

1 Advertências	304
1.1 Advertências gerais de segurança	304
1.2 Chapa de identificação	308
1.3 Responsabilidade do fabricante	309
1.4 Finalidade do aparelho	309
1.5 Este manual de utilização	309
1.6 Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby	309
1.7 Eliminação	309
1.8 Como ler o manual de utilização	310
2 Descrição	311
2.1 Descrição geral	311
2.2 Placa de cozinha	312
2.3 Painel de comandos	312
2.4 Outras partes	314
3 Utilização	317
3.1 Advertências	317
3.2 Primeira utilização	318
3.3 Utilização dos acessórios	318
3.4 Utilização da placa	320
3.5 Utilização dos fornos	322
3.6 Utilização da estufa	324
3.7 Conselhos para a cozedura	324
3.8 Relógio programador	326
4 Limpeza e manutenção	331
4.1 Advertências	331
4.2 Limpeza do aparelho	331
4.3 Desmontagem da porta	333
4.4 Limpeza dos vidros da porta	333
4.5 Limpeza do interior dos fornos	334
4.6 Manutenção extraordinária	337
5 Instalação	339
5.1 Ligação do gás	339
5.2 Adaptação aos vários tipos de gás	342
5.3 Colocação	347
5.4 Ligação elétrica	350
5.5 Para o instalador	352

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

1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não toque nas resistências de aquecimento durante a utilização.
- 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 a crianças a partir dos 8 anos de idade e a pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- 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.
- 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.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.



- Durante a utilização não coloque objetos metálicos, como talheres ou loiças, sobre a superfície da placa de cozinha porque podem sobreaquecer.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- 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.
- **NÃO UTILIZE OU GUARDE MATERIAIS INFLAMÁVEIS NA ESTUFA (SE PRESENTE) OU PRÓXIMO DO APARELHO.**
- **NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY JUNTO A ESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- **NÃO MODIFIQUE O APARELHO.**
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de 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.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.



Advertências

Danos ao aparelho

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- 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 compartimento de cozedura.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão entrar em ignição. Preste a máxima atenção
- Não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
- **NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.**
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- 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 coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de cozedura ligadas.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- 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.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- 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.
- Não pulverize produtos de limpeza diretamente sobre a porta, pois poderão entrar em espaços difíceis de enxaguar, e, ao longo do tempo, reagir com painéis com acabamentos em verniz ou em aço.

Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.**
- O aparelho não deve ser 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.
- Faça realizar a ligação ao gás a pessoal qualificado.
- A colocação em funcionamento com o tubo flexível deverá ser efetuada de modo que o comprimento da tubagem não exceda os 2 metros de extensão máxima para os tubos flexíveis em aço e 1,5 metros para os tubos em borracha.
- Os tubos não devem estar em contacto com as partes móveis e não devem ser esmagados.



Advertências

- 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.
- A ligação elétrica deverá ser realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- 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.
- Antes da montagem, assegure-se de que as condições locais de distribuição (natureza do gás e respetiva pressão) e a regulação do eletrodoméstico são compatíveis.
- As condições de regulação para este eletrodoméstico são indicadas na etiqueta de regulação de gás.
- Este eletrodoméstico não está ligado a um dispositivo de descarga dos produtos da combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as atuais normas de instalação. Deve ser prestada particular atenção aos respetivos requisitos em termos de ventilação

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.
- Verifique que não ficam objetos presos nas portas.

1.2 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.

A cópia em papel da chapa de identificação deve ser aplicada na parte de trás do manual.



1.3 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.

1.4 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.

1.5 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 Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

Os dados técnicos relativos ao consumo do aparelho no modo desligado/standby podem ser consultados no site www.smeg.com na página dedicada ao produto em questão.

1.7 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (diretivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE).

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.
- Retire o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.



Advertências

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

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

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



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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

1.8 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, conselhos de cozedura.

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

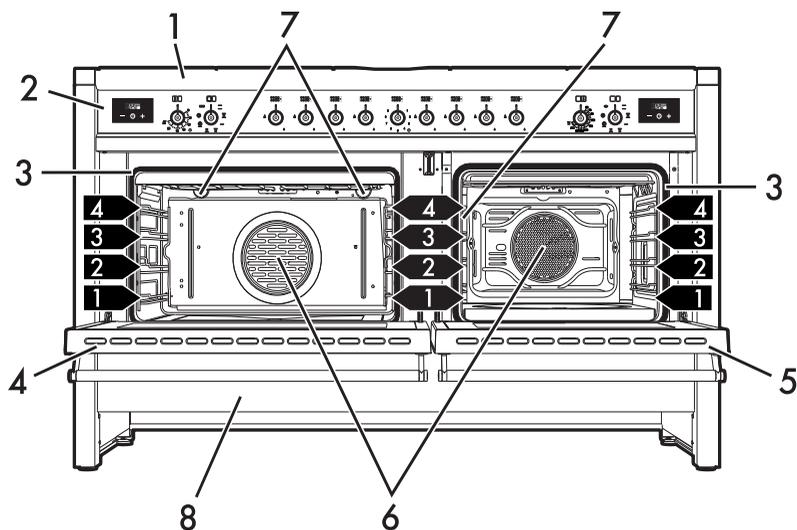
1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



