

Para poupar energia

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

Fontes luminosas

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



- As fontes luminosas contidas no produto são declaradas como adequadas para o funcionamento com temperatura ambiente ≥300 °C e destinam-se ao uso em aplicações de alta temperatura, como os fornos.
- Este aparelho contém fontes luminosas de classe de eficiência "G".

Como ler o manual de uso

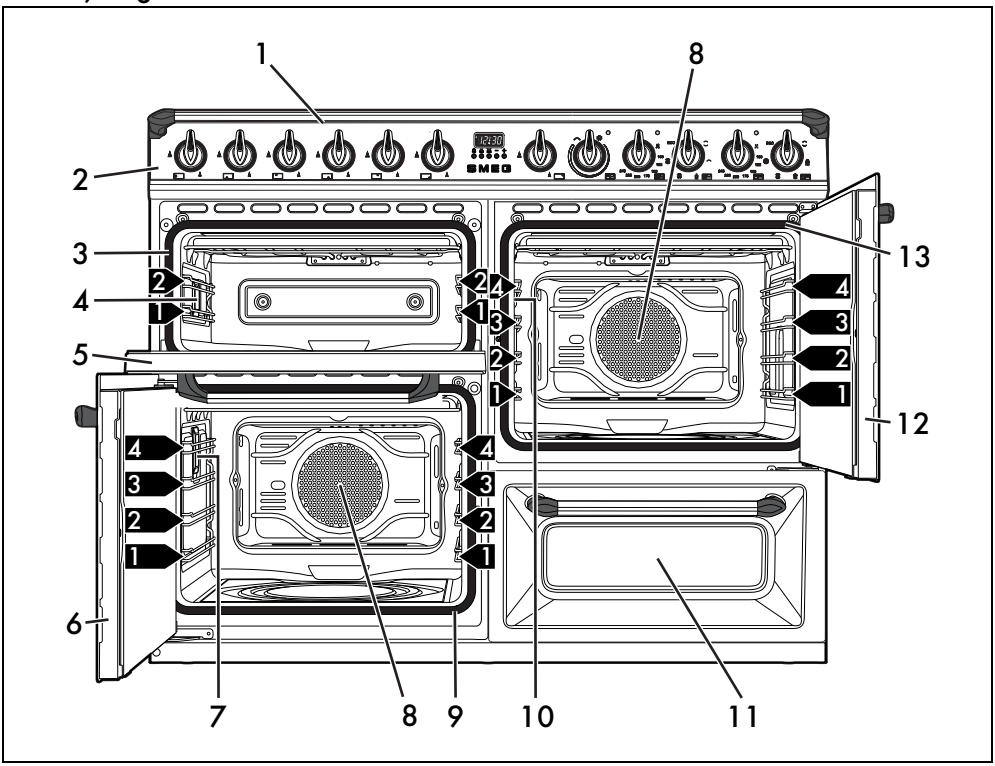
Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:

Advertência/Atenção

Informação/Sugestão

DESCRIÇÃO

Descrição geral

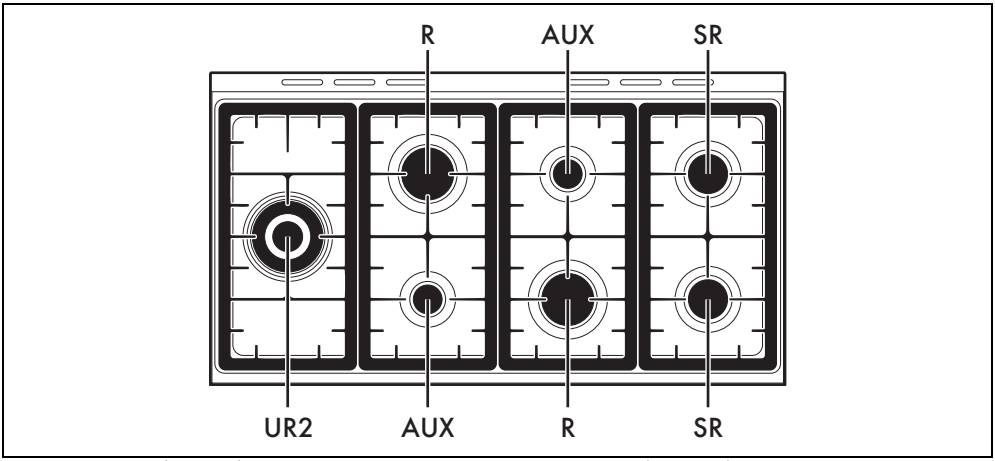


1 Placa de cozinha
2 Painel de comandos
3 Vedante do forno auxiliar
4 Lâmpada do forno auxiliar
5 Porta do forno auxiliar
6 Porta do forno multifunções
7 Lâmpada de forno multifunções esquerdo
8 Ventoinha
9 Vedante de forno multifunções esquerdo
10 Lâmpada de forno multifunções direito
11 Estufa
12 Porta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

1,2,3... Prateleira da armação

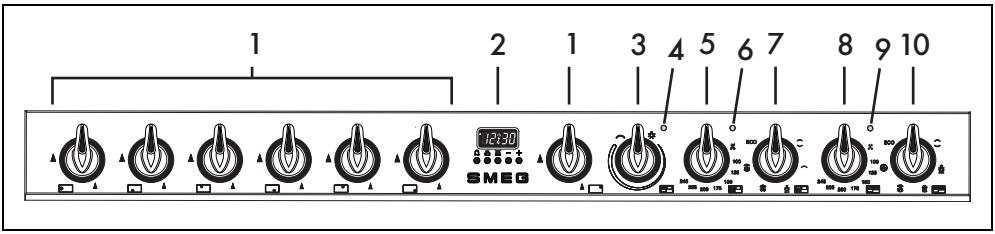
PT

Placa de cozinha



AUX = Queimador auxiliar
R = Queimador rápido
SR = Queimador semirrápido
UR = Queimador ultrarrápido

Painel de comandos



1 Botões dos queimadores da placa

Úteis para ligar e ajustar os queimadores da placa. Pressione e rode os botões em sentido anti-horário para o valor para ligar os queimadores correspondentes. Rode os botões na zona compreendida entre o máximo e o mínimo para regular a chama. Coloque os botões na posição para apagar os queimadores.

2 Relógio programador

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

O relógio programador funciona apenas no forno multifunções superior.

3 Botão do grill variável do forno auxiliar

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

4 Lâmpada indicadora do grill variável do forno auxiliar

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

5 Botão de temperatura do forno multifunções esquerdo

Através deste botão é possível selecionar a temperatura de cozedura e de Vapor Clean.

Rode o botão em sentido horário para o valor desejado compreendido entre o mínimo e o máximo.

6 Lâmpada indicadora do forno multifunções esquerdo

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

compartimento de cozedura é mantida constante.

7 Botão de funções do forno multifunções esquerdo

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

8 Lâmpada indicadora do forno multifunções superior

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

9 Botão de temperatura do forno multifunções superior

Através deste botão é possível selecionar a temperatura de cozedura e de Vapor Clean.

