

1	Instructions	246
1.1	Instruções gerais de segurança	246
1.2	Responsabilidade do fabricante	250
1.3	Finalidade do aparelho	250
1.4	Placa de identificação	250
1.5	Este manual de utilização	250
1.6	Eliminação	250
1.7	Como ler o manual do utilizador	251
2	Descrição	252
2.1	Descrição Geral	252
2.2	Placa de cozedura	253
2.3	Painel de controlo	253
2.4	Outras partes	254
2.5	Acessórios disponíveis	254
3	Utilização	256
3.1	Instruções	256
3.2	Utilização dos acessórios	258
3.3	Utilização da placa	259
3.4	Utilização do forno	260
3.5	Relógio do programador	261
3.6	Usar a estufa	265
3.7	Conselhos de cozedura	265
4	Limpeza e manutenção	268
4.1	Instruções	268
4.2	Limpeza das superfícies	268
4.3	Limpeza da placa	269
4.4	Limpeza da porta	270
4.5	Limpeza da cavidade do forno	272
4.6	Manutenção extraordinária	274
5	Instalação	276
5.1	Ligação do gás (não válido para o Reino Unido)	276
5.2	Adaptação a diferentes tipos de gás	279
5.3	Posicionamento	284
5.4	Instruções para o instalador	289
5.5	Ligação elétrica	290

TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS

Recomendamos a leitura atenta deste manual, porque contém todas as instruções para manter inalteradas as qualidades funcionais e estéticas do equipamento.

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



1 Instructions

1.1 Instruções gerais de segurança

Risco de ferimentos pessoais

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento durante a utilização.
- Proteja as mãos com luvas térmicas resistentes ao movimentar os alimentos no interior do forno.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com um cobertor à prova de fogo ou outra cobertura apropriada.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência na utilização de equipamentos elétricos, desde que supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas que sejam responsáveis pela sua segurança.
- As crianças nunca devem brincar com o aparelho.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos a uma distância segura exceto se constantemente supervisionadas.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho quando este estiver a funcionar.
- A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas.
- Certifique-se que as coroas distribuidoras da chama estão posicionadas corretamente nos seus bocais com as suas respetivas tampas do queimador.
- Não esquecer de como as zonas de cozedura podem aquecer rapidamente. Não coloque panelas vazias sobre o calor. Perigo de sobreaquecimento.
- As gorduras e os óleos podem incendiar-se se sobreaquecerem. Não deixe o aparelho sem vigilância durante a preparação dos alimentos com óleos ou gorduras. Se a gordura ou o óleo se incendiarem, nunca lhes deite água por cima. Coloque uma tampa na panela e desligue a zona de cozedura.
- O processo de cozedura deve sempre ser mantido sob controlo. Um processo de cozedura curto deve ser monitorizado continuamente.
- Não coloque objetos metálicos, como pratos ou talheres, sobre a superfície da placa durante a utilização, pois podem sobreaquecer.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas do aparelho.
- Não deite água diretamente sobre os tabuleiros muito quentes.



- Mantenha a porta do forno fechada durante a cozedura.
- Se precisar mover os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta 5 cm durante alguns segundos, deixe o vapor sair e depois abra-a completamente.
- Não abra a porta da estufa (quando presente) quando o forno estiver ligado e ainda quente.
- Os itens dentro da estufa podem ficar muito quentes depois da utilização do forno.
- **NÃO UTILIZE OU GUARDE MATERIAIS INFLAMÁVEIS NA ESTUFA (SE DISPONÍVEL) OU PRÓXIMO DO APARELHO.**
- **NÃO UTILIZE AEROSSÓIS NA PROXIMIDADE DESTA APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM UTILIZAÇÃO.**
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- **NÃO MODIFIQUE ESTE APARELHO.**
- Antes de qualquer operação no aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou movimento), use sempre PPM.
- Antes de realizar alguma operação no aparelho, desligue a fonte de alimentação.
- Ter pessoal qualificado para realizar intervenções de instalação e assistência de acordo com as normas em vigor.
- Nunca tente reparar o aparelho por conta própria ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Não puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte imediatamente o serviço de assistência técnica que procederá à sua substituição.