2 Descrição

2.1 Descrição geral



1 Placa de cozinha

2 Painel de comandos

3 Vedantes

4 Porta do forno principal

5 Porta do forno "pizza"

6 Ventoinhas

7 Lâmpadas

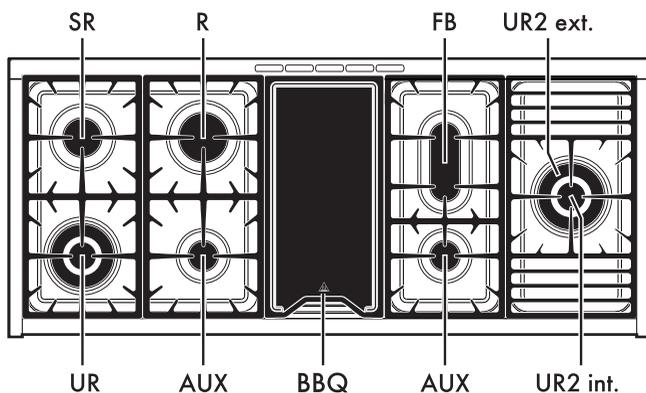
8 Estufa

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



Descrição

2.2 Placa de cozinha



AUX = Queimador auxiliar

SR = Queimador semi-rápido

FB = Queimador de peixe

R = Queimador rápido

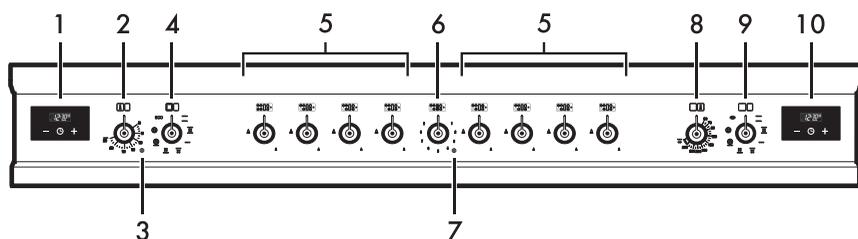
UR = Queimador ultra Rápido com coroa tripla

UR2 int. = Queimador ultra rápido coroa interna

UR2 ext. = Queimador ultra rápido coroa externa

BBQ = Placa da churrasqueira

2.3 Painel de comandos



1 Relógio programador forno principal

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 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.

5 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.

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 a resistência.

7 Lâmpada indicadora da churrasqueira

Acende-se para indicar que a resistência da churrasqueira está ligada. Apaga-se ao alcançar a temperatura. A intermitência regular indica que a temperatura definida dentro da resistência é mantida constante.

8 Botão de temperatura do forno “pizza”

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.

9 Botão de funções do forno “pizza”

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

11 Relógio programador forno “pizza”

○ acendimento da lâmpada indicadora avisa 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.



Descrição

2.4 Outras partes

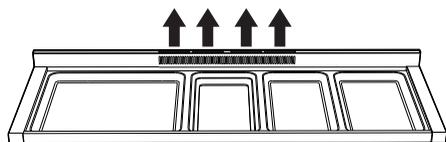
Prateleiras de colocação

○ 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.

○ 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.



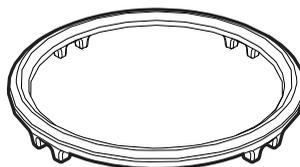
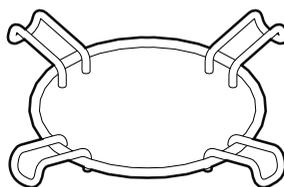
Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho liga-se:

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

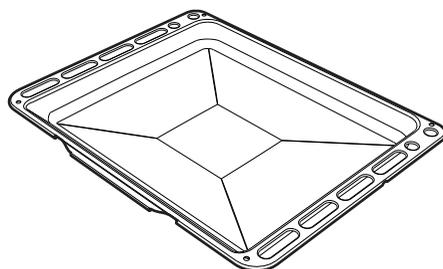
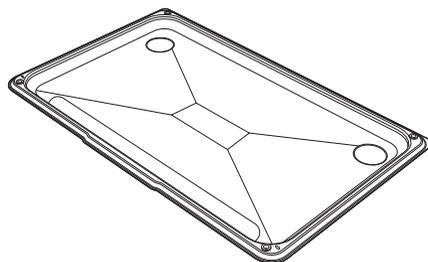
Acessórios disponíveis

Suporte de Wok



Útil para utilização de recipientes Wok.

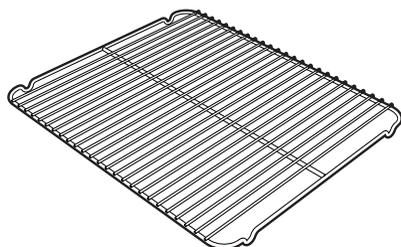
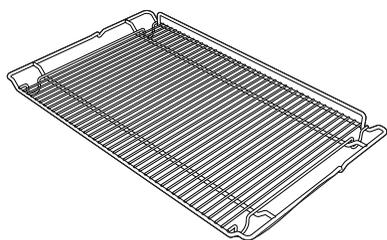
Tabuleiro de forno



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

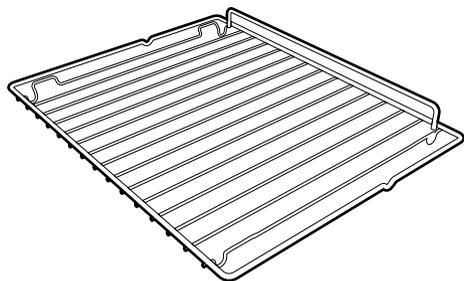


Grelha para tabuleiro



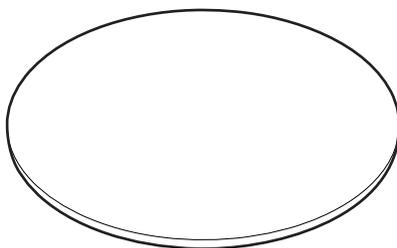
Deve ser colocada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos que possam pingar.

Grelha



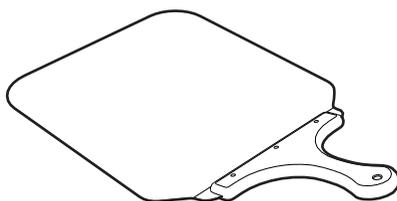
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Pedra para pizza



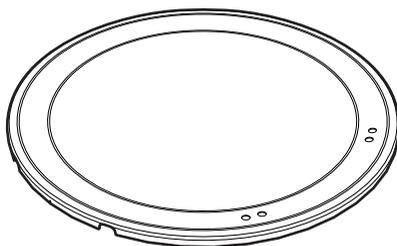
Desenvolvida especificamente para a cozedura de pizzas e derivados.

Pá para pizza



Útil para enfiar comodamente a pizza na pedra apropriada.