Rode o botão em sentido horário para o valor desejado compreendido entre o mínimo e o máximo.

10 Botão de funções do forno multifunções superior

Através deste botão é possível selecionar a temperatura de cozedura e de Vapor Clean.

Rode o botão em sentido horário para o valor desejado compreendido entre o mínimo e o máximo.

Outras partes

Prateleiras de colocação

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

Ventoinha de refrigeração

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

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

Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho liga-se:

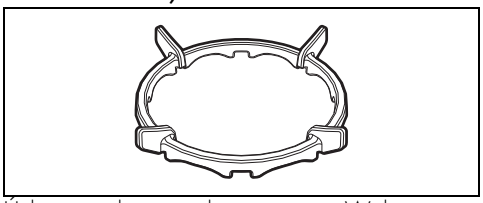
- Forno multifunções: quando é selecionada uma das funções, exceto a função ECO.
- Forno auxiliar: quando o botão do grill variável é rodado para o símbolo ou para a temperatura de cozedura.

Acessórios

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

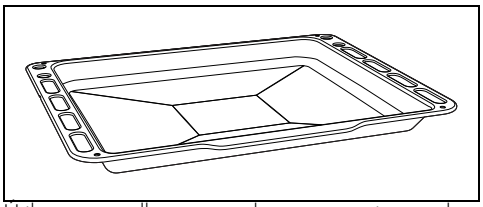
PT

Grelha de redução



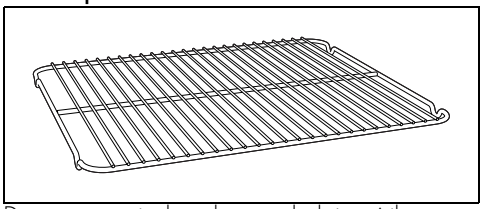
Útil para utilização de recipientes Wok.

Tabuleiro fundo



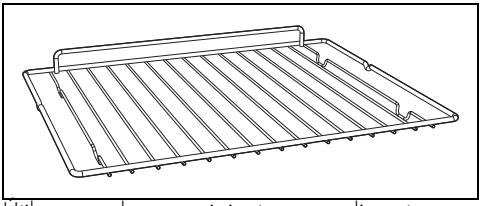
Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de bolos, pizzas, biscoitos...

Grelha para tabuleiro



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

Grelha



Util para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

UTILIZAÇÃO

Operações preliminares

Ver Advertências gerais de segurança.

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

Primeiro aquecimento

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

Durante o aquecimento do aparelho

- Arejar o local;
- não ficar na área.

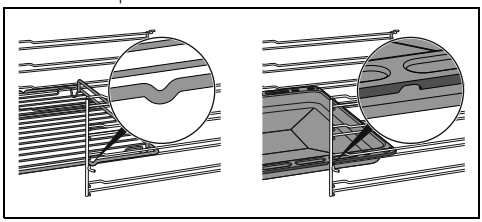
Executar o primeiro ciclo de aquecimento para cada uma das cavidades do aparelho.

Utilização dos acessórios

Grelhas e tabuleiros

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

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

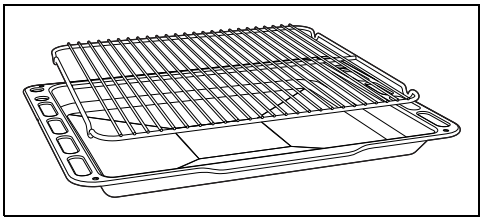


Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.

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

Grelha para tabuleiro

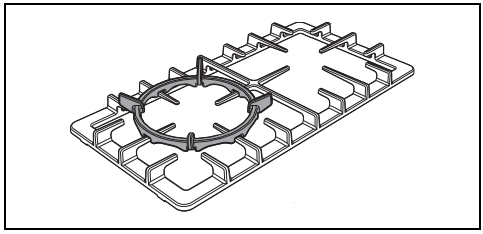
A grelha para o tabuleiro é inserida no interior do tabuleiro. Deste modo é possível recolher a gordura separadamente dos alimentos em cozedura.



Grelhas de redução

As grelhas de redução são colocadas sobre as grelhas da placa. Assegure-se de que estejam

colocadas corretamente.



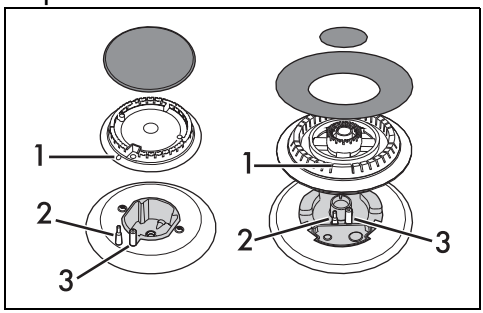
Utilização da placa

Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. Junto de cada botão está indicada a posição do queimador correspondente. O aparelho está equipado com um dispositivo de acendimento eletrónico. Basta premir e rodar o botão no sentido anti-horário para o símbolo de chama máxima, até que a chama acenda. Se o queimador não acender nos primeiros 15 segundos, rode o botão para ⊙ e não tente voltar a acender durante 60 segundos. Quando tiver acendido, mantenha o botão premido durante alguns segundos para deixar o termopar aquecer. Pode acontecer que o queimador se apague quando soltar o botão: significa que o termopar não aqueceu o suficiente.

Aguarde alguns instantes e repita a operação. Mantenha premido o botão durante mais tempo.

Em caso de desligamento acidental, um dispositivo de segurança atua para bloquear a saída de gás, mesmo com a torneira aberta. Volte a colocar o botão em ⊙ e não tente voltar a acender durante 60 segundos.

Posição correta dos espalhadores e das tampas



Antes de acender os queimadores da placa, assegure-se de que os espalhadores estejam colocados nas suas bases com as respetivas tampas. Preste atenção para que os orifícios 1 dos espalhadores de chama correspondam com as velas 3 e com os termopares 2.

Conselhos práticos para a utilização da placa

Para obter o melhor desempenho dos queimadores e um consumo mínimo de gás, é necessário utilizar recipientes com tampa e de diâmetro proporcional ao queimador para evitar que a chama incida sobre os lados. No momento de ebulição reduza a chama o suficiente para impedir que o líquido derrame.

Queimador	Diâmetro do recipiente
AUX	12 - 14 cm
SR	16 - 24 cm
R	18 - 26 cm
UR2	18 - 28 cm

Utilização do armazém (se existir)

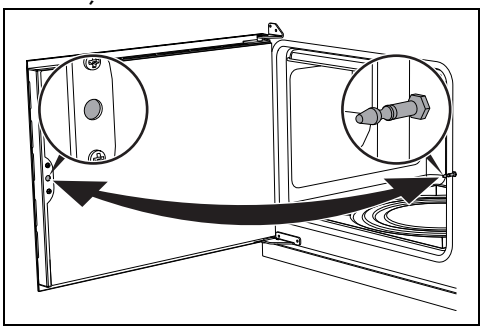
Veja Advertências gerais de segurança.