Risco de danificar o aparelho

- Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos nas partes em vidro (por ex: produtos em pó, removedores de nódoas e esfregões de metálicos).
- Utilize utensílios de madeira ou plástico.
- As grelhas e tabuleiros devem ser inseridos até onde entrarem nas guias laterais. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua remoção devem estar voltados para baixo e para a parte traseira do forno.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas de ventilação e as fendas de dispersão do calor.
- Não deixe o equipamento sem monitorização durante as operações de cozedura em que possam ser libertados óleos ou gorduras. Tenha muito cuidado



Instruções

- Nunca deixe objetos sobre a superfície de cozedura.
- **NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.**
- Não pulverize produtos em spray nas proximidades do forno.
- Não utilize utensílios de cozinha ou recipientes de plástico para cozinhar.
- Não coloque no forno latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retire do compartimento do forno todos os tabuleiros e grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cubra o fundo da cavidade do forno com papel de alumínio ou de estanho.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo da cavidade do forno.
- Se pretender utilizar papel vegetal, coloque-o numa posição que não interfira com a circulação de ar quente dentro do forno.
- Não utilize a porta aberta para apoiar panelas ou tabuleiros sobre o painel de vidro interior.
- Os recipientes e os grelhadores devem ser colocados no interior do perímetro da placa de cozedura.
- Todas as panelas devem ter os fundos nivelados e uniformes.
- Se derramar ou pingar algum líquido, remova o excesso da placa.
- Cuidado para não derramar substâncias ácidas, como sumo de limão ou vinagre, sobre a placa.
- Não coloque panelas vazias ou frigideiras sobre as zonas de cozedura ligadas.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não use produtos para a limpeza com cloro, amoníaco ou lixívia sobre as partes em aço ou com acabamentos metálicos na superfície (por ex: anodizações, níquelagens, cromagens).
- Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos nas partes em vidro (por ex: produtos em pó, removedores de nódoas e esfregões de metálicos).
- Não lave os componentes removíveis tais como as grades da placa, as coroas distribuidoras da chama e as tampas de queimador na máquina de lavar loiça.
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no sítio.
- Evite exercer demasiada pressão sobre a porta aberta.
- Não use a pega para levantar ou movimentar o aparelho.



Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU CARAVANAS.**
- Este 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.
- Contacte um técnico qualificado para realizar a ligação do gás.
- A instalação usando uma mangueira deve ser realizada para que o comprimento da mangueira não exceda 2 metros quando totalmente estendido para mangueiras de aço e 1,5 metros para mangueiras de borracha.
- As mangueiras não devem entrar em contacto com partes móveis e não devem ser, de forma alguma, esmagadas.
- Se necessário, use um regulador de pressão que esteja em conformidade com as regulamentações atuais.
- Após a realização de qualquer operação, verifique se o binário de aperto das conexões de gás se situa entre 10 Nm e 15 Nm.
- No fim da instalação, verifique se existem algumas fugas com uma solução de sabão, nunca com uma chama.
- Contacte um electricista qualificado para realizar a ligação elétrica.
- O aparelho deve ser ligado à terra, em conformidade com as normas de segurança de instalação elétrica.
- Utilize cabos que suportem uma temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos fios de alimentação do terminal deve ser 1.5 - 2 Nm.
- Antes da instalação, assegure que as condições de distribuição locais (natureza e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis;
- As condições de ajuste para este aparelho estão definidas na etiqueta de configuração do gás.
- Este aparelho não está ligado a um sistema de exaustão para produtos de combustão. O mesmo deve ser instalado e ligado de acordo com a regulamentação de instalação em vigor. Especial atenção deve ser dedicada aos requisitos relevantes relativos à 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 do aparelho.
- Confirme se não ficam objetos presos nas portas.

1.2 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos a pessoas ou bens provocados por:

- Utilização do aparelho diferente da prevista;
- Não cumprimento das instruções no manual de utilizador;
- Modificação indevida de qualquer peça do aparelho;
- Utilização de peças de substituição não originais.

1.3 Finalidade do aparelho

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

1.4 Placa de identificação

A chapa de características contém os dados técnicos, o número de série e a marca do aparelho. Não retire a chapa de características por qualquer motivo.

1.5 Este manual de utilização

Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve ser conservado íntegro e sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida do aparelho.

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

1.6 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado separadamente 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 juntamente com a ficha.



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica.
 - Desligar o aparelho da tomada elétrica.
- Entregue o aparelho em centros adequados de reciclagem apropriado para resíduos elétricos e eletrônicos, ou devolva-o ao revendedor quando adquirir um aparelho equivalente, na base de um para um.

Os nossos aparelhos são embalados em materiais não poluentes e recicláveis.

- Entregue os materiais de embalagem nos centros de reciclagem apropriados.



Embalagem de plástico Perigo de asfixia

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

1.7 Como ler o manual do utilizador

Este manual utiliza as seguintes convenções de leitura:

Instruções



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

Descrição



Descrição do aparelho e dos seus acessórios.

Utilização



Informações sobre a utilização do aparelho e dos seus acessórios.

Limpeza e manutenção



Informações para a limpeza e manutenção adequadas do aparelho.