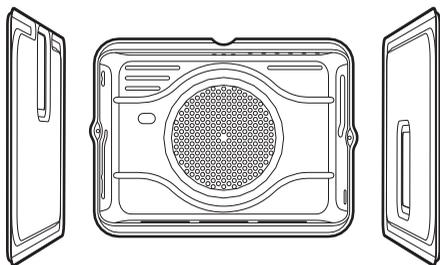
Tampa da pedra para pizza



Para utilizar no lugar da pedra para pizza quando esta última não for usada.



Painéis autolimpantes (apenas para forno de "pizza")



Úteis para absorver pequenos resíduos de gordura.

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.

i

Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.



3 Utilização

3.1 Advertências



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

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do forno.
- Não toque nas resistências de aquecimento existentes no interior do aparelho.
- Não deite 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 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.



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 vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- Não utilize ou deixe materiais inflamáveis nas proximidades do forno ou da estufa.
- Não use 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



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não utilize a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não deite 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 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.

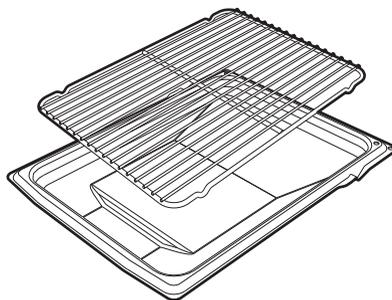
3.2 Primeira utilização

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.
3. Remova 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.

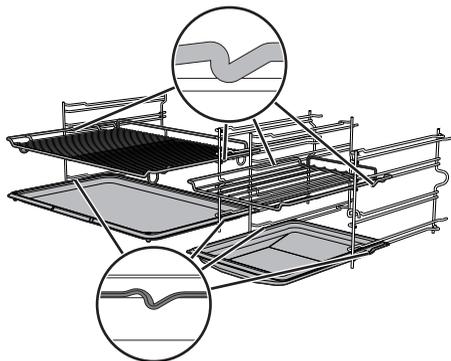




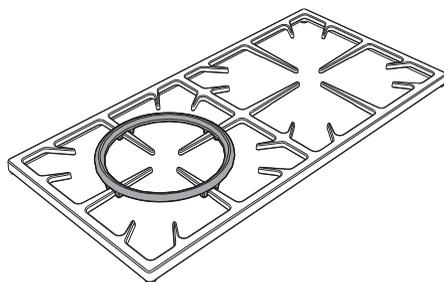
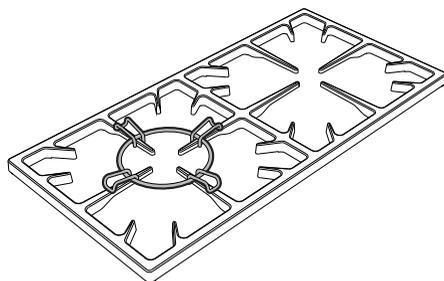
Grelhas e tabuleiros

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 acidental da grelha devem ser virados para baixo e para a parte posterior do forno.



Grelhas de redução



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



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.



Utilização

3.4 Utilização da placa

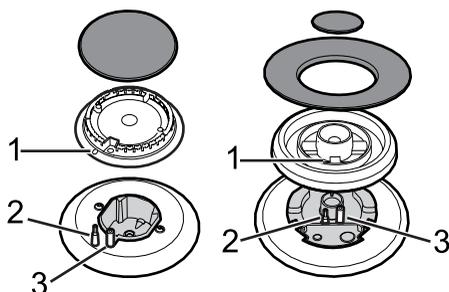
Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. Junto de cada botão está indicada a posição do queimador correspondente. O aparelho está equipado com um dispositivo de acendimento eletrónico. Basta premir e rodar o botão no sentido anti-horário para o símbolo de chama máxima, 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 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. Posicione o botão em  e não tente voltar a acender durante 60 segundos.

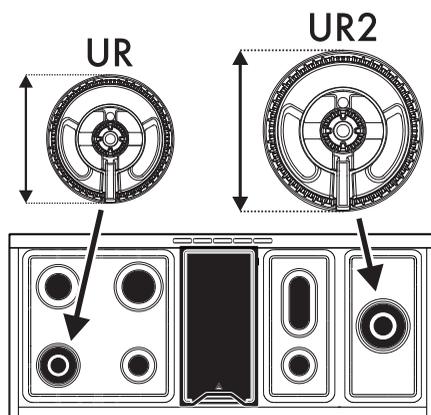
Posição correta dos espalhadores e das tampas

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 (1) correspondem às velas e aos termopares (2 - 3).



Posição correta dos queimadores UR e UR2

Os espalhadores dos queimadores UR e UR2 têm dimensões ligeiramente diferentes. Posicione o espalhador mais pequeno sobre o copo do queimador UR e o espalhador maior sobre o do queimador UR2.





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 - 16 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **UR:** 18 - 26 cm.
- **UR2 int + ext:** 18 - 30 cm

Diâmetros dos recipientes com grelha sobrelevada:

- **UR:** 26 - 28 cm.

Placa da churrasqueira

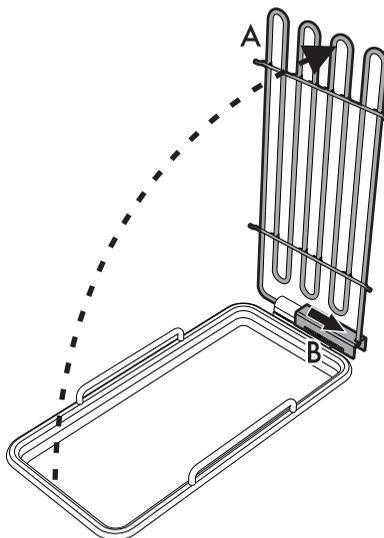


Temperatura elevada
Perigo de queimaduras

- Após um funcionamento prolongado, a placa de cozinha manter-se-á quente mesmo após a resistência ser desligada. 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 placa da churrasqueira.
2. Levante a resistência **A** e bloqueie-a com o respetivo fixador **B**.