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

Utilização do forno

Ver Advertências gerais de segurança.

Abertura e fecho da porta dos fornos multifunções



Os fornos multifunção possuem uma porta com abertura tipo "bandeira". Para abri-la, puxe a pega da porta para si. Para fechá-la, empurre

PT

as portas até sentir um "click" mecânico.

Ligação do forno

Para ligar o forno:

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

Certifique-se de que o relógio programador mostre o símbolo de duração da cozedura, caso contrário o forno não ligará.
Pressione em simultâneo as teclas e para reiniciar o relógio programador.

Lista das funções de cozedura tradicionais

Em alguns modelos nem todas as funções estão presentes.

ESTÁTICO

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

BASE TERMOVENTILADA

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

GRILL

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

DESCONGELAÇÃO RÁPIDA

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

VENTILADO

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

TERMOVENTILADO

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

GRILL VENTILADO

Permite grelhar de forma perfeita até as carnes mais grossas. Ideal para cortes de carne grossos.

ECO

ECO

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

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

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

VAPOR CLEAN (apenas em alguns modelos)

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

Programador digital

Tecla do temporizador

Tecla de duração da cozedura

Tecla de fim da cozedura

Tecla de diminuição do valor

Tecla de aumento do valor

Certifique-se de que o relógio programador mostre o símbolo de duração da cozedura, caso contrário o forno não ligará. Pressione em simultâneo as teclas e para reiniciar o relógio programador.

Ajuste da hora

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

Na primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresentará no display os números a piscarem.

1. Pressione ao mesmo tempo as teclas e . O pontinho entre as horas e os minutos pisca.
2. Através das teclas e é possível ajustar a hora. Mantenha a tecla premida para avançar rapidamente.
3. Aguarde 5 segundos. O pontinho entre as horas e os minutos deixa de piscar.
4. O símbolo no display indica que o aparelho está pronto para iniciar uma cozedura.

Cozedura temporizada

Por cozedura temporizada entende-se a função que permite iniciar uma cozedura e terminá-la ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador.

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura da cozedura, prima a tecla .
2. Pressione as teclas ou para definir a duração.
3. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No display aparecerá a hora atual juntamente com os símbolos e **A**.
4. No fim da cozedura as resistências de aquecimento serão desativadas. No display, o símbolo apaga-se, o símbolo **A** pisca e ativa-se um sinal acústico.
5. Para desligar o sinal acústico basta pressionar uma tecla qualquer do relógio programador.
6. Pressione em simultâneo as teclas e para reiniciar o relógio programador.

Não é possível definir durações de cozedura superiores a 10 horas.

Para mostrar o tempo de cozedura prima a tecla .

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

Cozedura programada

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

1. Defina a duração da cozedura como descrito no parágrafo anterior Cozedura temporizada.
2. Pressione a tecla . No display surgirás a hora de fim do tempo de cozedura (hora atual mais a duração da cozedura).

PT

3. Pressione as teclas — ou + para definir a hora de fim da cozedura.
4. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No display aparecerá a hora atual juntamente com o símbolo A.
5. No fim da cozedura as resistências de aquecimento serão desativadas. No display, o símbolo apaga-se, o símbolo A pisca e ativa-se um sinal de som.

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

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

Temporizador contador de minutos

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

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

1. Ao pressionar a tecla o display exibe 0:00 e a lâmpada indicadora a piscar.
2. Pressione as teclas — ou + para definir a duração.
3. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para terminar o ajuste do temporizador. No display aparecerão a hora atual e os símbolos e .

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

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

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

Para visualizar o tempo restante, pressione a tecla .

Cancelamento dos dados definidos

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

Definir o volume do sinal acústico

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

Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em vários níveis.
- Aumentar as temperaturas não abrevia os tempos de cozedura (os alimentos poderão ficar muito cozidos no exterior e pouco cozidos no interior).

Conselhos para a cozedura de carne

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

Conselhos para as cozeduras com Grill

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

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

- De preferência, utilize formas escuras de

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

Dicas para cozinhar em duas prateleiras:
- Recomendamos que utilize 2 grelhas (podem ser adquiridas nos centros de assistência técnica autorizados).
- Para facilitar o fluxo de ar, posicione os tabuleiros/caçarolas no centro das grelhas e certifique-se de que a sua largura/diâmetro não exceda os 30 cm.
- Posicione as grelhas mantendo um nível vazio entre as mesmas.
- Dependendo dos alimentos e do aumento da carga dentro do compartimento, a cozedura em dois níveis pode demorar mais alguns minutos do que numa única prateleira.
- As funções indicadas para cozinhar em duas prateleiras são TERMOVENTILADO e BASE TERMOVENTILADA.

Conselhos para a descongelação e a fermentação
- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilize uma grelha colocada no segundo nível e um tabuleiro colocado no primeiro nível. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto com o líquido da descongelação.
- As partes mais delicadas podem ser cobertas com papel de alumínio.
- Para uma boa fermentação, coloque um recipiente com água no fundo do compartimento de cozedura.

PT

Tabela indicadora das cozeduras (forno multifunções)

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

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

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)	
Entrecosto	1,5	GRILL VENTILADO	3	260	10	10
Entremeada	0,7	GRILL	4	260	7	8
Filete de porco	1,5	GRILL VENTILADO	3	260	10	5
Filete de novilho	1	GRILL	4	260	10	7
Truta salmonada	1,2	TERMOVENTILADO	2	160 - 170	35 - 40	
Tamboril	1,5	TERMOVENTILADO	2	160 -170	60 - 65	
Rodovalho	1,5	TERMOVENTILADO	2	160 -170	45 - 50	
Pizza	1	VENTILADO	2	260	8 - 9	
Pão	1	TERMOVENTILADO	2	190 - 200	25 - 30	
Pão focaccia	1	TERMOVENTILADO	2	180 - 190	20 - 25	
Rosca	1	TERMOVENTILADO	2	160	55 - 60	
Tarte	1	ESTÁTICO	2	170	30 - 40	
Bolo de ricota	1	TERMOVENTILADO	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini recheados	1	TERMOVENTILADO	2	160	20 - 25	
Bolo paraíso	1,2	TERMOVENTILADO	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	TERMOVENTILADO	2	180	80 - 90	
Pão-de-ló	1	TERMOVENTILADO	2	150 - 160	55 - 60	
Bolo de arroz	1	TERMOVENTILADO	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	TERMOVENTILADO	2	160	30 - 35	
Os tempos indicados na tabela não compreendem os tempos de pré-aquecimento e são indicativos.						

Tabela indicadora das cozeduras (forno auxiliar)

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)	
Salsichas	1,5	GRILL	2	MÁX	13 - 15	
					Lado 1	Lado 2
Costeletas de porco	1,5	GRILL	2	MÁX	15	5
Entrecosto	1,5	GRILL	2	MÁX	10	10
Entremeada	0,7	GRILL	2	MÁX	7	8
Os tempos indicados na tabela não compreendem os tempos de pré-aquecimento e são indicativos.						