Instalação



Informação para o técnico qualificado: Instalação, operação e inspeção.



Advertências de segurança



Informação



Sugestão

1. Sequência de instruções para o uso.

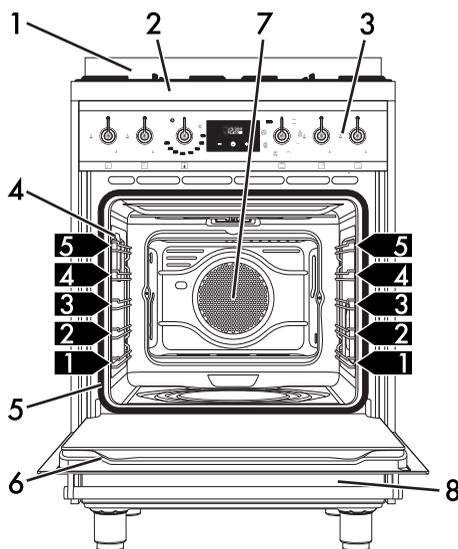
- Instrução autónoma



Descrição

2 Descrição

2.1 Descrição Geral



1 Tampo

2 Placa de cozedura

3 Painel de controlo

4 Lâmpada esquerda

5 Guarnição

6 Porta

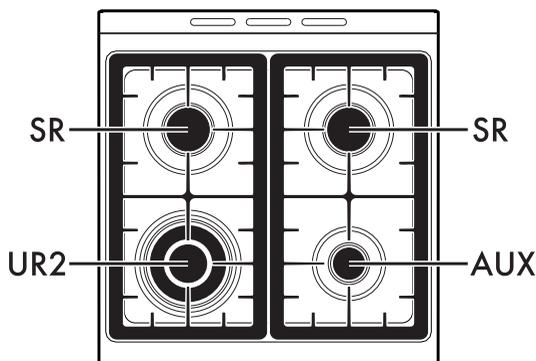
7 Ventoinha

8 Estufa

1,2,3 Armações de suporte de grelhas/
tabuleiro



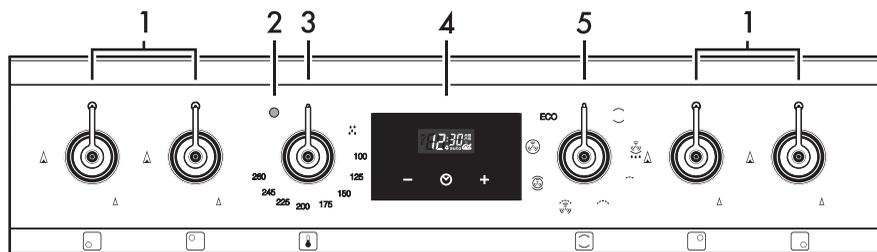
2.2 Placa de cozedura



AUX = Queimador auxiliar
SR = Queimador semi-rápido

UR-3c = Queimador ultrarrápido

2.3 Painel de controlo



1 Botões do queimador

Usados para acender e ajustar os queimadores da placa. Pressione e rode os botões para a esquerda até  acender os queimadores correspondentes. Rode os botões até a zona entre a definição máxima  e mínima  para ajustar a chama. Volte a rodar os botões para a sua posição  para desligar os queimadores.

2 Lâmpada indicadora

A luz indicadora acende para indicar que o forno está a aquecer. Desliga assim que atinge a temperatura definida. Pisca regularmente para indicar que a temperatura ajustada dentro do forno é mantida constante.

3 Botão de temperatura

Este botão permite selecionar a temperatura de cozedura.

Rode o botão para a direita até ao valor pretendido, entre a configuração mínima e máxima.



Descrição

4 Programador digital

Útil para exibir a hora atual, agendar operações programadas e programar o temporizador.

5 Botão de função

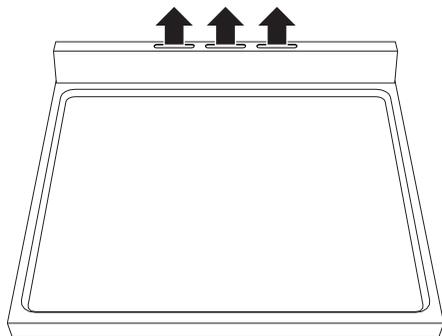
As várias funções do forno são apropriadas para diferentes modos de cozedura. Depois de selecionar a função pretendida, ajuste a temperatura da cozedura utilizando o botão de temperatura.

2.4 Outras partes

Prateleiras

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

Ventoinha de arrefecimento



A ventoinha arrefece o aparelho e entra em funcionamento durante a cozedura. A ventoinha provoca um fluxo estável de ar que sai da parte traseira do aparelho e que pode continuar durante algum tempo mesmo depois de o aparelho ser desligado.



