

<b>1</b>	<b>Advertências</b>	<b>292</b>
1.1	Advertências gerais de segurança	292
1.2	Responsabilidade do fabricante	296
1.3	Finalidade do aparelho	296
1.4	Chapa de identificação	297
1.5	Este manual de utilização	297
1.6	Eliminação	297
1.7	Como ler o manual de utilização	298
1.8	Para poupar energia	298
1.9	Indicações para os Organismos de Controlo Europeus	299
<b>2</b>	<b>Descrição</b>	<b>300</b>
2.1	Descrição geral	300
2.2	Placa de cozinha	301
2.3	Painel de comandos	301
2.4	Outras partes	302
<b>3</b>	<b>Uso</b>	<b>305</b>
3.1	Advertências	305
3.2	Primeira utilização	306
3.3	Utilização dos acessórios	306
3.4	Utilização da placa	307
3.5	Utilização dos fornos	309
3.6	Utilização da estufa	312
3.7	Conselhos para a cozedura	312
3.8	Relógio programador	313
<b>4</b>	<b>Limpeza e manutenção</b>	<b>320</b>
4.1	Advertências	320
4.2	Limpeza do aparelho	320
4.3	Desmontagem da porta	321
4.4	Limpeza dos vidros da porta	322
4.5	Limpeza do interior dos fornos	322
4.6	Manutenção extraordinária	323
<b>5</b>	<b>Instalação</b>	<b>325</b>
5.1	Ligação do gás	325
5.2	Adaptação aos vários tipos de gás	328
5.3	Colocação	333
5.4	Ligação elétrica	336
5.5	Para o instalador	339

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](http://www.smeg.com)



## 1 Advertências

### 1.1 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.
- 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.

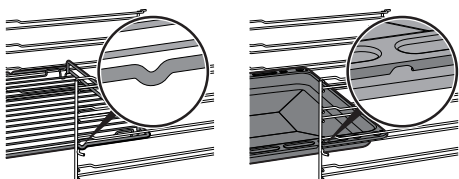
## Danos ao aparelho

- 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 cozeduras 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 cozedura.
- 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 cozedura.
- Não introduza latas de conservas ou recipientes fechados no compartimento de cozedura.
- Retire do compartimento da 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 coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- 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.
- instalado sobre um pedestal.
- 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

## Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.**
- este aparelho não deve ser



## Advertências

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.
- 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.



## Advertências

### 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

- 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.





## 1.9 Indicações para os Organismos de Controlo Europeus

### Fan forced mode

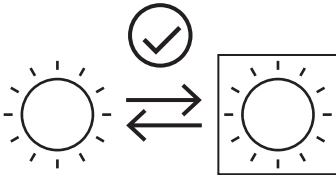
a função ECO utilizada para definir a classe de eficiência energética está em conformidade com as especificações da norma europeia EN 60350-1.

### 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.

### Fontes luminosas

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



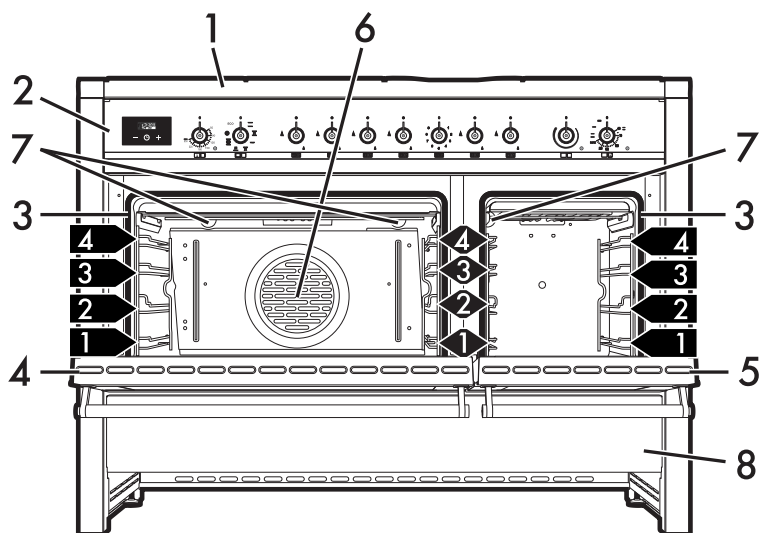
- As fontes luminosas contidas no produto são declaradas como adequadas para o funcionamento com temperatura ambiente  $\geq 300$  °C e destinam-se ao uso em aplicações de alta temperatura, como os fornos.
- Este aparelho contém fontes luminosas de classe de eficiência “G”.



# Descrição

## 2 Descrição

### 2.1 Descrição geral



1 Placa de cozinha

2 Painel de comandos

3 Guarnições

4 Porta do forno principal

5 Porta do forno auxiliar

6 Ventoinha

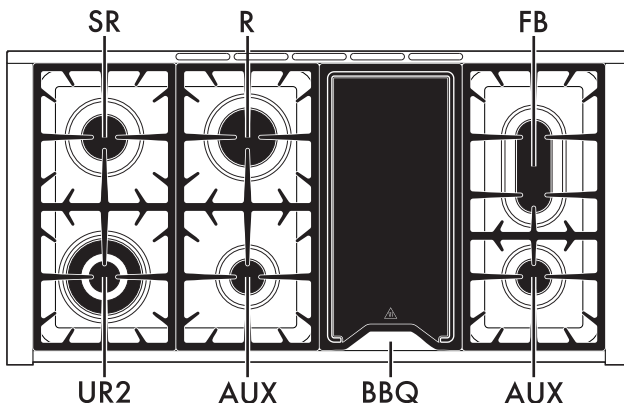
7 Lâmpadas

8 Estufa

**1,2,3...** Prateleira da armação de suporte das grelhas/dos tabuleiros



## 2.2 Placa de cozinha



**AUX** = Queimador Auxiliar

**SR** = Queimador Semirrápido

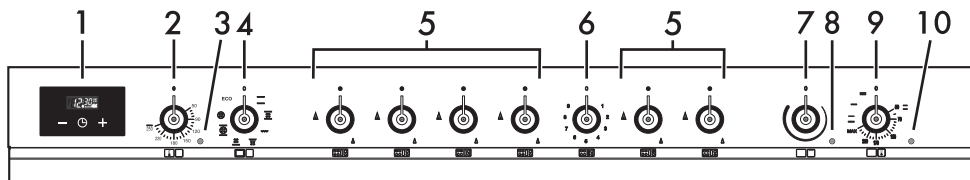
**FB** = Queimador para Panela de cozer Peixe

**R** = Queimador Rápido

**UR2** = Queimador Ultrarrápido

**BBQ** = Placa da churrasqueira

## 2.3 Painel de comandos



### 1 Relógio programador

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

### 2 Botão de temperatura do forno principal

Através deste botão é possível selecionar a temperatura de cozedura. Rode o botão em sentido horário para o valor desejado compreendido entre o mínimo e o máximo.

### 3 Lâmpada indicadora do forno principal

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.

### 4 Botão de funções do forno principal

As diferentes funções do forno são adequadas às várias modalidades de cozedura. Após selecionar a função desejada, defina a temperatura de



## Descrição

cozedura através do botão de temperatura.

### 5 Botões dos queimadores da placa

Úteis para ligar e ajustar os queimadores da placa. Prima 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.