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)	
Filete de porco	1,5	GRILL	2	MÁX	10	5
Filete de novilho	1	GRILL	2	MÁX	10	7

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza do aparelho

Ver Advertências gerais de segurança.

Limpeza das superfícies

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

Limpeza diária normal

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

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

Manchas de alimentos ou resíduos

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

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

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

Limpeza da placa de cozinha

Grelhas da placa de cozinha

Extraia as grelhas e limpe-as em água morna e detergente não abrasivo. Retire com cuidado todas as incrustações. Enxague-as e volte a montá-las sobre a placa de cozinha.

O contacto contínuo das grelhas com a chama pode provocar ao longo do tempo uma alteração do esmalte junto das áreas expostas ao calor. Trata-se de um fenómeno natural que não prejudica de forma alguma a funcionalidade deste componente.

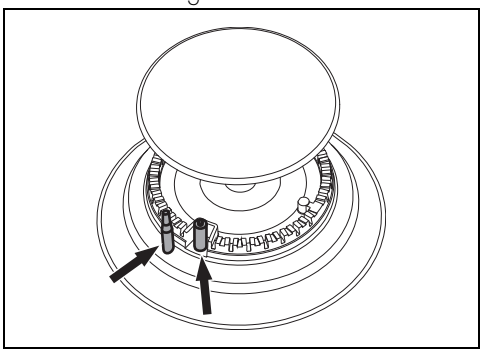
PT

Espalhador e tampas

Os espalhadores e as tampas são extraíveis para facilitar a limpeza. Lave-as em água quente e detergente não abrasivo. Retire com cuidado todas as incrustações e aguarde que fiquem totalmente enxutas. Volte a montar os espalhadores, assegurando-se de que sejam colocados nas cavidades apropriadas com as respetivas tampas.

Velas e termopares

Para um bom funcionamento as velas de acendimento e os termopares devem estar sempre bem limpos. Verifique-os frequentemente, e se necessário limpe-os com um pano húmido. Eventuais resíduos secos devem ser removidos com um palito de madeira ou uma agulha.



Botões

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

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

Limpeza das portas

Limpeza dos vidros da porta

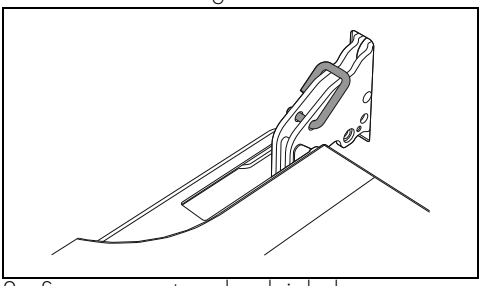
Aconselha-se manter os vidros da porta sempre bem limpos. Utilize papel absorvente de cozinha. Para a sujidade mais resistente, lave com uma esponja húmida e detergente comum.

Desmontagem da porta (apenas forno auxiliar)

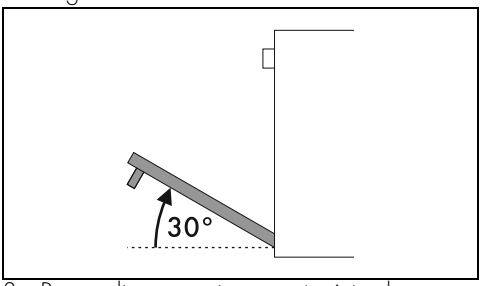
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

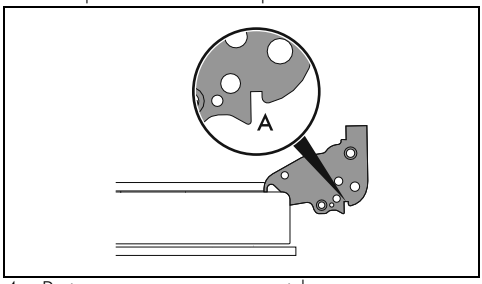
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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



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



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

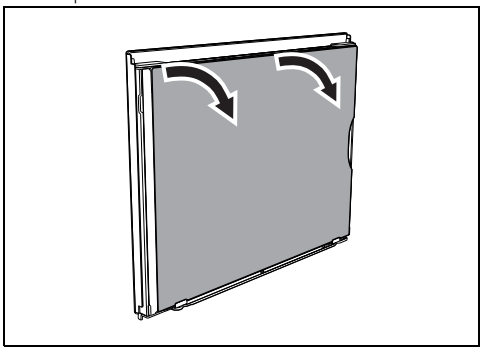
Desmontagem dos vidros interiores

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

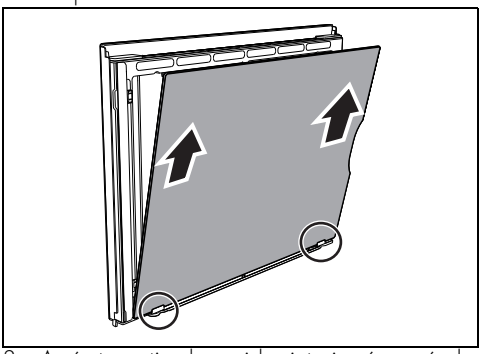
Para a limpeza utilize papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.

Porta do forno multifunções

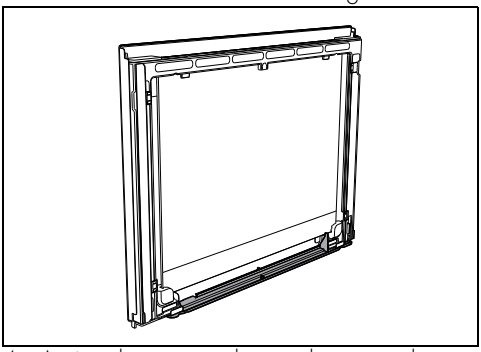
1. Remova o vidro interno puxando-o delicadamente na parte superior seguindo o movimento indicado pelas setas, para desprender os 4 pernos das suas cavidades na porta.



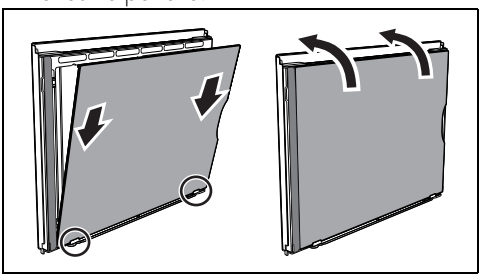
2. Em seguida, puxe o vidro para cima, prestando atenção aos grampos na base da porta.



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

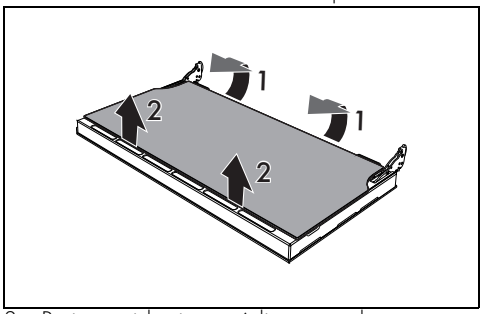


4. Após a limpeza, volte a colocar o vidro interior nos grampos. Preste atenção para centrar e encaixar os 4 pernos nas suas cavidades na porta, com o auxílio das tiras colocadas à direita e à esquerda para um encaixe perfeito.