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

Iluminação interna

A iluminação interior do aparelho acende:

- Quando a porta é aberta;
- Quando qualquer função é

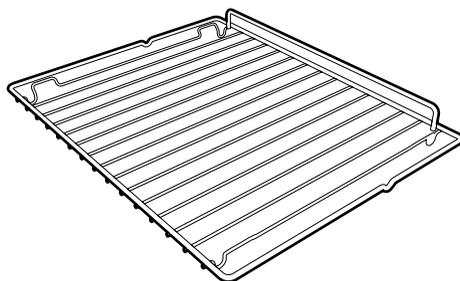
selecionada, além da função **ECO**.



Quando a porta está aberta; não é possível desligar a iluminação interior.

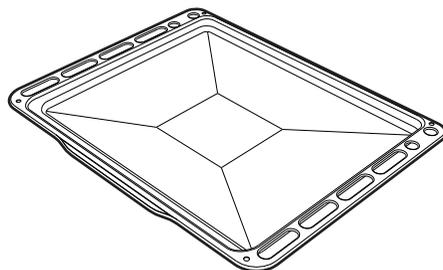
2.5 Acessórios disponíveis

Grelha



Útil para apoiar recipientes com alimentos durante a cozedura.

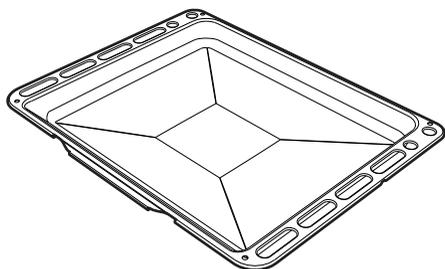
Tabuleiro



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

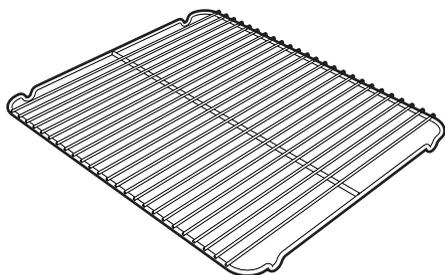


Tabuleiro para aparar pingos



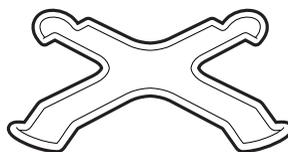
Útil para recolher gordura de alimentos colocados na prateleira acima e para cozinhar tortas, pizzas e sobremesas no forno.

Grelha do tabuleiro



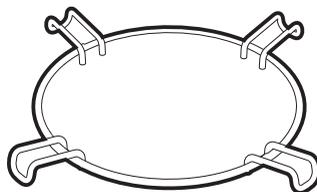
Para ser colocada por cima do tabuleiro para cozinhar alimentos que possam pingar.

Anel redutor



Útil quando usar pequenos utensílios de cozinha.

Anel WOK



Útil quando se usa um wok.

i

Nem todos os acessórios estão disponíveis em alguns modelos.

i

Os acessórios destinados a entrar em contacto com os alimentos são fabricados com materiais que cumprem as disposições da legislação em vigor.

i

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



3 Utilização

3.1 Instruções



Temperatura elevada no interior do forno durante o uso Perigo de queimaduras

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



Utilização imprópria Perigo de queimaduras

- Certifique-se que as coroas distribuidoras da chama estão posicionadas corretamente nos seus bocais com as suas respetivas tampas do queimador.
- Os óleos e as gorduras podem incendiar-se se sobreaquecerem. Tenha muito cuidado.



Temperatura elevada no interior da estufa Perigo de queimaduras

- Não abra o forno enquanto ainda estiver ligado e quente.
- Os itens dentro do forno são mantidos quentes mesmo depois do forno ser desligado.
- Não deve ser usado para armazenar materiais inflamáveis, panos ou papel.



Utilização imprópria Riscos de danos nas superfícies

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



Temperatura elevada no interior da estufa

Perigo de incêndio ou explosão

- Não pulverize produtos em spray nas proximidades do aparelho.
- Não utilize ou deixe materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho ou da estufa.
- Não utilize utensílios de cozinha ou recipientes de plástico para cozinhar.
- Não coloque no forno latas de conservas ou recipientes fechados.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante as operações de cozedura em que possam ser libertados óleos e gorduras.
- Retire do compartimento do forno todos os tabuleiros e grelhas não utilizados durante a cozedura.

Precauções

Uma fuga de gás pode causar uma explosão.