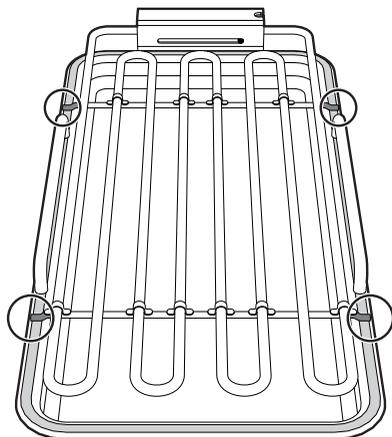


Utilização

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 na prateleira desejada.

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 lâmpada indicadora do termóstato durante a cozedura são normais e indicam a constante manutenção da temperatura no interior do forno.

Lista de funções do forno principal e do forno de "pizza"



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, bolos recheados, é especialmente indicada para carnes gordas como ganso ou pato.



Estático + ventilador

O 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 vários níveis aconselha-se a utilizar a 2.ª e a 4.ª 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, entremeadas. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, particularmente carne.

Grill ventilado

O ar produzido pela ventoinha suaviza a forte onda de calor gerada pelo grill, permitindo também uma grelhagem excelente 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.

Inferior+ circular ventilada

A cozedura ventilada é combinada com o calor proveniente de baixo, conferindo ao mesmo tempo um dourado ligeiro. Ideal para todos os tipos de alimentos.

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

A combinação entre o grill e a resistência inferior é especialmente indicada para a cozedura numa única prateleira, a baixos consumos de energia. Ideal para todos os tipos de alimento. Não é aconselhada para alimentos que requerem fermentação. Para obter a máxima poupança energética e reduzir os tempos de cozedura, aconselha-se introduzir os alimentos no forno sem preaquecimento.



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



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



A função ECO é aconselhada para cozeduras que não exigem temperaturas superiores a 200 °C; para cozeduras com temperaturas mais elevadas, aconselha-se que escolha uma outra função.

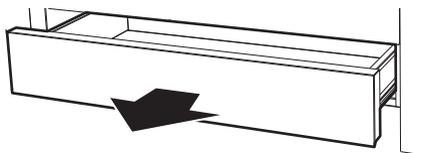


Pizza

O funcionamento da ventoinha, associada ao grill e à resistência inferior, assegura também cozeduras homogêneas para receitas complexas. Ideal não só para pizzas, mas também para biscoitos e tortas.

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 firme está pronto, caso contrário, deve-se ainda deixar assar durante alguns minutos.

Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

- 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 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 seleccionando 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

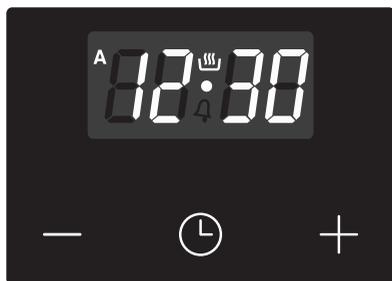
- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do forno.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilize uma grelha colocada no segundo nível e um tabuleiro colocado no primeiro nível. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto 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.

Para poupar energia

- 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 interior do aparelho permanentemente limpo.



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 display 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

i 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 **A** 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. Selecione uma função e uma temperatura de cozedura.
5. 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**.

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.

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.

i 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

i 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 **A** pisca. (por exemplo, a hora atual é 17.30).



Utilização

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 display aparece a hora atual e os símbolos e acendem.
 8. Selecione uma função e uma temperatura de cozedura.
 9. No fim da cozedura as resistências de aquecimento serão desativadas. No display, o símbolo apaga-se, o símbolo pisca e ativa-se um sinal de som.

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 simultâneo 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 visualizar o tempo restante de cozedura pressione a tecla do menu durante 2 segundos. Pressione novamente a tecla do menu . O display mostra a escrita alternada com o tempo restante de cozedura.



Temporizador contador de minutos

i 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 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 de valor  para desligar o sinal acústico.

i 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, desligue manualmente o 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.



Utilização

Tabela indicadora das cozeduras

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	2	Estática	1	220 - 230	40	
Assado de vitela	1,2	Estático + ventilador	2	180 - 190	70 - 80	
Lombo de porco	2	Estático + ventilador	2	180 - 190	70 - 80	
Salsichas	1,5	Grill ventilado	3	250	15	
Rosbife	1	Circular ventilada	2	200	40 - 45	
Coelho assado	1,2	Circular ventilada	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	1,5	Estático + ventilador	2	180 - 190	80 - 90	
Cachaço no forno	2	Circular ventilada	2	180 - 190	190 - 210	
Frango assado	1,2	Circular ventilada	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Costeletas de porco	1,2	Grill ventilado	3	250	15	5
Entrecosto	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	
Rodovalho	1,5	Circular ventilada	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Pizza	1	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 utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, níquelagens, cromagens) não utilize 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 utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não lave 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.



Limpeza e manutenção

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.

i

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.

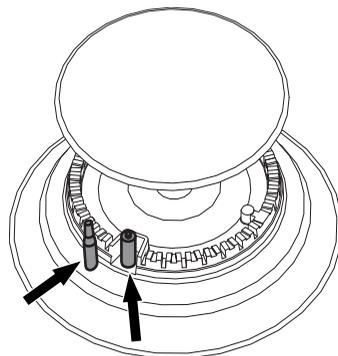
Utilize apenas utensílios em madeira ou plástico resistentes às altas temperaturas.

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.



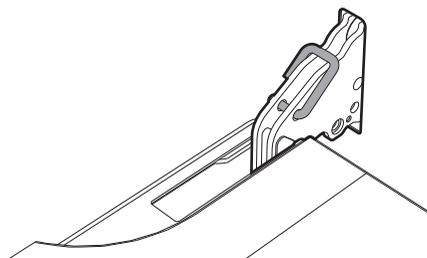


4.3 Desmontagem da porta

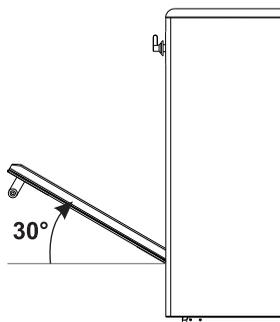
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar as portas e colocá-las sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

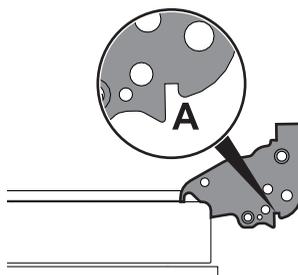
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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



3. Para voltar a montar a porta, introduza as dobradiças nas respectivas 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.