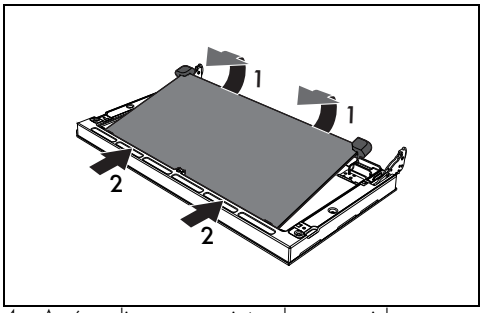


Porta do forno auxiliar

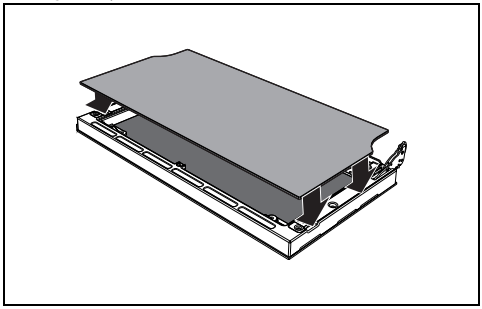
1. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (1).
2. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte anterior (2). De tal forma, desprendem-se os 4 pernos fixados no vidro das suas cavidades na porta.



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



4. Após a limpeza, reintroduza os vidros intermédios.
5. Recoloque o vidro interior, preste atenção para centrar e encaixar os 4 pernos nas suas cavidades na porta aplicando uma ligeira pressão.



Limpeza do compartimento de cozedura

Para uma boa conservação do compartimento de cozedura, é necessário limpá-lo regularmente após o ter deixado arrefecer.
Evitar deixar secar no interior do compartimento de cozedura resíduos de alimentos pois podem danificar o esmalte.
Antes de cada limpeza extraia todas as partes

PT

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

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

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

Secagem

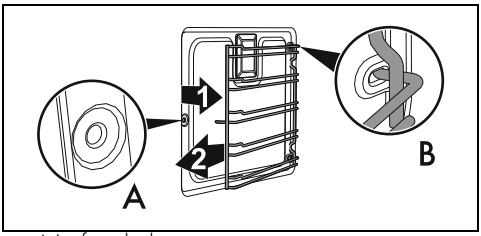
A cozedura de alimentos gera humidade dentro do compartimento de cozedura. Este é um fenómeno totalmente normal que não compromete o bom funcionamento do aparelho.
No final de cada cozedura:

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

Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

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

- Puxe a armação para o interior do compartimento de cozedura de forma a desprendê-la do encaixe A, em seguida, extraia-a das cavidades situadas na parte de trás B.



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

Limpeza da parte superior da cavidade (apenas em alguns modelos/cavidade)

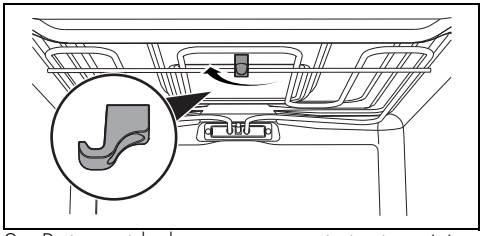
Veja Advertências gerais de segurança.

Utilização não correta
Riscos de danos ao aparelho

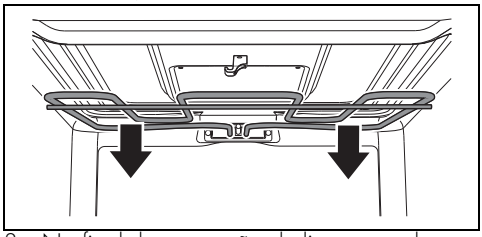
- Não flita excessivamente a resistência durante a fase de limpeza.

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

1. Levante ligeiramente a resistência superior e rode a retenção em 90 graus para libertar a resistência.



2. Baixe cuidadosamente a resistência até à sua retenção.



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

Vapor Clean (apenas em alguns modelos)

Veja Advertências gerais de segurança.

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

Operações preliminares

Antes de acionar o Vapor Clean:

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

Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.

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

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

Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean

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

Fim da função Vapor Clean

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

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

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

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

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

Manutenção extraordinária

Conselhos para a manutenção do vedante

O vedante deve ser macio e elástico.

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

Substituição da lâmpada de iluminação interna

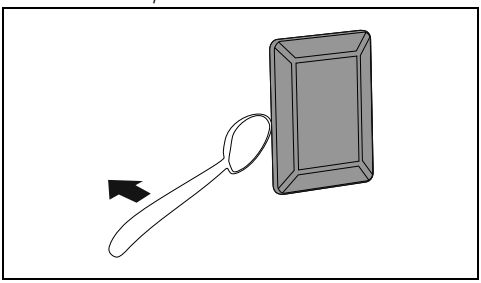
Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

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

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

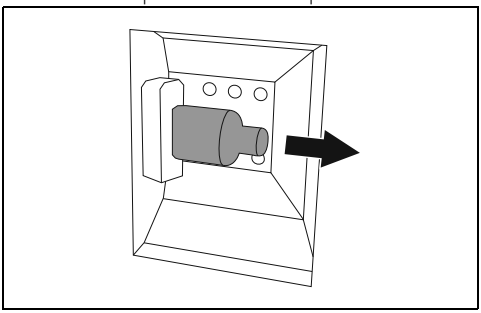
PT

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



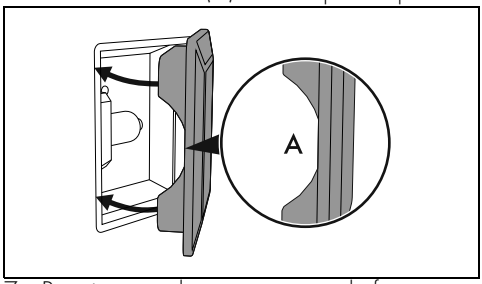
Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.

4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

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



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

INSTALAÇÃO

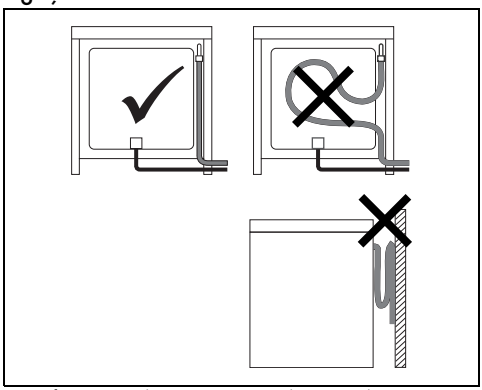
O aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado e de acordo com as normas em vigor.

Ligação do gás

Veja Advertências gerais de segurança.