### 6 Botão da churrasqueira

Permite ajustar a potência da resistência da churrasqueira existente na placa de cozinha. Posicione o botão em qualquer posição de 1 a 9 para ativar o elemento de aquecimento.

### 7 Botão do grelhador variável do forno auxiliar

Rode o botão do grelhador variável no sentido horário para a posição desejada.

### 8 Indicador do grelhador variável do forno auxiliar

O acendimento da lâmpada indicadora assinala que o grelhador se encontra introduzido.

### 9 Botão do termóstato do forno auxiliar

A escolha da temperatura de cozedura realiza-se rodando o botão no sentido horário para o valor desejado, compreendido entre 50° e 220°C. O acendimento do forno efetua-se rodando o botão no sentido horário para uma função qualquer.

### 10 Lâmpada indicadora do forno auxiliar

A lâmpada indicadora acende para indicar que o forno auxiliar está em fase de aquecimento. O apagamento desta lâmpada indicadora informa que a temperatura prefixada foi alcançada. A intermitência regular indica que a temperatura dentro do forno é mantida constante no valor definido.

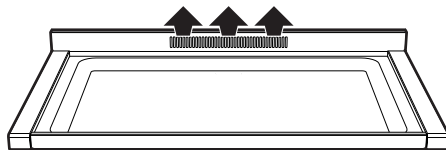
## 2.4 Outras partes

### 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 (veja 2.1 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.



### Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho entra em funcionamento:

- quando a porta é aberta;
- quando é selecionada uma função qualquer;

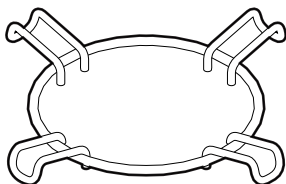


## Acessórios disponíveis



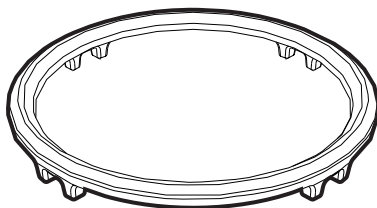
Para alguns modelos nem todos os acessórios estão disponíveis.

### Suporte de Wok

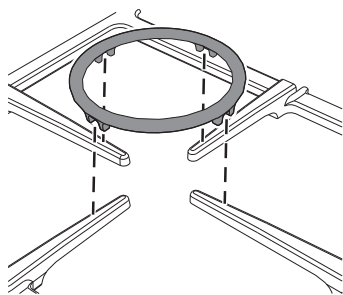


Útil para utilização de recipientes Wok.

### Grelha de elevação



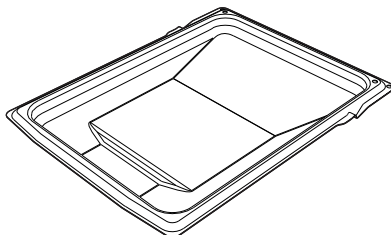
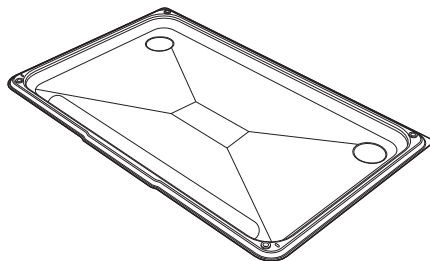
Para evitar danos no plano de trabalho é disponível uma grelha de elevação a posicionar debaixo das panelas que ultrapassam os diâmetros indicados na tabela "Diâmetros dos recipientes" no parágrafo 3.3 "Utilização da placa".



A grelha de elevação deve ser posicionada sobre a grelha da placa de cozinha como demonstrado na figura junto.

De qualquer modo, as panelas de diâmetro superior a 26 cm devem ser utilizadas exclusivamente sobre o queimador Ultrarapido (UR2). Esta grelha pode também ser utilizada para recipientes "Wok" (caçarola chinesa).

### Tabuleiro de forno

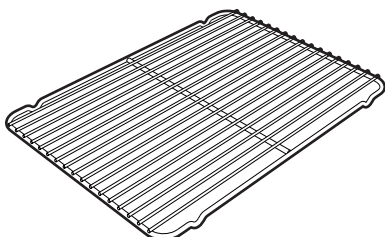
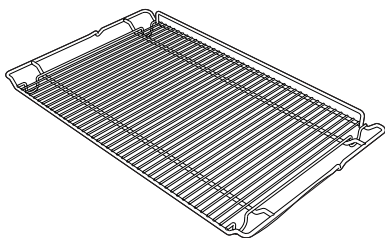


Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobre ele.



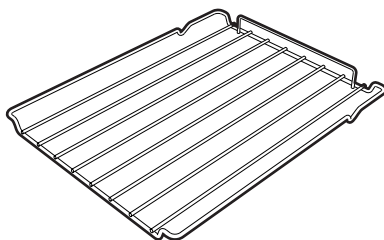
## Descrição

### Grelha para tabuleiro



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

### Grelha



Útil para apoiar recipientes com alimentos em cozedura.

**i**

Os acessórios do forno que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das normas em vigor.

**i**

Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilize apenas acessórios originais do fabricante.



## 3 Uso

### 3.1 Advertências



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

- Manter a porta 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 aparelho.
- Não deitar água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de intervenção nos alimentos ou no final da cozedura, abrir a porta apenas 5 centímetros durante alguns segundos, deixar sair o vapor, e em seguida abrir a porta completamente.



#### Temperatura elevada no interior da estufa Perigo de queimaduras

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



#### Utilização não correta Perigo de queimaduras

- Assegure-se de que os espalhadores estejam colocados corretamente nas suas bases, com as respetivas tampas.
- As gorduras e os óleos quando aquecem excessivamente podem incendiar-se. Preste a máxima atenção.



#### Temperatura elevada no interior da estufa durante a utilização Perigo de incêndio ou explosão

- Não vaporizar produtos spray nas proximidades do forno.
- Não utilize ou deixe materiais inflamáveis nas proximidades do forno ou da estufa.
- Não usar loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza no forno latas de conservas ou recipientes fechados.
- Não deixe o forno sem vigilância durante as cozeduras que possam libertar gorduras ou óleos.
- Retire do compartimento do forno todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.



## Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

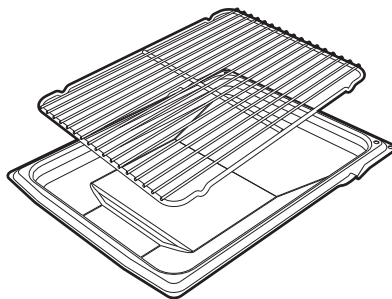
- Não cobrir o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio.
- Caso se queira utilizar papel para forno, colocá-lo numa posição que não interfira com a circulação do ar quente no interior do forno.
- Não colocar panelas ou tabuleiros diretamente no fundo do compartimento de cozedura.
- Não utilizar a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não deitar água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Assegure-se de que os espalhadores estejam colocados corretamente nas suas bases, com as respetivas tampas.
- 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.

3. Remove e lave todos os acessórios do aparelho (consulte 4 Limpeza e manutenção). Aqueça os fornos vazios na temperatura máxima para remover eventuais resíduos de fabricação.