Se sentir cheiro ou houverem falhas no sistema de gás:

- Desligue imediatamente o fornecimento ou feche a válvula no cilindro de gás.
- Apague todas as chamas e cigarros.
- Não ligue interruptores ou aparelhos e não remova as fichas das tomadas. Não use telemóveis no interior do edifício.
- Abra a janela para ventilar a sala.
- Ligue para os serviços de assistência ao cliente ou para o seu fornecedor de gás.

Avarias

Qualquer uma das seguintes opções indica um mau funcionamento que requer que entre em contacto com um centro de assistência:

- Amarelecimento da placa do queimador.
- Danos nos utensílios de cozinha.
- Os queimadores não acendem corretamente.
- É difícil manter os queimadores acesos.
- Os queimadores apagam quando o aparelho está em uso.
- É difícil ligar as válvulas de gás.

Se o aparelho não funcionar corretamente, entre em contacto com o centro de assistência autorizado local.

Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protetoras do exterior ou do interior do aparelho, incluindo os acessórios.
2. Retire todas as etiquetas (exceto a placa de dados técnicos) dos acessórios e do forno.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (consulte 4 Limpeza e manutenção).
4. Aqueça o forno vazio à máxima temperatura para queimar eventuais resíduos do processo de fabricação.

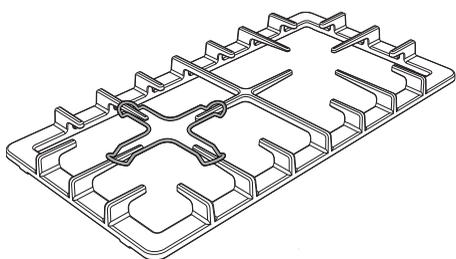
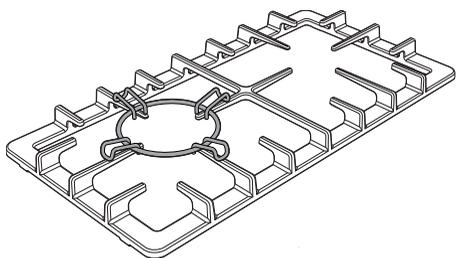


Utilização

3.2 Utilização dos acessórios

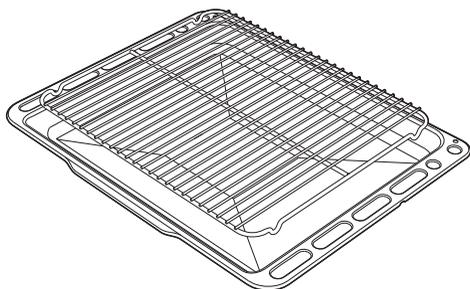
Anéis redutores

Os anéis redutores devem ser posicionados nas grades da placa. Certifique-se que estão colocados adequadamente.



Grelha do tabuleiro

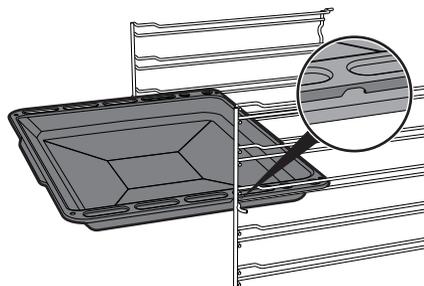
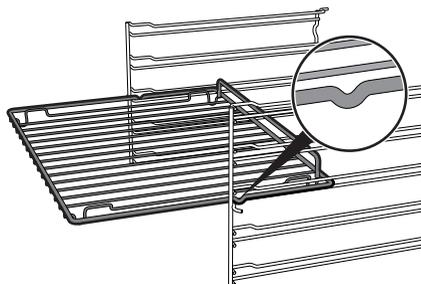
A grelha do tabuleiro tem que ser introduzida no tabuleiro. Deste modo, a gordura pode ser recolhida separadamente do alimento que estiver a ser cozinhado.



Grelhas e tabuleiros

As grelhas e tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até que parem completamente.

- Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extração da grelha devem ser voltados para baixo e para a parte posterior do forno.