A ligação à rede do gás pode ser realizada com um tubo flexível em aço de parede contínua e respeitando as prescrições estabelecidas pela norma vigente. Para a alimentação com outros tipos de gás, veja o capítulo "Adaptação a vários tipos de gás". A conexão de entrada do gás é com rosca de ½" gás externo (ISO 228-1).

Ligação com tubo de borracha



Certifique-se de que as condições abaixo sejam respeitadas:

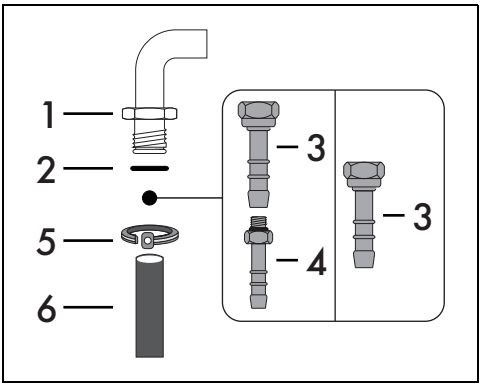
- que o tubo está fixado ao adaptador de

mangueira com braçadeiras de segurança;
- que o tubo não esteja em contacto com superfícies quentes (máx. 50 °C) em nenhum ponto do seu percurso;
- que o tubo não esteja sujeito a qualquer esforço de tração ou tensão e não forme curvas apertadas ou estrangulamentos;
- que o tubo não entre em contacto com corpos cortantes ou arestas vivas;
- se o tubo não for perfeitamente estanque e provocar dispersão de gás no ambiente, não tente repará-lo: substitua-o por um tubo novo;
- verifique se o prazo de validade do tubo, impresso no mesmo, foi ultrapassado.

A ligação com o tubo de borracha que está em conformidade com as normas em vigor só pode ser feita se o tubo puder ser inspecionado em todo o seu comprimento.

O diâmetro interior do tubo deve ser de 8 mm para gás liquefeito de petróleo e 13 mm para gás metano e gás de cidade.

Efetue a ligação à rede de gás utilizando um tubo de borracha cujas características correspondam às indicadas na norma vigente (verifique se o tubo tem impressa a sigla desta norma).

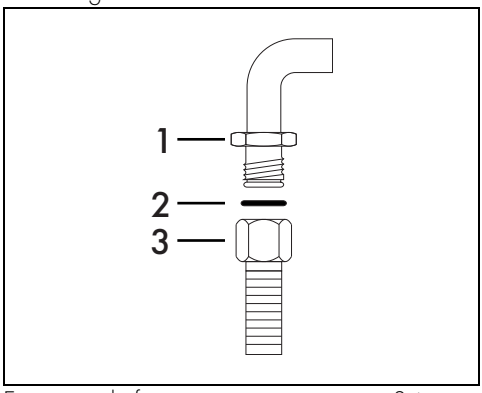


Enrosque de forma precisa o adaptador de mangueira 3 à ligação de gás 1 (rosca de ½" ISO 228- 1) do aparelho interpondo o vedante 2. De acordo com o diâmetro do tubo de gás utilizado é possível enroscar também o adaptador de mangueira 4 ao adaptador de mangueira 3.

Depois de ter fechado o(s) adaptador(es) de mangueira, encaixe o tubo de gás 6 ao adaptador e fixe-o com a braçadeira 5 conforme a norma vigente.

Ligação com tubo flexível em aço

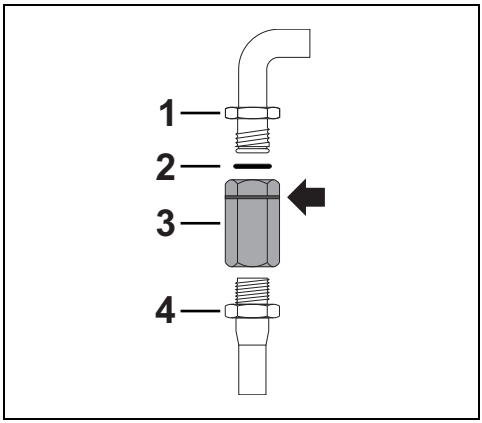
Efetue a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço de parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.



Enrosque de forma precisa a conexão 3 à conexão de gás 1 do aparelho, interpondo sempre o vedante 2 fornecido.

Ligação com tubo flexível em aço com conexão em baioneta

Efetue a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço com conexão em baioneta conforme a B.S. 669.

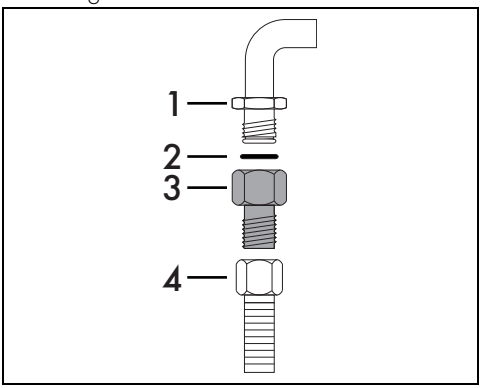


Aplique material isolante na rosca da conexão do tubo de gás 4 e enrosque o adaptador 3. Enrosque o bloco à conexão móvel 1 à do aparelho, interpondo sempre o vedante 2 fornecido.

PT

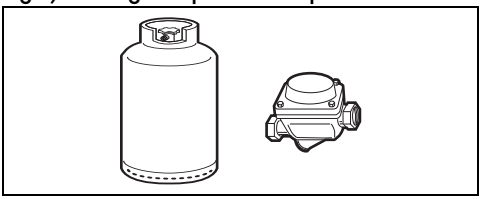
Ligação com tubo flexível em aço com conexão cónica

Efetue a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço de parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.



Enrosque de forma precisa a conexão 3 à conexão de gás 1 (rosca de ½" ISO 228- 1) do aparelho interpondo sempre o vedante 2 fornecido. Aplique material isolante na rosca da conexão 3, depois enrosque o tubo flexível em aço 4 à conexão 3.

Ligação ao gás liquefeito de petróleo



Utilize um regulador de pressão e faça a ligação na botija respeitando os requisitos estabelecidos pela norma vigente.

A pressão de alimentação deve respeitar os valores indicados nas "Tabelas de características dos queimadores e dos injetores".

Ventilação nos locais

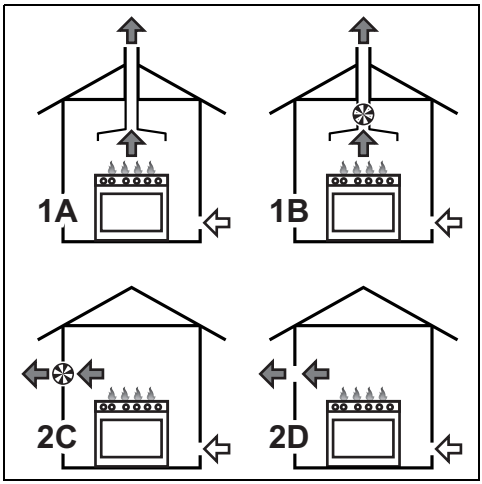
O aparelho deve ser instalado em locais onde haja ventilação permanente, conforme estabelecido pelas normas em vigor. É necessário que as características do local de instalação do aparelho permitam a afluência de ar necessária para a combustão normal do gás e para a renovação de ar do próprio local. As tomadas de entrada de ar, protegidas por grelhas, devem ser dimensionadas convenientemente e colocadas de modo a não serem obstruídas, nem mesmo em parte.