## 3.3 Utilização dos acessórios

### Grelha para tabuleiro

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



### 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 ser voltados para baixo e para a

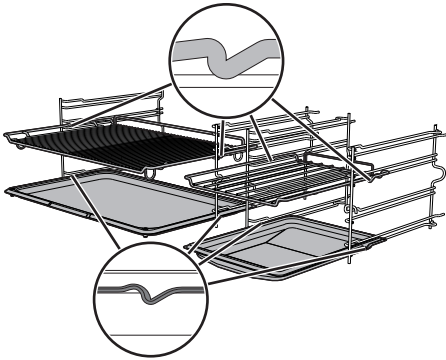
## 3.2 Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e dos compartimentos de cozedura.





parte posterior do forno.

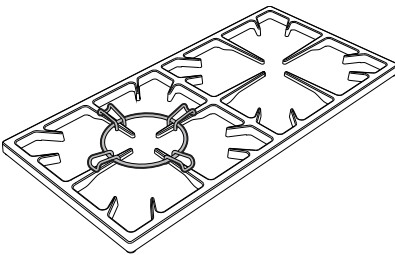


Introduza delicadamente no forno as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.




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

### Grelhas de redução




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

### 3.4 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 estiver aceso, manter 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.

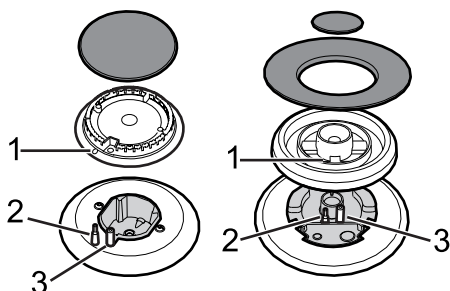


Em caso de desligamento acidental, um dispositivo de segurança atua para bloquear a saída de gás, mesmo com a torneira aberta. Posicione o botão em  e não tente voltar a acender durante 60 segundos.



## 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 se os orifícios dos espalhadores correspondem às velas e aos termopares (A).



## 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.



Diâmetros dos recipientes:

- **AUX:** 12 - 14 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **UR2:** 18 - 26 cm.

Diâmetros dos recipientes com grelha sobrelevada:

- **UR2:** 26 - 28 cm.

## Placa da churrasqueira

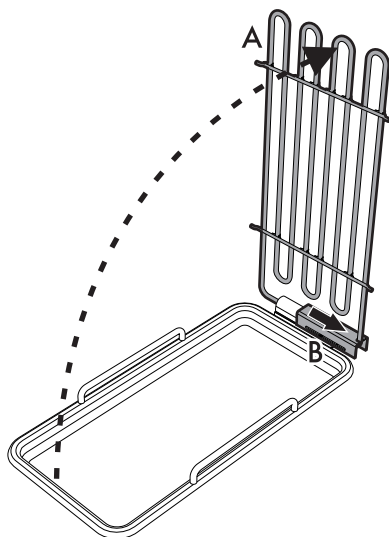


Temperatura elevada  
Perigo de queimaduras

- Após um funcionamento prolongado, a placa de cozinha manter-se-á quente mesmo após o desligamento da resistência. Mantenha as crianças afastadas.
- Remova a placa apenas quando estiver arrefecido.

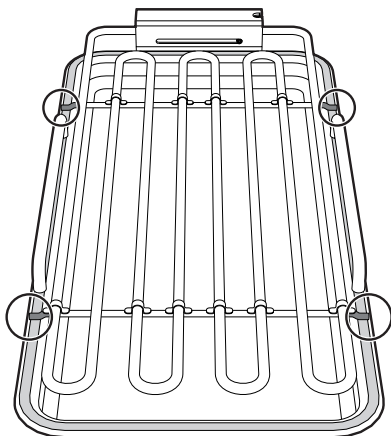
Útil para assar na grelha, gratinar ou como churrasqueira.


1. Antes de iniciar a cozedura, extraia a grelha da churrasqueira.
2. Levante a resistência **A** e bloqueie-a com o respetivo fixador **B**.






3. No recipiente colocado sob a resistência é possível colocar:
  - água para recolher as gorduras e as substâncias oleosas derivadas da cozedura.
  - rocha lávica para manter durante mais tempo o calor e, assim, melhorar os tempos e a qualidade da cozedura.
4. Retire o fixador da resistência **B** e abaixe-a de modo que as quatro referências se apoiem na borda da bandeja.



 Preste atenção para não ultrapassar a borda da bandeja.

5. Coloque novamente a placa no plano de cozedura.
6. Rode o botão da resistência da churrasqueira na posição compreendida entre **1** e **9**. A lâmpada indicadora acende-se para indicar que a resistência está em funcionamento.

 Aconselha-se aquecer a resistência da churrasqueira por 5-6 minutos antes de colocar os alimentos.

## 3.5 Utilização dos fornos

### Ligação do forno principal

Para ligar o forno:

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



As intermitências regulares da luz indicadora do termóstato durante a cozedura são normais e indicam a constante manutenção da temperatura no interior do forno.

### Funções do forno principal



#### Estática

○ calor, proveniente simultaneamente de baixo e de cima, torna este sistema adequado para cozinhar tipos de alimentos particulares. A cozedura tradicional, denominada também estática, é adequada para cozinhar um único prato de cada vez. Ideal para assados de qualquer tipo, pão, tortas recheadas, é, de qualquer modo, especialmente indicada para carnes gordas como ganso ou pato.



#### Estático+ventilador

○ funcionamento da ventoinha, associada à cozedura tradicional, assegura cozeduras homogêneas mesmo para receitas complexas. Ideal para biscoitos e bolos, também cozinhados simultaneamente em mais níveis. (Para as cozeduras em mais níveis aconselha-se a utilizar a 2ª e a 4ª prateleira).



### Grill

O calor proveniente da resistência grill permite obter ótimos resultados de grelhados sobretudo com carne de média/pequena espessura e, em combinação com o espeto rotativo (quando presente), permite dar ao final da cozedura um dourado uniforme. Ideal para salsichas, entrecosto de porco, entremeada. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular a carne.

### Grill ventilado

O ar produzido pela ventoinha suaviza a forte onda de calor gerada pelo grill, permitindo também grelhados excelentes mesmo para alimentos de grande espessura. Ideal para pedaços grandes de carne (por exemplo, pá de porco).

### Inferior+ventilador

A combinação entre a ventoinha e somente a resistência inferior permite concluir a cozedura mais rapidamente. Este sistema é aconselhado para esterilizar ou terminar a cozedura de alimentos já bem cozidos na superfície, mas não no interior, que requerem, por isso, um calor superior moderado. Ideal para todos os tipos de alimentos.

### Turbo

A combinação da cozedura ventilada com a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e eficácia diversos alimentos em vários níveis, sem a transmissão de odores ou sabores. Ideal para alimentos de grande volume que necessitam de cozeduras intensas.

### Circular ventilada

A combinação entre a ventoinha e a resistência circular (incorporada na parte posterior do forno) permite a cozedura de alimentos diferentes em mais níveis, desde que necessitem das mesmas temperaturas e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente assegura uma repartição instantânea e uniforme do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo (em várias prateleiras) peixe, vegetais e biscoitos sem qualquer mistura de odores e sabores.



## ECO

## Eco

Esta função é particularmente indicada para a cozedura sobre uma única prateleira, com baixo consumo elétrico.

Ideal para a cozedura de carne, peixe e vegetais. Não é aconselhada para alimentos que requerem fermentação.