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



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



3.3 Utilização da placa

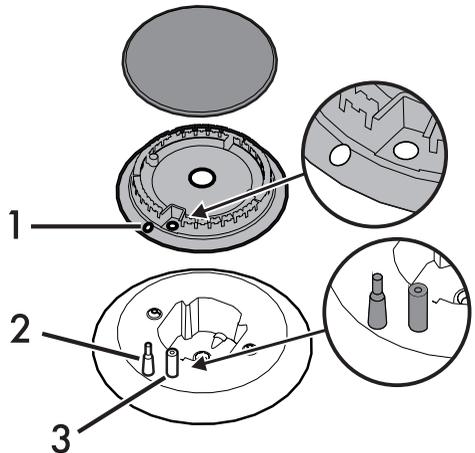
Todos os dispositivos de monitorização e comandos do aparelho encontram-se no painel frontal. O queimador controlado por cada botão é exibido junto ao botão. O aparelho está munido com um dispositivo de ignição eletrónica. Basta pressionar o botão e rodar para a esquerda para o símbolo de chama máxima, até o queimador acender. Se o queimador não acender nos primeiros 15 segundos, rode o botão para  e aguarde 60 segundos antes de tentar novamente. Depois de acender, mantenha o botão pressionado durante alguns segundos para deixar o termopar aquecer. O queimador pode apagar quando o botão é libertado: Neste caso, significa que o termopar não aqueceu o suficiente. Aguarde alguns momentos e repita a operação. Mantenha o botão pressionado durante mais tempo.



Em caso de desligamento acidental, será acionado um dispositivo de segurança que cortará o fornecimento de gás, mesmo se a torneira do gás estiver aberta. Rode o botão para  e aguarde pelo menos 60 segundos antes de o acender novamente.

Posição correta das coroas distribuidoras da chama e das tampas do queimador

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



PT

Dicas práticas para utilizar a placa

Para obter uma melhor eficiência dos queimadores e reduzir o consumo de gás ao mínimo, utilize panelas com tampas e com diâmetro ajustado ao queimador, para evitar que as chamas incidam sobre os lados da panela.

No momento de ebulição reduza a chama o suficiente para impedir o derrame do conteúdo.



Diâmetros das panelas:

- **AUX:** 12 - 14 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **UR2:** 18 - 28 cm.



3.4 Utilização do forno

Ligação do forno

Para ligar o forno:

1. Selecione a função de cozedura com o botão de função.
2. Selecione a temperatura com o botão de temperatura.

Lista de funções



Estático

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



Ventoinha + elemento inferior

A combinação da ventoinha com apenas o elemento de aquecimento inferior, permite que a cozedura seja concluída mais rapidamente. Este sistema é recomendado para esterilizar ou para finalizar a cozedura de alimentos que já estão bem cozidos na superfície, mas não no interior e, portanto, precisam de um pouco mais de calor. Perfeito para qualquer tipo de alimento.



Grill pequeno

Utilizando apenas o calor liberado do elemento central, esta função permite-lhe grelhar pequenas porções de carne e peixe para preparar kebabs, sandes mistas e qualquer tipo de pratos com vegetais grelhados.



Grill

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



Grill ventilado

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



Turbo

A combinação de cozedura assistida por ventilador e cozedura tradicional permite que diferentes alimentos sejam cozidos em vários níveis com extrema rapidez e eficiência, sem que os odores e os sabores se misturem. Perfeito para grandes volumes que exigem cozedura intensa.



Ventilador com elemento de aquecimento redondo

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

ECO

Eco

Esta função é particularmente adequada para cozinhar numa única prateleira com baixo consumo de energia.

Ideal para cozinhar carne, peixe e legumes. Não é recomendado para alimentos fermentados.

Para obter o máximo de economia de energia e reduzir os tempos de cozedura, recomenda-se colocar os alimentos no forno sem preaquecimento.



Ao utilizar a função ECO, evite abrir a porta durante a cozedura.



Os tempos de cozedura (e preaquecimento) são maiores com a função ECO.



Limpeza a vapor

Esta função facilita a limpeza usando o vapor produzido por uma pequena quantidade de água deitada na ranhura apropriada colocada no fundo. (consulte o capítulo "Limpeza e manutenção")

3.5 Relógio do programador



Tecla de diminuição do valor



Tecla do relógio



Tecla de aumento do valor



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

Pressione a tecla  para repor o relógio do programador.



Utilização

Definição da hora



Se o tempo não estiver definido, o forno não liga.

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

1. Mantenha a tecla do relógio  pressionada durante dois segundos. O ponto entre as horas e os minutos pisca.
2. O tempo pode ser definido através da tecla de aumento do valor  e da tecla de diminuição do valor . Mantenha o botão pressionado para aumentar ou diminuir rapidamente.
3. Aguarde 7 segundos. O ponto entre as horas e os minutos deixa de piscar.
4. O símbolo  no display indica que o aparelho está pronto para começar a cozinhar.



Para alterar a hora, mantenha pressionada a tecla  de aumento de valor e a tecla  de diminuição de valor ao mesmo tempo durante dois segundos e depois defina a hora.