O local deve ser mantido com ventilação adequada para eliminar o calor e a humidade dos produtos das cozeduras: em especial, após um uso prolongado, é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

Descarga dos produtos de combustão

A descarga dos produtos de combustão deve ser feita através de exaustores ligados a uma chaminé com tiragem natural e de eficácia segura, ou mediante a utilização de sistemas de aspiração forçada. Um sistema eficiente de aspiração necessita de um projeto cuidadoso por parte de um especialista habilitado para o realizar, respeitando posições e distâncias indicadas pelas normas.

No fim da intervenção o instalador deverá emitir um certificado de conformidade.



1 Evacuação por meio de um exaustor

2 Evacuação na ausência de um exaustor

A Evacuação em chaminé individual para extração natural

B Evacuação em chaminé individual com eletroventilador

C Evacuação diretamente na atmosfera externa com eletroventilador de parede ou de janela

D Evacuação diretamente na atmosfera externa de parede

Ar

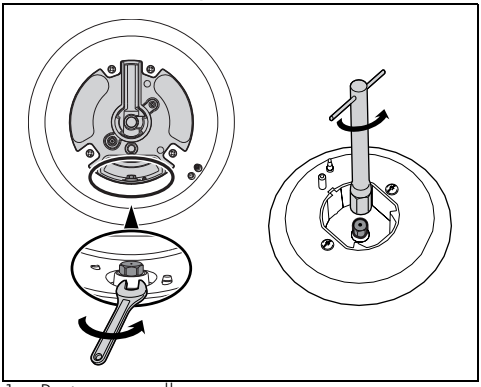
Produtos da combustão

Eletroventilador

Adaptação aos vários tipos de gás

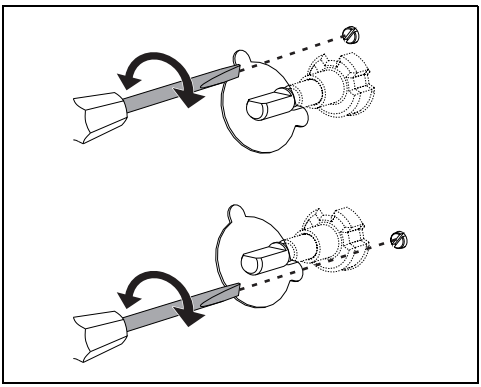
Em caso de funcionamento com outros tipos de gás é necessário substituir os injetores dos queimadores e regular a chama mínima nas torneiras de gás.

Substituição dos injetores



1. Retire as grelhas, as tampas e os espalhadores para aceder aos copos dos queimadores.
2. Substitua os injetores através de uma chave de 7 mm, conforme o gás a utilizar (consulte "Tabelas de características dos queimadores e dos injetores").
3. Volte a colocar os queimadores nos respetivos encaixes.

Regulação do mínimo para gás metano ou de cidade



Acenda o queimador e coloque-o na posição de mínimo. Extraia o botão da torneira de gás e rode o parafuso de ajuste que se encontra ao lado da haste da torneira (conforme os modelos), até obter uma chama mínima regular.

Volte a montar o botão e verifique a estabilidade da chama do queimador. Rode rapidamente o botão da posição de máximo para a de mínimo: a chama não deverá apagar-se. Repita a operação em todas as torneiras de gás.

Regulação do mínimo para gás liquefeito de petróleo

Enrosque completamente em sentido horário o parafuso ao lado da haste da torneira.

Depois da adaptação a um gás diferente do regulado em fábrica, substitua a etiqueta de regulação de gás a ele aplicado pela correspondente ao novo tipo de gás. A etiqueta está dentro da saqueta dos injetores (se presente).

Lubrificação das torneiras de gás

Com o decorrer do tempo pode acontecer que as torneiras de gás apresentem dificuldade de rotação ficando bloqueadas. Proceda à sua limpeza interna e substitua a massa lubrificante.

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

PT

Tipos de gás e país a que pertencem

Conforme o país da instalação, é possível identificar os tipos de gás disponíveis. Consulte o número do registo para identificar os valores corretos nas "Tabelas de características dos queimadores e dos injetores".

Tipo de gás		IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
1 Gás Metano G20											
G20	20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•							
2 Gás Metano G20											
G20	25 mbar										•
3 Gás Metano G25.1											
G25.1	25 mbar										•
4 Gás Metano G2.350											
G2.350	13 mbar									•	
5 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31											
G30/31	28-30/37 mbar	•	•	•	•	•	•				
G30/31	30/30 mbar							•	•		•
6 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31											
G30/31	37 mbar									•	
7 Gás de Cidade G110											
G110	8 mbar	•						•			

Tabelas de características dos queimadores e dos injetores

1	**Gás Metano G20 - 20 mbar**	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
	Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	3,0	4,2
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	97	115	155
	Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(Y)	(H3)
	Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1200
2	**Gás Metano G20 - 25 mbar**	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
	Capacidade térmica nominal (kW)	1,1	1,8	3,0	4,2
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	110	145
	Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
	Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1200
3	**Gás Metano G25.1 - 25 mbar**	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
	Capacidade térmica nominal (kW)	1,1	1,8	3,1	4,1
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	134	152
	Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
	Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1200
4	**Gás Metano G2.350 - 13 mbar**	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
	Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	3,0	3,8
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	94	120	165	190
	Pré-câmara (gravada no injetor)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
	Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1200
5	**Gás liquefeito de petróleo G30/31 - 30/37**	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
	Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,75	3,0	4,0
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	85	100
	Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-
	Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1300
	Capacidade nominal G30 (g/h)	73	127	218	291
	Capacidade nominal G31 (g/h)	71	125	214	286

6	Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 37 mbar	AUX	SR	R	UR2
	Capacidade térmica nominal (kW)	1,1	1,9	3,0	4,2
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	81	95
	Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-
	Capacidade reduzida (W)	450	550	900	1500
	Capacidade nominal G30 (g/h)	80	138	218	305
	Capacidade nominal G31 (g/h)	79	136	214	300
7	Gás de Cidade G110 – 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
	Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	2,8	3,4
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	145	185	260	340
	Pré-câmara (gravada no injetor)	(/8)	(/2)	(/3)	0190
	Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1000

Os injetores não fornecidos encontram-se disponíveis nos centros de assistência autorizados.

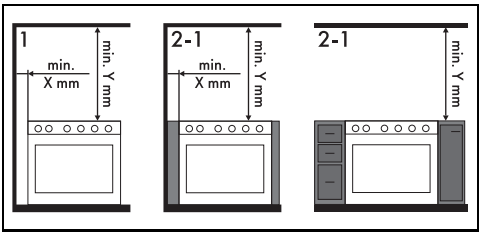
Colocação

Veja Advertências gerais de segurança.