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 os tempos de cozedura (e de eventual pré-aquecimento) são mais demorados.



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

## Funções do forno auxiliar



## Estática

O calor, proveniente simultaneamente de baixo e de cima, torna este sistema adequado para cozinhar tipos de alimentos particulares. A cozedura tradicional, denominada também estática, é adequada para cozinhar um único prato de cada vez. Ideal para assados de qualquer tipo, pão, tortas recheadas, é, de qualquer modo, especialmente indicada para carnes gordas como ganso ou pato.



## Inferior

O calor proveniente apenas de baixo permite concluir a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura de base, sem consequências para o seu dourado. Ideal para bolos doces ou salgados, tartes e pizzas.



## Grill pequeno

Esta função permite, por meio da ação do calor libertado pelo elemento central, grelhar as pequenas porções de carne e peixe, para preparar espetadas, torradas e todos os acompanhamentos de vegetais na grelha.

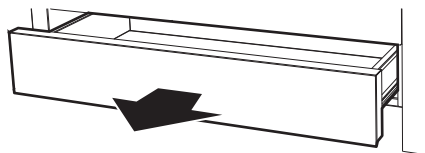


## Grill grande

O calor proveniente da resistência grill permite obter ótimos resultados de grelhados sobretudo com carne de média/pequena espessura e, em combinação com o espeto rotativo (quando presente), permite dar ao final da cozedura um dourado uniforme. Ideal para salsichas, entrecosto de porco, entremeada. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular a carne.

## 3.6 Utilização da estufa

Na parte inferior do fogão encontra-se a estufa. Para a abrir basta puxar o puxador em direção a si próprio(a). Pode ser utilizada para guardar panelas ou objetos metálicos necessários para a utilização do aparelho.



## 3.7 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).
- A utilização em simultâneo de mais fornos pode influenciar o resultado da cozedura.

### Conselhos para a cozedura de carne

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

### Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

- Os grelhados de carnes podem ser efetuados tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se pretender mudar o efeito da cozedura.
- Na função Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do 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 correspondente ao símbolo  para otimizar a cozedura.
- Os alimentos devem ser condimentados antes de serem cozinhados. Mesmo o azeite ou a manteiga derretida devem ser barrados antes da cozedura.
- Utilize o tabuleiro de forno na primeira prateleira em baixo para a recolha dos líquidos produzidos pela grelhagem.
- O tempo de duração da cozedura com o grill não deve exceder 60 minutos.

### Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o



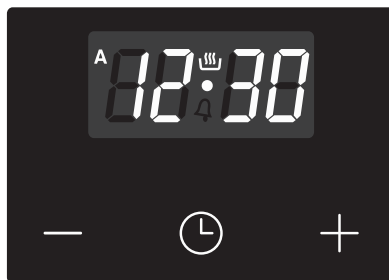
calor.

- 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 desenformado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10°C selecionando eventualmente um tempo mais longo de cozedura.
- Durante as cozeduras de bolos ou vegetais poderá verificar-se o fenómeno de excessiva condensação no vidro. Para evitar este fenómeno, abra a porta algumas vezes durante a cozedura prestando muita atenção.

### Conselhos para a descongelação e a fermentação

- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do forno.
- 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 forno.



### 3.8 Relógio programador



 Tecla de diminuição do valor

 Tecla do relógio

 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.

Prima o botão  para voltar a acertar 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 a tecla do relógio  por dois segundos. O pontinho entre as horas e os minutos pisca.
2. Através das teclas de aumento do valor  e diminuição do valor  é possível ajustar a hora. Mantenha a tecla premida para avançar rapidamente.
3. Aguarde 7 segundos. O pontinho entre as horas e os minutos deixa de piscar.
4. O símbolo  no visor indica que o aparelho está pronto para iniciar uma cozedura.














Para modificar a hora, mantenha pressionadas simultaneamente as teclas de aumento do valor  e diminuição do valor  por dois segundos; depois continue com o ajuste da hora.

## 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. Mantenha pressionada a tecla do relógio  até aparecer o símbolo .
2. Pressione novamente a tecla do relógio . No display aparecem o símbolo  e a informação  alternados com a hora atual.
3. Pressione as teclas de aumento do valor  e diminuição do valor  para programar os minutos de cozedura pretendidos.
4. Seleccione uma função e uma temperatura de cozedura.
5. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No visor aparecerá a hora atual juntamente com os símbolos  e .
- No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No display, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e ativa-se um sinal acústico.
6. Para desligar o sinal acústico basta pressionar uma tecla qualquer do relógio programador.







7. Pressione a tecla do relógio  para reiniciar o relógio programador.



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










Para colocar a zero a programação efetuada, pressione em simultâneo e mantenha pressionadas as teclas de aumento de valor  e diminuição de valor  e realize o desligamento manual do forno.



## Cozedura programada





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

1. Defina a duração da cozedura como descrito no parágrafo anterior "Cozedura temporizada".
2. Pressione a tecla do menu  por 2 segundos.
3. Pressione novamente a tecla do menu . O display exhibe alternadamente os números  e a escrita  enquanto o símbolo  pisca. (por exemplo, a hora atual é 17.30)





4. Pressione as teclas  ou  para definir os minutos desejados. (por exemplo 1 hora)

5. Pressione a tecla do menu . No display aparecerá a escrita  alternada com a hora atual adicionada à duração da cozedura anteriormente definida (por exemplo, a hora de fim de cozedura exibida é 18.30).

6. Pressione as teclas  ou  para definir o horário de fim da cozedura. (por exemplo às 19.30).





Tenha em consideração que à duração da cozedura são adicionados alguns minutos úteis para o pré-aquecimento do forno.

7. Espere cerca de 7 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No ecrã aparecerá hora atual e se iluminarão os símbolos  e .
8. Selecione uma função e uma temperatura de cozedura.
9. No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No display, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e ativa-se uma campainha.



10. Volte a colocar os botões de função e temperatura em **0**.

11. Para desligar o sinal de som basta pressionar uma tecla qualquer do relógio programador.

12. Pressione em simultaneamente as teclas  e  para colocar a zero a programação efetuada.






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



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




Após a definição, para ver o tempo restante de cozedura pressione a tecla  por 2 segundos. Pressione novamente a tecla do menu . O display mostra a escrita  alternada com o tempo restante de cozedura.



## 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. Mantenha pressionada a tecla do relógio  por alguns segundos.


O display mostrará os números  e o símbolo  a piscar entre as horas e os minutos.

2. Pressione as teclas de aumento do valor  e diminuição do valor  para programar os minutos pretendidos.

3. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para terminar o ajuste do temporizador. No visor aparecerão a hora atual e os símbolos



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




4. Pressione a tecla de diminuição de valor  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.



### Modificação dos dados definidos





1. Pressione a tecla do relógio .
2. Pressione as teclas de aumento do valor  e diminuição do valor  para programar os minutos pretendidos.

### Cancelamento dos dados definidos

1. Pressione a tecla do relógio .
2. Mantenha pressionadas simultaneamente as teclas de aumento de valor  e diminuição de valor .
3. Em seguida, realize o desligamento manual do forno no caso de estar a decorrer uma cozedura.

### Seleção do sinal acústico

O sinal acústico pode variar em 3 tonalidades.