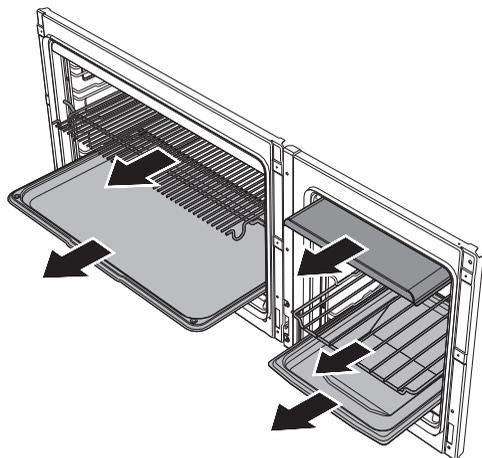


Limpeza e manutenção

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.



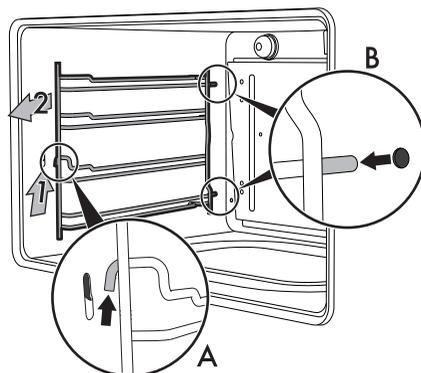
Para facilitar as operações de limpeza, aconselha-se retirar a porta.

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-a das cavidades situadas na parte de trás **B**.

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



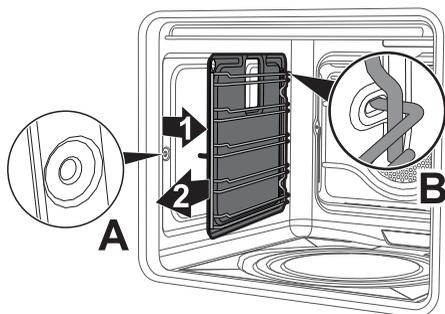


Remoção dos painéis com autolimpeza e das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros (apenas para forno de "pizza")

A remoção das armações das guias permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais. Esta operação é efetuada sempre que se utilize o ciclo de limpeza automática (apenas em alguns modelos).

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-a das cavidades situadas na parte de trás **B**.

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



Regeneração dos painéis autolimpantes (ciclo de catálise) (apenas para forno de "pizza")

O ciclo de regeneração dos painéis de auto-limpeza é um método para a limpeza através de aquecimento, adaptado aos pequenos resíduos de gordura e não à base de açúcar.

1. Limpe em primeiro lugar o fundo e a proteção superior com um pano em microfibra embebido em água e detergente neutro para loiça. Enxagúe bem.
2. Programe um ciclo de regeneração selecionando uma função ventilada à máxima temperatura durante uma hora.
3. Se os painéis se encontrarem especialmente sujos após o ciclo de regeneração, desmonte-os e lave-os com detergente neutro para loiça. Enxagúe-os e seque-os.

Volte a montar os painéis e defina uma função ventilada à temperatura de 180 °C durante uma hora, de forma a secá-los bem.



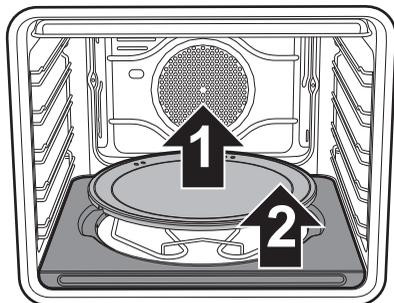
Aconselha-se que efetue o ciclo de regeneração dos painéis autolimpantes a cada 15 dias.



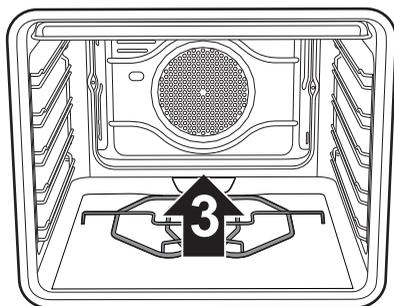
Limpeza e manutenção

Apenas para forno de “pizza”:

Remova, nesta ordem, a tampa da pedra para pizza (1) e a base (2) na qual ela está colocada. A base deve ser levantada em alguns milímetros e, em seguida, extraída.

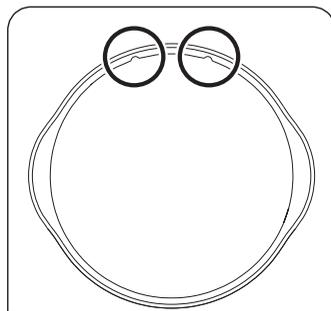


Levante em alguns centímetros a extremidade da resistência inferior (3) e limpe o fundo do forno.



Volte a adaptar a base de apoio da pedra para pizza empurrando-a até à retenção contra a parte de trás do forno e baixe-a até que a pequena placa da resistência encaixe na base da mesma.

O fundo de apoio da pedra para pizza é colocado sempre com os entalhes evidenciados virados para o interior do compartimento de cozedura.



Limpeza da pedra para pizza

A pedra para pizza é lavada separadamente de acordo com as seguintes dicas:

A pedra deve ser limpa depois de cada utilização. Não proceder a um novo aquecimento se esta estiver incrustada. Para a limpeza, verta 50 cc de vinagre sobre a pedra, deixe atuar durante 10 minutos, depois remova-o esfregando com uma esponja com malha metálica ou abrasiva. Enxagúe com água e deixe secar.