Cozedura temporizada



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

1. Mantenha a tecla do relógio  pressionada até aparecer o símbolo .
 2. Pressione a tecla do relógio  de novo. Aparecem no ecrã o símbolo  e o texto  , alternando com a hora atual.
 3. Use as teclas de aumento do valor  e de diminuição do valor  para ajustar os minutos de cozedura necessários.
 4. Selecione uma função e uma temperatura de cozedura.
 5. Aguarde aprox. 5 segundos sem pressionar qualquer botão para ativar a função. A hora atual e os símbolos  e  aparecerão no display.
- No final da cozedura, as resistências serão desativadas. No ecrã, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e toca o avisador sonoro.
6. Para desligar a campainha, pressione uma das teclas do relógio do programador.



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



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



Para cancelar a programação, mantenha pressionadas as tecla de aumento do valor  e de diminuição do valor  ao mesmo tempo e desligue o forno manualmente.

Cozedura programada



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

1. Defina o tempo de cozedura como descrito no ponto anterior "Cozedura temporizada "Cozedura temporizada".
2. Pressionar a tecla Menu  durante 2 segundos.
3. Pressione a tecla Menu  novamente. O visor mostrará os dígitos  e o texto  em sequência, enquanto o símbolo  pisca (por exemplo, a hora atual é 17:30)

4. Utilize a tecla  ou  para definir os minutos pretendidos. (por exemplo 1 hora)

5. Pressione a tecla Menu . O texto  aparecerá no ecrã em sequência, com a duração de cozedura predefinida adicionada à hora atual (por exemplo, o horário de fim de cozedura apresentado é 18:30).

6. Pressione a tecla  ou  para definir a hora final da cozedura. (por exemplo, 19:30).



Não esquecer que devem ser adicionados ao tempo de cozedura alguns minutos para o preaquecimento do forno.

7. Aguarde aprox. 7 segundos sem pressionar qualquer botão para ativar a função. A hora atual e os símbolos  e  aparecem no ecrã.
8. Selecione uma temperatura e função de cozedura.
9. No final da cozedura, as resistências serão desativadas. No ecrã, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e toca o avisador sonoro.



Utilização

10. Rode os botões da temperatura e da função para **0**.
11. Para desligar o avisador sonoro, basta pressionar qualquer botão do relógio programador.
12. Pressione as teclas  e  ao mesmo tempo para reiniciar o programa definido.



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



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



Após a configuração, mantenha pressionada a tecla Menu  durante 2 segundos para exibir o tempo restante de cozedura.

Pressione a tecla Menu  novamente. O ecrã apresenta o texto  e o tempo de cozedura restante em sequência.

Temporizador contador de minutos



O temporizador de minutos não interrompe a cozedura, mas informa o utilizador quando o tempo definido tiver sido alcançado.

O temporizador de minutos pode ser ativado em qualquer altura.

1. Manter a tecla do relógio  pressionada durante alguns segundos. O ecrã mostrará os números  e o símbolo  a piscar entre as horas e os minutos.
 2. Use as teclas de aumento do valor  e de diminuição do valor  para ajustar os minutos necessários.
 3. Aguarde aprox. 5 segundos sem pressionar qualquer botão para concluir a regulação do temporizador de minutos. A hora atual e os símbolos  e  aparecem no display.
- Uma campainha toca quando o tempo definido é atingido.
4. Pressione a tecla de diminuição do valor  para desligar a campainha.



O temporizador do contador de minutos pode ser definido de 1 minuto até ao máximo de 23 horas e 59 minutos.



Modificar os dados definidos

1. Pressione a tecla do relógio .
2. Use as teclas de aumento do valor  e de diminuição do valor  para ajustar os minutos necessários.

Cancelamento dos dados definidos

1. Pressione a tecla do relógio .
2. Manter pressionada a tecla de aumento do valor  e a de diminuição do valor  em simultâneo.
3. Depois desligue manualmente o forno se a cozedura estiver em curso.

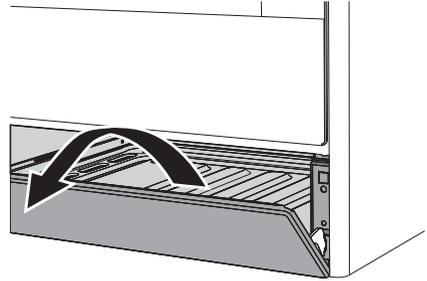
Selecionar a campainha

A campainha suporta 3 toques diferentes.

1. Manter pressionada a tecla de aumento do valor  e a de diminuição do valor  em simultâneo.
2. Pressione a tecla do relógio .
3. Pressione a tecla de diminuição do valor  para definir um toque da campainha diferente.

3.6 Usar a estufa

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



3.7 Conselhos de cozedura

Conselhos gerais

- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em vários níveis.
- Não é possível diminuir os tempos de cozedura aumentando a temperatura (a comida pode ficar cozida em excesso no exterior e mal cozida no interior).
- Para o mesmo peso total, o tempo de cozedura de uma peça inteira será superior ao da cozedura em pedaços mais pequenos.