1. Mantenha pressionadas simultaneamente as teclas de aumento de valor  e diminuição de valor .
2. Pressione a tecla do relógio .
3. Pressione a tecla de diminuição de valor  para selecionar um sinal acústico diferente.



## Uso

### Tabela indicadora das cozeduras (forno auxiliar)

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Posição da guia de baixo	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Frango no espeto	1.2	Grill+espeto		220 - 250	70 - 80	
Cachaço no espeto	2.5	Grill+espeto		200	200 - 220	
Coelho assado	1	Estática	2	190 - 200	85 - 90	
Frango assado	1	Estática	2	190 - 200	80 - 85	
					Lado 1	Lado 2
Costeletas	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburgers	0.6	Grill	4	250	7	3
Salsichas de porco	0.6	Grill	4	250	15	-
Entrecosto de porco	0.7	Grill	4	250	30 - 35	-
Toucinho	0.6	Grill	4	250	10	3

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



## Tabela indicadora das cozeduras (forno principal)

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Posição da guia de baixo	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Lasanha	3 - 4	Estática	1	220 - 230	45 - 50	
Massa no forno	3 - 4	Estática	1	220 - 230	45 - 50	
Assado de vitela	2	Circular ventilada	2	180 - 190	90 - 100	
Lombo de porco	2	Circular ventilada	2	180 - 190	70 - 80	
Salsichas	1,5	Grill ventilado	3	250	15	
Rosbife	1	Circular ventilada	2	200	40 - 45	
Coelho assado	1,5	Circular ventilada	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	3	Circular ventilada	2	180 - 190	110 - 120	
Cachaço no forno	2 - 3	Circular ventilada	2	180 - 190	170 - 180	
Frango assado	1,2	Circular ventilada	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Lado 1</b>	<b>Lado 2</b>
Costeletas de porco	1,5	Grill ventilado	3	250	15	5
Costelas	1,5	Grill ventilado	3	250	10	10
Entremeada	0,7	Grill	4	250	7	8
Filete de porco	1,5	Grill ventilado	3	250	10	5
Filete de novilho	1	Grill	4	250	10	7
Truta salmonada	1,2	Circular ventilada	2	150 - 160	35 - 40	
Tamboril	1,5	Circular ventilada	2	160	60 - 65	
Rodvalho	1,5	Circular ventilada	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Circular ventilada	2	250	8 - 9	
Pão	1	Circular ventilada	2	190 - 200	25 - 30	
Pão focaccia	1	Circular ventilada	2	180 - 190	20 - 25	
Rosca	1	Circular ventilada	2	160	55 - 60	
Tarte de geleia	1	Circular ventilada	2	160	35 - 40	
Bolo de ricota	1	Circular ventilada	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini recheados	1	Circular ventilada	2	160	20 - 25	
Bolo paraíso	1,2	Circular ventilada	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Circular ventilada	2	180	80 - 90	
Pão-de-ló	1	Circular ventilada	2	150 - 160	55 - 60	
Bolo de arroz	1	Circular ventilada	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Circular ventilada	2	160	30 - 35	

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



## 4 Limpeza e manutenção

### 4.1 Advertências



#### Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, níquelagens, cromagens) não utilizar produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilizar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não lavar em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.

### 4.2 Limpeza do aparelho

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.

Verta o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxagúe

cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

#### Manchas de alimentos ou resíduos

Evite absolutamente a utilização de esfregões de aço e raspadores cortantes para não danificar as superfícies. Utilize os produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxagúe muito bem e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra. Evite 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.

#### Grelhas da placa de cozinha

Extraia as grelhas e limpe-as em água morna e detergente não abrasivo. Retire com cuidado todas as incrustações. Enxagúe-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.

#### Placa da churrasqueira

Esta placa está revestida por um material antiaderente (Teflon). Esta película é muito delicada e pode ser danificada pela utilização de utensílios metálicos.

Utilize apenas utensílios em madeira ou plástico resistentes às altas temperaturas.

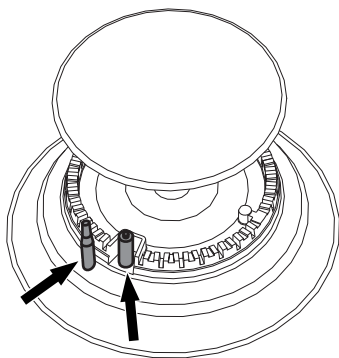


## Espalhadores e tampas

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.

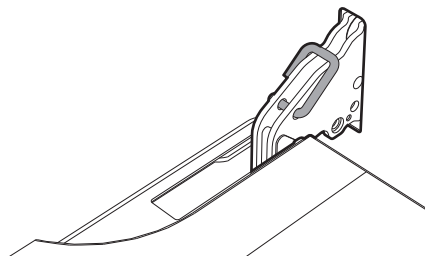


## 4.3 Desmontagem da porta

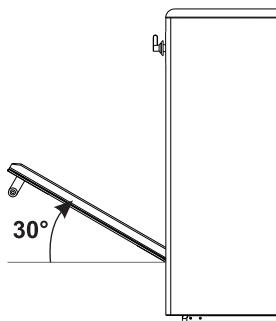
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar as portas e colocá-las sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

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



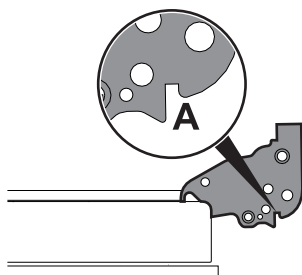
2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30° e extraia-a.





## Limpeza e manutenção

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



### 4.4 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.

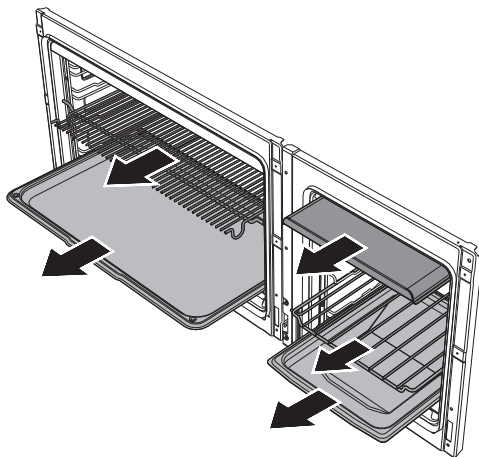


Aconselha-se a utilização de produtos para limpeza distribuídos pelo fabricante.

### 4.5 Limpeza do interior dos fornos

Para uma boa conservação dos fornos, é necessário limpá-los regularmente após tê-los deixado arrefecer.

- Extraia todas as partes suscetíveis de remoção.



- Limpe as grelhas do forno com água e detergentes não abrasivos, enxagúe e seque com cuidado as partes húmidas.



Aconselha-se fazer funcionar os fornos à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos depois de ter utilizado produtos específicos, a fim de eliminar eventuais resíduos.



Para facilitar as operações de limpeza, aconselha-se retirar a porta.



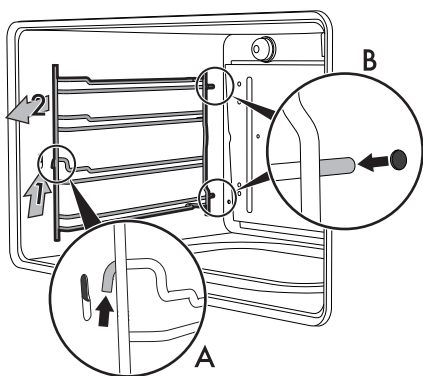


## Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

A remoção das armações das guias permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais.