- Antes de proceder à limpeza propriamente dita, remova a sujidade queimada da pedra com o auxílio de uma espátula metálica ou de um raspador utilizado para a limpeza das placas de cozinha de vitrocerâmica;
- Para obter a melhor limpeza, a pedra deve estar ainda morna ou então deve ser lavada com água quente.
- Utilize esponjas com malha metálica ou scotch-brite abrasivas, embebidas em limão ou vinagre.
- Não utilize detergentes.
- Não lave em máquinas de lavar louça.
- Não deixe a pedra de molho.



- A pedra húmida não deve ser utilizada antes de 8 horas do término das operações de limpeza.
- Com o passar do tempo, podem aparecer gretas na superfície da pedra. Este fenómeno é normal, sendo causado pela dilatação dos esmaltes que revestem a pedra quando submetidos a elevadas temperaturas.

4.6 Manutenção extraordinária



Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

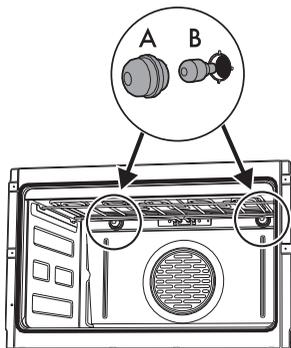
- Desligue a alimentação elétrica do forno.
- Use luvas de proteção.

Substituição das lâmpadas de iluminação interior (forno principal)



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

1. Retire a cobertura de proteção **(A)** desparafusando-a no sentido anti-horário.
2. Substitua a lâmpada por uma semelhante **(B)**.
3. Monte de novo a cobertura de proteção.



Substituição da lâmpada de iluminação interior (forno de "pizza")



Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.

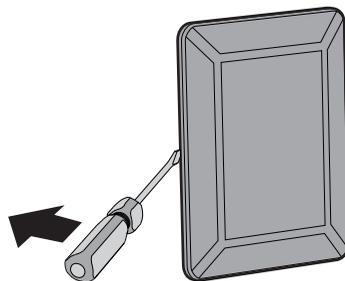


O compartimento de cozedura do forno "pizza" está equipado com duas lâmpadas de halogénio de 40W.

1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
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 chave de fendas).



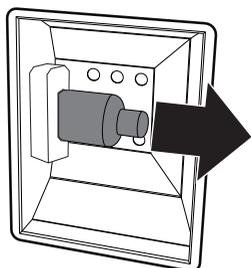
Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.





Limpeza e manutenção

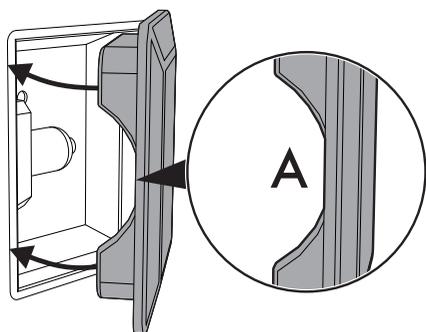
4. Desenrosque e retire a lâmpada.



Não toque na lâmpada de halogéneo diretamente com os dedos, mas utilize uma cobertura isolante.

5. Substitua a lâmpada por uma semelhante (40W).

6. Monte novamente a tampa. Deixe a aresta interna do vidro (**A**) voltada para a porta.



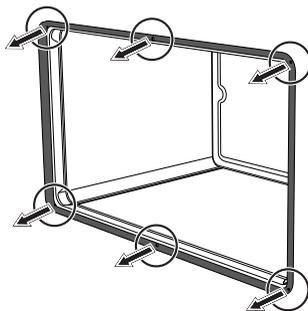
Pressione totalmente a tampa de forma a que encaixe perfeitamente no suporte da lâmpada.

Desmontagem e montagem do vedante

Para desmontar o vedante:

Para uma limpeza cuidadosa do forno auxiliar, o vedante da porta é desmontável. Nos 4 cantos e ao centro estão colocados ganchos que o fixam ao rebordo.

- Puxe para o exterior o vedante em todos os pontos para desprender os 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, utilize um regulador de pressão conforme a norma vigente.
- Concluída a instalação, verifique se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilize 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 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.
- As condições de regulação para este eletrodoméstico são indicadas na etiqueta de regulação de gás.

Informações gerais

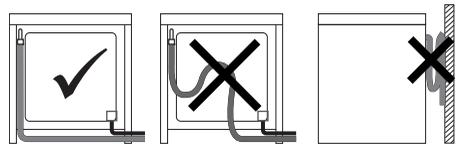
A ligação à rede do gás pode ser realizada com um tubo flexível em aço de parede contínua e respeitando as prescrições estabelecidas pela norma vigente.

Para a alimentação com outros tipos de gás, veja o capítulo "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.

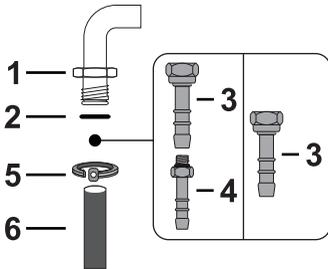


Efetue a ligação à rede de gás utilizando um tubo de borracha cujas características correspondam às indicadas na norma vigente (verifique se o tubo tem impressa a sigla desta norma).



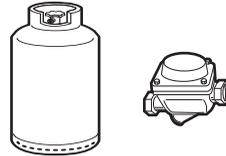
Instalação

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.

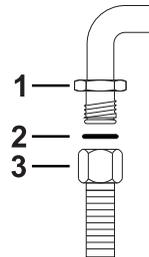


A pressão de alimentação deve respeitar os valores indicados na tabela "Tipos de gás e país a que pertencem".

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.

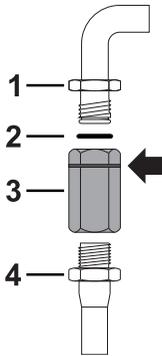


O diâmetro interior do tubo deve ser de 8 mm para gás liquefeito de petróleo e 13 mm para gás metano e gás de cidade.