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

Classe 1	Instalação livre
Classe 2 - subclasse 1	Encastrado

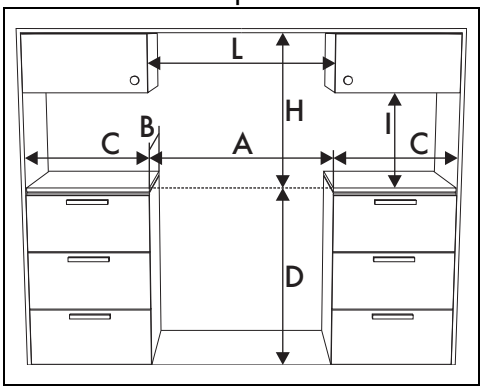
O aparelho pode ser encostado a paredes que superem em altura o plano de trabalho, a uma distância mínima de X mm do lado do aparelho. As partes suspensas colocadas sobre o plano de trabalho do aparelho devem estar a uma distância mínima do mesmo de Y mm.



X	150 mm
Y	750 mm

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

Dimensões totais do aparelho



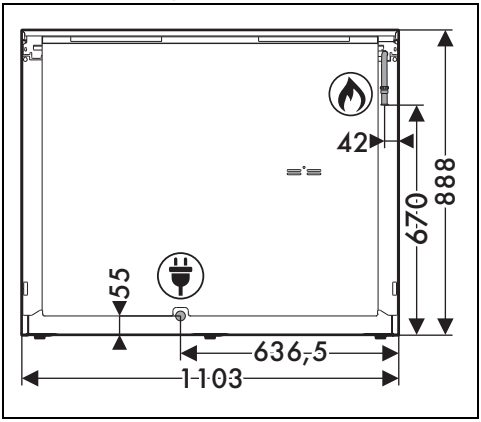
A	1103 mm
B	600 mm
C[1]	mín. 150 mm
D	898 - 920 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	1103 mm

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

[2] Largura mínima do armário (=A)

PT

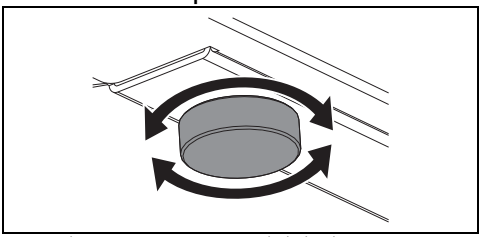
Dimensões do aparelho



Posição de ligação do gás

Posição da ligação elétrica

Nivelamento do aparelho



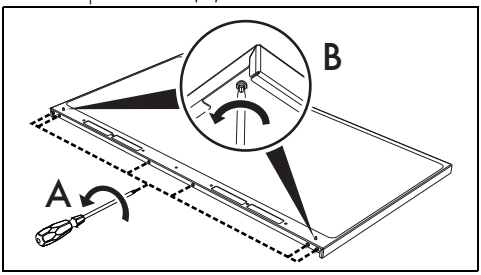
Para obter uma maior estabilidade, é indispensável que o aparelho esteja perfeitamente nivelado com o piso:

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

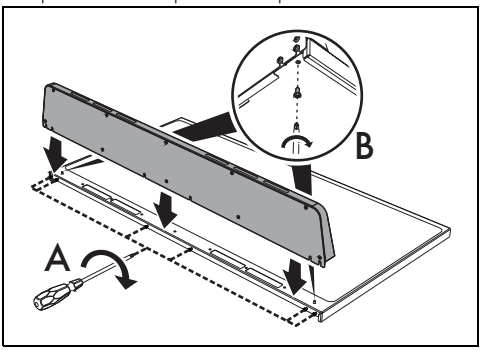
Montagem do friso

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

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

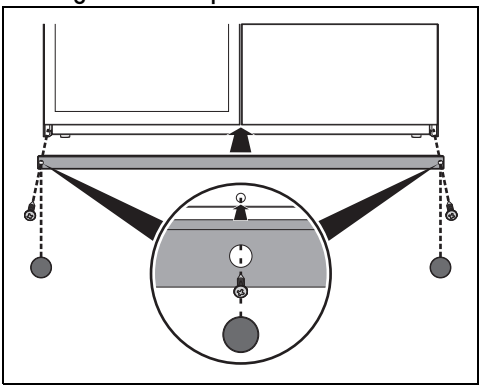


2. Coloque o friso na placa. Faça corresponder os 6 orifícios inferiores do friso com os 6 parafusos colocados atrás da placa apertados anteriormente.
3. Aperte os 6 parafusos na parte de trás da placa e os 2 parafusos por baixo.



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

Montagem do rodapé



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

1. Posicione o rodapé na parte inferior frontal do aparelho.
2. Aperte os dois parafusos para fixar o rodapé ao aparelho.
3. Cubra os orifícios do rodapé com as tampas fornecidas.

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

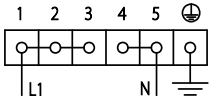
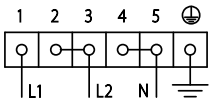
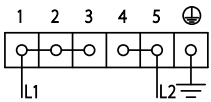
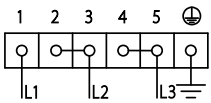
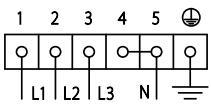
Ligação elétrica

Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

Verificar se as caraterísticas da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa.
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.
A chapa nunca deve ser removida.
Efetuar a ligação à terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, de 20 mm.

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

220-240 V 1N~ 3 x 6 mm² cabo tripolar	
380-415 V 2N~ 4 x 4 mm² cabo tetrapolar	
220-240 V 2~ 3 x 6 mm² cabo tripolar	
220-240 V 3~ 4 x 4 mm² cabo tetrapolar	
380-415 V 3N~ 5 x 1,5 mm² cabo pentapolar	

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

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

Ligação fixa

Prever, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação da rede omnipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desligação completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

Para o mercado Australiano/Neozelandês:

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

Para o instalador

- No caso de ligação com uma ficha, esta última deve permanecer sempre acessível após a instalação.
- Não dobrar ou prender o cabo de alimentação.
- O aparelho deve ser instalado segundo os esquemas de instalação.
- Não tente desaparafusar ou forçar o joelho roscado da conexão. Corre-se o risco de danificar esta parte do aparelho, que pode invalidar a garantia do produtor.
- Em todas as ligações, utilize água e sabão para verificar as fugas de gás. NÃO use chamas abertas para detetar as eventuais fugas.
- Ligue todos os queimadores individualmente e ao mesmo tempo para garantir o funcionamento correto da válvula do gás, do queimador e da ligação.
- Rode os botões dos queimadores para a posição de chama mínima e observe a estabilidade da chama de cada queimador, individualmente e todos juntos.
- No caso de o aparelho não funcionar corretamente após ter efetuado todos os controles, consulte o Centro de Assistência Autorizado na sua área.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.

PT