Para retirar as armações das guias: Puxe a armação para o interior do forno de forma a desprendê-la do encaixe **A**, em seguida, extraia-as das cavidades situadas na parte de trás **B**.

Concluída a limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar novamente as armações da guia.



## 4.6 Manutenção extraordinária



Partes sob tensão elétrica  
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica do forno.
- Utilize luvas de proteção.

## Substituição das lâmpadas de iluminação interna

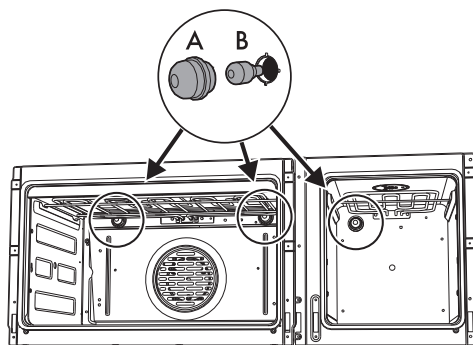


O compartimento de cozedura do forno principal está equipado com duas lâmpadas de incandescência de 25W.



O compartimento de cozedura do forno secundário está equipado com uma lâmpada de incandescência de 25W.

1. Retire a cobertura de proteção **(A)**, desapertando-a no sentido anti-horário.
2. Substitua a lâmpada por uma similar **(B)**.
3. Volte a montar a cobertura de proteção.



Proceda da mesma forma para substituir a lâmpada do forno auxiliar.

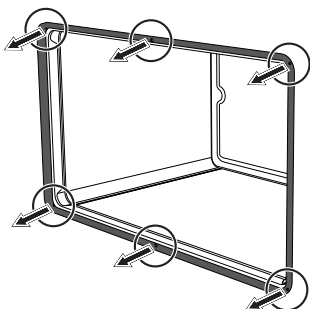


### Desmontagem e montagem da guarnição

Para desmontar a guarnição:

Para uma limpeza cuidadosa do forno auxiliar, a guarnição da porta é removível. Nos 4 cantos e ao centro estão colocados ganchos que a fixam no rebordo.

- Puxe para o exterior a guarnição em todos os pontos para a desprender dos ganchos.



Para manter limpos os vedantes da porta, utilize uma esponja não abrasiva com água morna. Os vedantes devem estar macios e elásticos.

Para montar o vedante:

- Prenda os ganchos posicionados nos 4 ângulos e no centro do vedante.



## 5 Instalação

### 5.1 Ligação do gás



Fuga de gás  
Perigo de explosão

- Após cada intervenção, verifique se o binário de aperto das ligações de gás está compreendido entre 10 Nm e 15 Nm.
- Quando necessário, utilizar um regulador de pressão conforme a norma vigente.
- Concluída a instalação, verificar se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilizar chamas.
- 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 de aço e 1,5 metros para os tubos de borracha.
- Os tubos não devem estar em contacto com as partes móveis e não devem ser esmagados.
- Las condiciones de regulación de este electrodoméstico se indican en la etiqueta de regulación del gas.

### Informações gerais

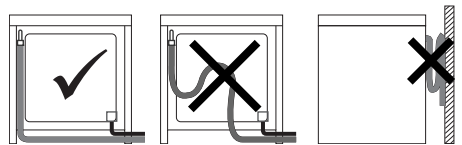
A ligação à rede do gás pode ser realizada com um tubo flexível em aço em parede contínua respeitando as prescrições estabelecidas pela norma vigente.

Para a alimentação com outros tipos de gás, veja o capítulo "5.2 Adaptação aos vários tipos de gás". A conexão de entrada do gás é com rosca de 1/2" gás externo (ISO 228-1).

### Ligação com tubo de borracha

Certifique-se de que as condições abaixo sejam respeitadas:

- que o tubo esteja 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.

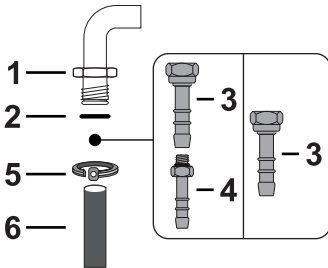


Efetue a ligação à rede de gás utilizando um tubo de borracha cujas características correspondam às indicadas na norma vigente (verifique se o tubo tem impressa a sigla desta norma).



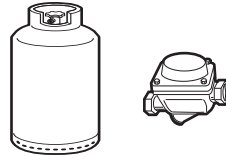
# Instalação

Enrosque de forma precisa o adaptador de mangueira **3** à ligação de gás **1** (rosca de 1/2" ISO 228-1) do aparelho interpondo o vedante **2**. De acordo com o diâmetro do tubo de gás utilizado é possível enroscar o adaptador de mangueira **4** ao adaptador de mangueira **3**. Depois de ter fechado o(s) adaptador(es) de mangueira, calce o tubo de gás **6** ao adaptador e fixe-o com a braçadeira **5** conforme a norma vigente.



## Ligação ao gás liquefeito de petróleo

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

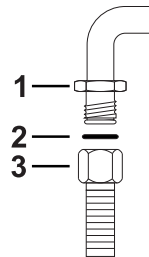


A pressão de alimentação deve respeitar os valores indicados na tabela "Tipos de gás e país a que pertencem".

## 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.



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.

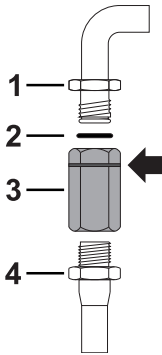


O diâmetro interior do tubo deve ser de 8 mm para gás liquefeito de petróleo e 13 mm para gás metano e gás de cidade.



## Ligação com tubo flexível em aço com conexão em baioneta

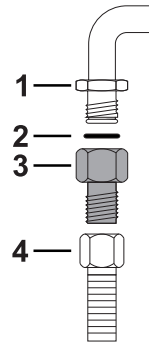
Efetue a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço com conexão em baioneta conforme a B.S. 669. Aplique material isolante na rosca da conexão do tubo de gás **4** e enrosque o adaptador **3**. Enrosque o bloco à conexão móvel **1** do aparelho, interpondo sempre o vedante **2** fornecido.



## Ligação com tubo flexível em aço com conexão cônica

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 1/2" 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**.



## 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.



# Instalação

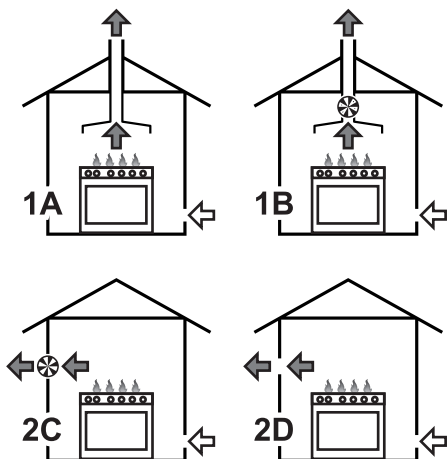
## Descarga dos produtos de combustão



Este eletrodoméstico não está ligado a um dispositivo de descarga dos produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as normas atuais de instalação. É necessário prestar uma atenção especial aos respetivos requisitos em matéria de ventilação.