Ligação com tubo flexível em aço com conexão em baioneta

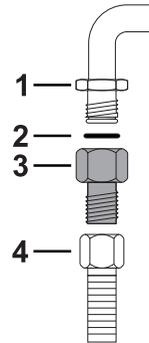
Efetue a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço com conexão em baioneta conforme a B.S. 669. Aplique material isolante na rosca da conexão do tubo de gás **4** e enrosque o adaptador **3**. Enrosque o bloco à conexão móvel **1** do aparelho, interpondo sempre o vedante **2** fornecido.



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

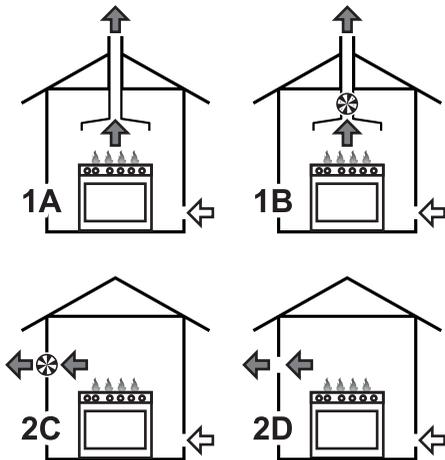
Descarga dos produtos de combustão



Este eletrodoméstico não está ligado a um dispositivo de descarga dos produtos da combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as atuais normas de instalação. Deve ser prestada particular atenção aos respetivos requisitos em termos 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

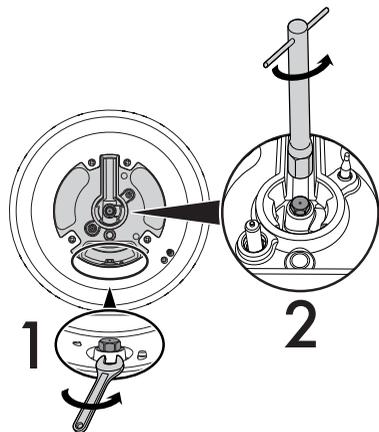


5.2 Adaptação aos vários tipos de gás

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 Tabelas de características dos queimadores e dos injetores).



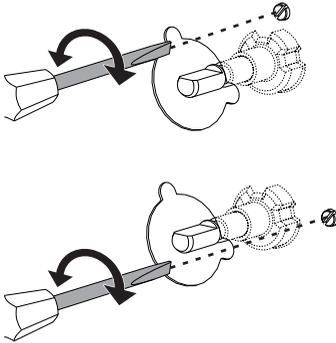
3. Volte a colocar os queimadores nos respetivos encaixes.



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.



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
1 Gás Metano G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Gás Metano G20														
G20	25 mbar													•
3 Gás Metano G25														
G25	25 mbar							•						
G25.3	25 mbar							•						
4 Gás Metano G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Gás Metano G25														
G25	20 mbar				•									
6 Gás Metano G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
7 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar							•		•		•		
8 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31														
G30/31	37 mbar													•
9 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								



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".



Tabelas de características dos queimadores e dos injetores

1 Gás Metano G20 - 20 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.20	4.1 + 0.90
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	97	94	115	155	150 + 70
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(X)	(Y)	(H3)	(H3)+(H1)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
2 Gás Metano G20 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.8	1.9	3.0	4.20	4.1 + 0.90
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	94	110	145	145 + 65
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(Y)	(H8)	(H3)	(H3)+(H1)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
3 Gás Metano G25/G25.3 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.20	4.1 + 0.90
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	100	121	148	145 + 68
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(Y)	(F2)	(F3)	(F3)+(F1)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
4 Gás Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.8	1.9	3.0	4.20	4.1 + 0.90
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	100	134	152	148 + 72
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)	(F3)+(F1)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
5 Gás Metano G25 - 20 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0	4.1 + 0.90
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	105	134	165	145 + 72
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(K)	(F3)	(H3)	(F2)+(F1)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
6 Gás Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0	4.0 + 0.90
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	94	120	125	165	190	200 + 91
Pré-câmara (gravada no injetor)	(Y)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)	(H4)+(Y)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400	1400+400



Instalação

7 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 30/37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0	3.8 + 0.90
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	68	85	100	96 + 44
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400	1400+400
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	131	138	218	291	276+271
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	129	136	214	286	65 + 64
8 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.9	2.0	3.0	4.2	3.9 + 0.90
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	68	81	95	93 + 42
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	450	550	900	900	1400	1400+450
Capacidade nominal G30 (g/h)	80	138	145	218	305	284+279
Capacidade nominal G31 (g/h)	79	136	143	214	300	65 + 64
9 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 50 mbar	AUX	SR	FB	R	UR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.1	3.8 + 1.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	43	58	61	74	80	75 + 43
Pré-câmara (gravada no injetor)	(H2)	(M)	(Z)	(Z)	(F4)	(S1)+(H2)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1500	1500+400
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	131	138	218	298	276+271
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	129	136	214	293	73 + 71

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



5.3 Colocação



Aparelho pesado Perigo de ferimentos por esmagamento

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



Pressão na porta aberta Riscos de danos ao aparelho

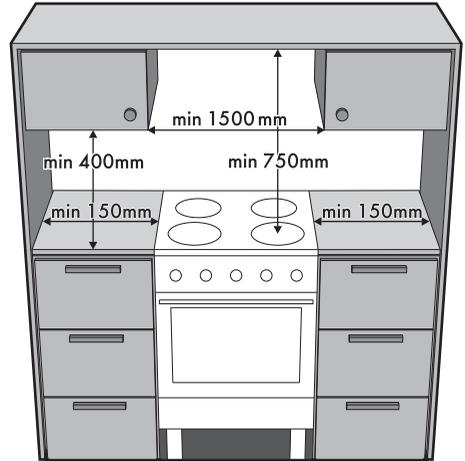
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.



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

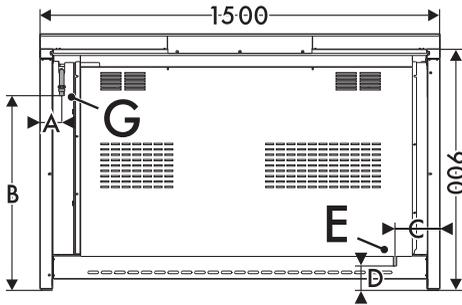
Este aparelho pode ser encostado a paredes das quais uma de altura superior à do plano de trabalho, que diste, pelo menos, 150 mm da parte lateral do aparelho, conforme ilustrado nos desenhos A e C relativos às classes de instalação.