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 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



← Produtos da combustão



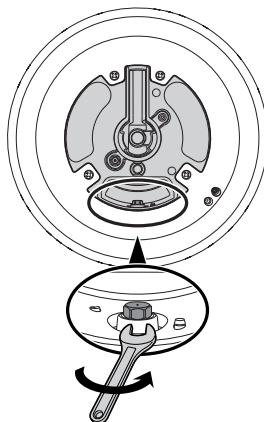
Eletroventilador

## 5.2 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 (veja Quadros de características dos queimadores e dos injetores).



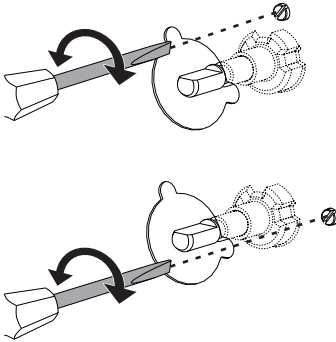


3. Volte a colocar os queimadores nos respectivos encaixes.

## 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.



# Instalação

## Tipos de gás e país a que pertencem

Tipo de gás		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
<b>1 Gás Metano G20</b>														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•										
<b>2 Gás Metano G20</b>														
G20	25 mbar													•
<b>3 Gás Metano G25</b>														
G25	25 mbar						•							
<b>4 Gás Metano G25.1</b>														
G25.1	25 mbar													•
<b>5 Gás Metano G25</b>														
G25	20 mbar				•									
<b>6 Gás Metano G2.350</b>														
G2.350	13 mbar												•	
<b>7 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31</b>														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
<b>8 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31</b>														
G30/31	37 mbar												•	
<b>9 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31</b>														
G30/31	50 mbar				•	•								
<b>10 Gás de Cidade G110</b>														
G110	8 mbar	•								•		•		



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





## Quadros de características dos queimadores e dos injetores

1 Gás Metano G20 - 20 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	97	94	115	155
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(X)	(Y)	(H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400
2 Gás Metano G20 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.8	1.9	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	94	110	145
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(Y)	(H8)	(H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400
3 Gás Metano G25/G25.3 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	100	121	148
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(Y)	(F2)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400
4 Gás Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.8	1.9	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	100	134	152
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400
5 Gás Metano G25 - 20 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	105	134	165
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(K)	(F3)	(H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400
7 Gás Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	94	120	125	165	190
Pré-câmara (gravada no injetor)	(Y)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400



## Instalação

8 Gás Liquefeito G30/31- 30/37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	68	85	100
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	131	138	218	291
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	129	136	214	286
9 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.9	2.0	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	68	81	95
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	450	550	900	900	1400
Capacidade nominal G30 (g/h)	80	138	145	218	305
Capacidade nominal G31 (g/h)	79	136	143	214	300
10 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 50 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.1
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	43	58	61	74	80
Pré-câmara (gravada no injetor)	(H2)	(M)	(Z)	(Z)	(F4)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1500
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	131	138	218	298
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	129	136	214	293
11 Gás de Cidade G110 - 8 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	2.9	3.6
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	145	185	190	260	340
Pré-câmara (gravada no injetor)	/8	/2	/2	/3	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1200

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



## 5.3 Colocação



### Aparelho pesado Perigo de ferimentos por esmagamento

- Colocar o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.



### Pressão na porta aberta Riscos de danos ao aparelho

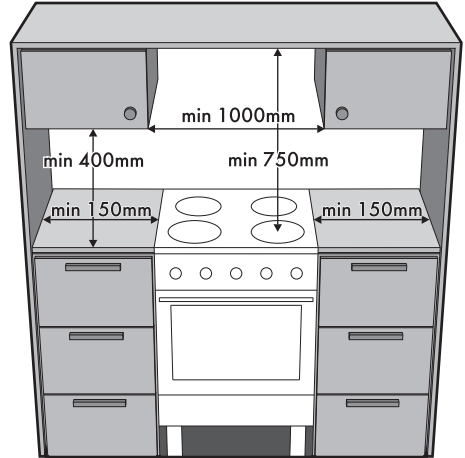
- Não utilizar a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.



### Geração de calor durante o funcionamento do aparelho Risco de incêndio

- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (não inferior a 90°C).

As partes suspensas colocadas sobre o plano de trabalho do aparelho devem estar a uma distância mínima do mesmo de 750 mm.



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

## Informações gerais

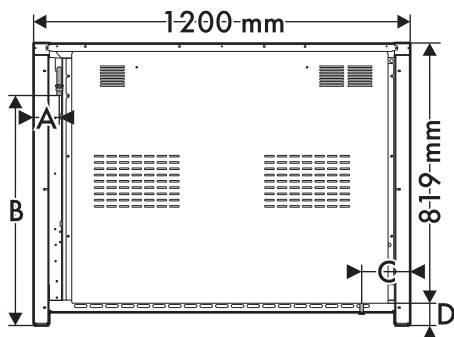
Este aparelho pode ser encostado a paredes das quais uma de altura superior à do plano de trabalho, que diste, pelo menos, 150 mm da parte lateral do aparelho, conforme ilustrado nos desenhos A e C relativos às classes de instalação.



# Instalação

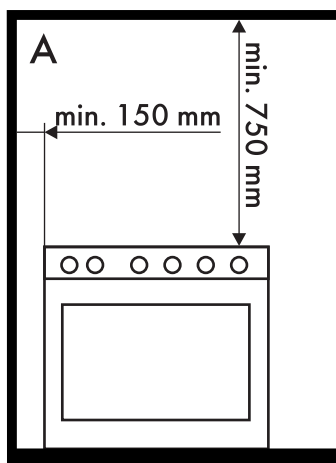
## Dimensões

Posição das ligações do gás e da eletricidade (medidas expressas em mm).

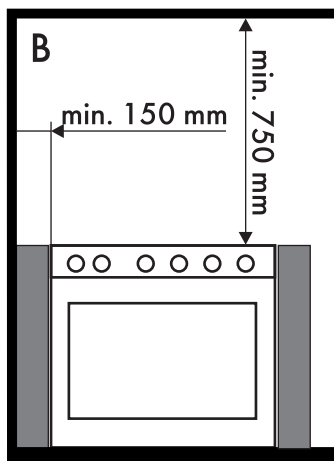


A	81 mm
B	725 mm
C	154 mm
D	71 mm

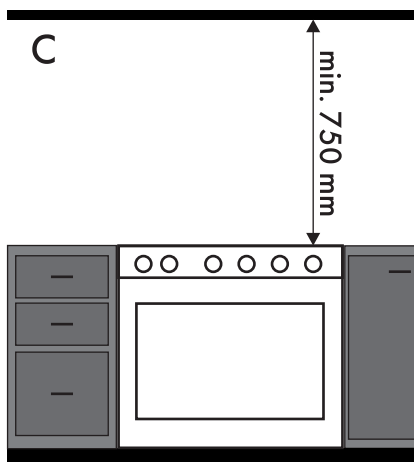
Este aparelho, conforme o tipo de instalação, pertence às classes:



**A - Classe 1**  
(Aparelho de instalação livre)



**B - Classe 2 subclasse 1**  
(Aparelho encastrado)



**C - Classe 2 subclasse 1**  
(Aparelho encastrado)



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



## Fixação à parede (quando presente)

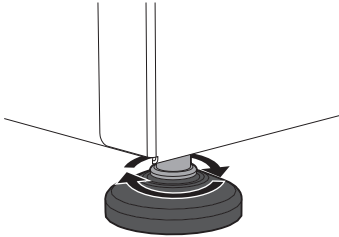


**Aparelho pesado**  
**Riscos de danos ao aparelho**

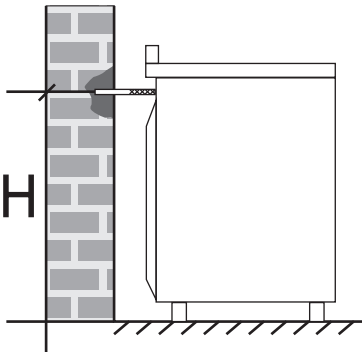
- Aperte sequencialmente os pés da frente e depois os de trás.