Instalação

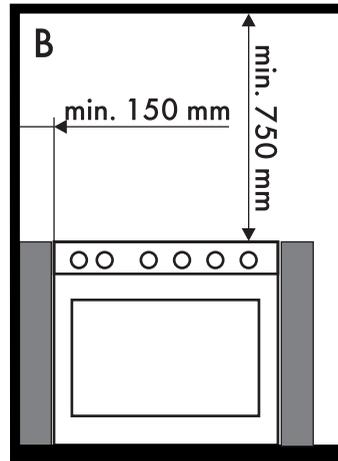
Dimensões

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

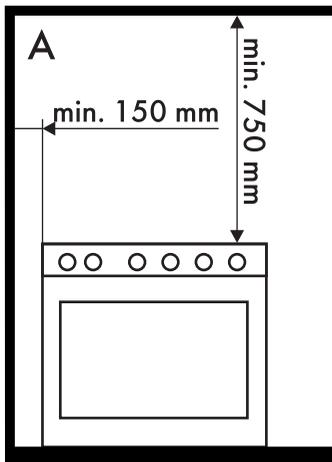


A	82 mm
B	725 mm
C	169 mm
D	91 mm

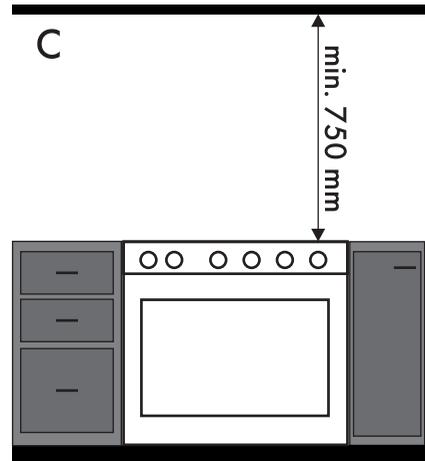
Este aparelho, conforme o tipo de instalação, pertence às classes:



B - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)



A - Classe 1
(Aparelho de instalação livre)



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)

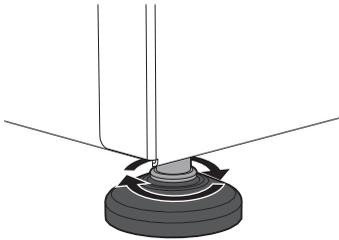


Aparelho pesado
Riscos de danos ao aparelho

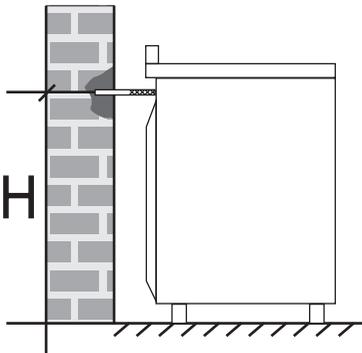
- Introduza, sequencialmente, os pés dianteiros e depois os traseiros.

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.

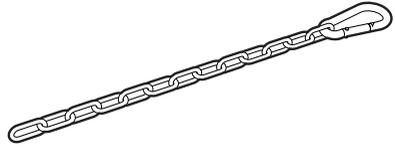
1. Nivele o aparelho através dos pés reguláveis até nivelar e estabilizar o aparelho no pavimento.



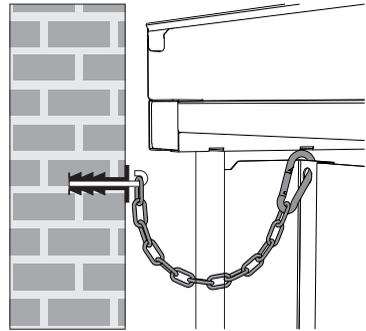
2. Fixe na parede uma bucha com gancho (não incluído) a uma altura (**H**) igual a **800 mm** do pavimento.



3. Prenda o mosquetão à corrente

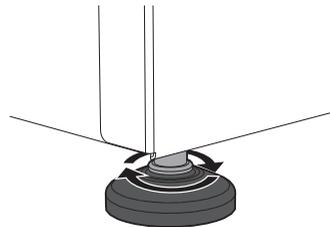


4. Prenda a extremidade da corrente à bucha com gancho fixado anteriormente na parede.
5. Prenda o mosquetão ao furo adequado situado na parte de trás do aparelho.



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.





Instalação

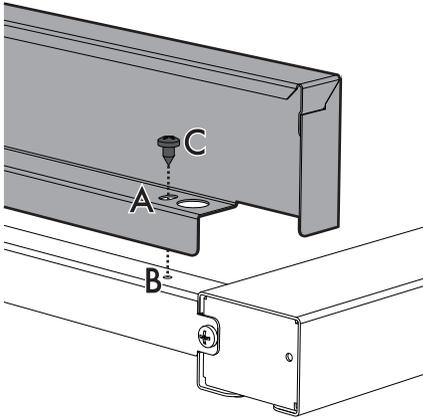
Montagem do friso



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 à tampo aparafusando os parafusos **C**.

5.4 Ligação elétrica



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- A ligação elétrica deverá ser realizada por pessoal técnico qualificado.
- Use os equipamentos 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 puxe 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.

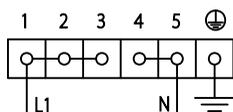
A chapa nunca deverá ser removida.

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



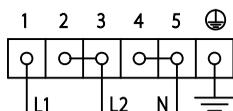
O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

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



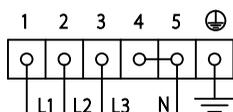
Cabo de **3 polos 3 x 6 mm²**.

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



Cabo de **4 polos 4 x 2,5 mm²**.

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



Cabo de **5 polos 5 x 1,5 mm²**.

Ligação fixa

Providencie, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação 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 se a ficha e a tomada são 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.



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).



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** use chamas abertas para detetar as 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.