Para garantir a estabilidade do aparelho é necessário instalar o sistema de fixação fornecido. Este sistema, se instalado corretamente, é útil para impedir que o aparelho caia.

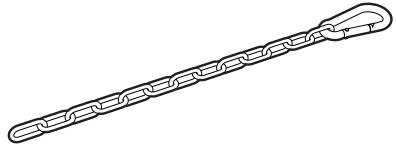
1. Nivele o aparelho através dos pés reguláveis até nivelar e estabilizar o aparelho no pavimento.



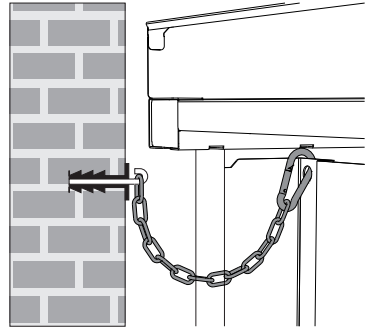
2. Fixe na parede uma bucha com gancho (não incluído) a uma altura **(H)** igual a **800 mm** do pavimento.



3. Prenda o mosquetão à corrente.



4. Prenda a extremidade da corrente à bucha com gancho fixado anteriormente na parede.
5. Prenda o mosquetão ao furo adequado situado na parte de trás do aparelho.

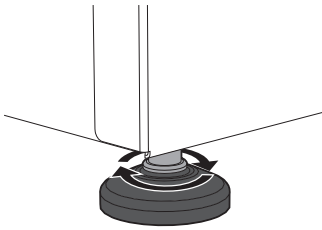




# Instalação

## Colocação e nivelamento do aparelho

Depois de ter feito a ligação elétrica e/ou gás para obter uma maior estabilidade, é indispensável que o aparelho esteja corretamente nivelado ao chão; aperte ou desaperte o pé da parte inferior até nivelar e estabilizar o aparelho ao chão.



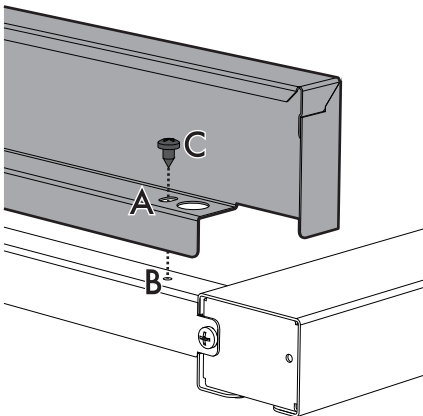
## Montagem do friso



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

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

1. Coloque o friso no tampo e alinhe os furos **A** com os furos **B**.



2. Fixe o friso ao tampo apertando os parafusos **C**.

## 5.4 Ligação elétrica



### Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- Use os dispositivos de proteção individual.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.
- Utilize cabos resistentes à 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.

## Informações gerais

Verifique se as características 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.

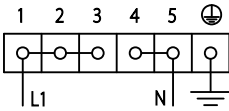
A chapa nunca deverá ser removida.

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



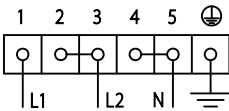
O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

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



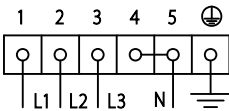
Cabo de 3 polos 3 x 6 mm<sup>2</sup>.

- **380-415 V 2N~**



Cabo de 4 polos 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>.

- **380-415 V 3N~**

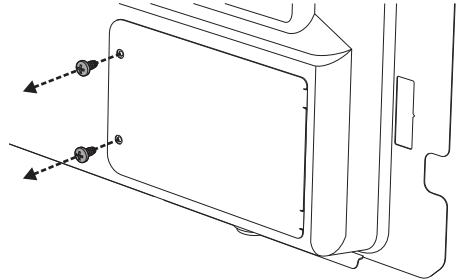


Cabo de 5 polos 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

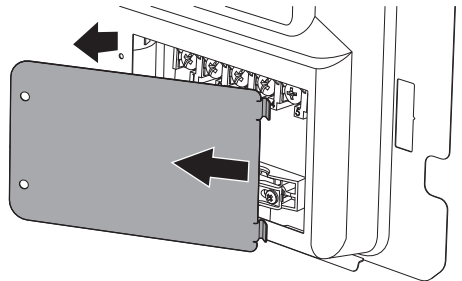
## Acesso à placa de bornes

Para ligar o cabo de alimentação, é necessário aceder à placa de bornes que se encontra no cárter posterior:

1. Retire os parafusos que fixam a portinhola ao cárter posterior.



2. Rode ligeiramente a portinhola e retire-a da sua cavidade.



PT

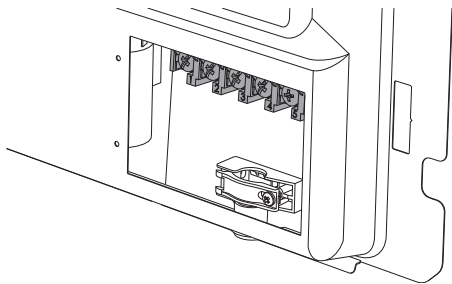
**i** Os valores indicados referem-se à secção do condutor interno.

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



## Instalação

3. Avance com a instalação do cabo de alimentação.



### Ligação fixa

Providencie, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desactivação omnipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento completo nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

O dispositivo de interrupção deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.

### Ligação com ficha e tomada

Verifique que a ficha e a tomada sejam do mesmo tipo.

Evite a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.

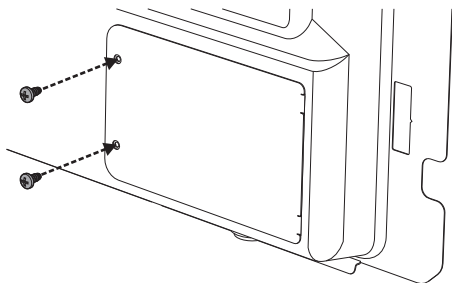
### Teste

No final da instalação, realize um teste rápido. Se o aparelho não funcionar, depois de ter verificado que seguiu corretamente as instruções, desligue o aparelho da rede elétrica e contacte a Assistência Técnica.



Aconselha-se a desapertar o parafuso do fixa-cabo antes de avançar com a instalação do cabo de alimentação.

4. No final, volte a posicionar a portinhola no cárter posterior e fixe-a com os parafusos anteriormente retirados.







## 5.5 Para o instalador

- A ficha deve permanecer acessível após a instalação. Não dobre ou prenda o cabo de ligação à rede elétrica.
- 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** utilizar chamas livres para detetar 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 controlos, consulte o Centro de Assistência Autorizado na sua área.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.