Conselhos para a cozedura de carne

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



Utilização

Conselhos para as cozeduras com o Grill

- A carne pode ser grelhada mesmo quando colocada dentro do forno frio, ou preaquecido se quiser modificar o efeito da cozedura.
- Quando usar a função FAN com grill, recomendamos preaqueça o forno antes de grelhar.
- Recomendamos colocar a comida no centro da grelha.
- Com a função Grill, recomendamos rodar o botão da temperatura para o valor máximo para otimizar a cozedura.

Conselhos para cozer sobremesas/bolos e biscoitos

- Utilize formas de metal escuro: Estas ajudam a absorver melhor o calor.
- A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e da consistência da massa.
- Ao cozinhar em vários níveis, o alimento deve ser posicionado idealmente na segunda e quarta prateleiras; aumente o tempo de cozedura alguns minutos e use apenas as funções de ventoinha.
- Para verificar se o bolo está cozido: No final do tempo de cozedura, introduzir um palito de dentes do ponto mais alto do bolo. Se a massa não ficar agarrada ao palito, o bolo está cozido.
- Se o bolo abater quando sair do forno, da próxima vez reduza a temperatura selecionada em cerca de 10°C e, necessário, seleccione um tempo de cozedura maior.
- O tempo de cozedura para merengues e pastelaria de massa choux varia de acordo com o tamanho.

Conselhos para a descongelação e a fermentação

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

Para poupar energia

- Interrompa a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente usado. A cozedura continuará nos minutos restantes com o calor acumulado dentro do forno.
- Tente abrir o menos vezes possível a porta para evitar a dispersão do calor.
- Mantenha o interior do aparelho sempre limpo.
- (Se instalado) Quando não estiver a ser usada, remova a pedra de pizza da base do forno.



Tabela indicadora das cozeduras

Alimentos	Peso (kg)	Função	Prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Lasanha	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Massa no forno	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Vitela assada	2	Turbo/Redondo	2	180 - 190	90 - 100	
Lombo de porco com osso	2	Turbo/Redondo	2	180 - 190	70 - 80	
Salsichas	1,5	Ventoinha com grill	4	260	15	
Carne assada	1	Turbo/Redondo	2	200	40 - 45	
Coelho assado	1,5	Redonda	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	3	Turbo/Redondo	2	180 - 190	110 - 120	
Cachaço de porco assado	2 - 3	Turbo/Redondo	2	180 - 190	170 - 180	
Frango assado	1,2	Turbo/Redondo	2	180 - 190	65 - 70	
					1° lado	2° lado
Costeletas de porco	1,5	Ventoinha com grill	4	260	15	5
Entrecosto	1,5	Ventoinha com grill	4	260	10	10
Entremeada	0,7	Grill	5	260	7	8
Febras de porco	1,5	Ventoinha com grill	4	260	10	5
Lombo de novilho	1	Grill	5	260	10	7
Truta salmonada	1,2	Turbo/Redondo	2	150 - 160	35 - 40	
Peixe delicado	1,5	Turbo/Redondo	2	160	60 - 65	
Linguado	1,5	Turbo/Redondo	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Redondo	2	260	8 - 9	
Pão	1	Redonda	2	190 - 200	25 - 30	
Pão focaccia	1	Turbo/Redondo	2	180 - 190	20 - 25	
Rosca	1	Redonda	2	160	55 - 60	
Tarte	1	Redonda	2	160	35 - 40	
Bolo de requieirão	1	Redonda	2	160 - 170	55 - 60	
Tartes de compota	1	Turbo/Redondo	2	160	20 - 25	
Bolo chiffon	1,2	Redonda	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Redondo	2	180	80 - 90	
Pão-de-ló	1	Redonda	2	150 - 160	55 - 60	
Pudim de arroz	1	Turbo/Redondo	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Redonda	2	160	30 - 35	

Os tempos indicados na tabela não incluem os tempos de preaquecimento e são fornecidos apenas como guia.



4 Limpeza e manutenção

4.1 Instruções



Utilização imprópria Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não use produtos para a limpeza com cloro, amoníaco ou lixívia sobre as partes em aço ou com acabamentos metálicos na superfície (por ex: anodizações, niquelagens, cromagens).
- Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos nas partes em vidro (por ex: produtos em pó, removedores de nódoas e esfregões de metálicos).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não lave os componentes removíveis tais como as grades da placa, as coroas distribuidoras da chama e as tampas de queimador na máquina de lavar loiça.



Recomendamos o uso de produtos de limpeza distribuídos pelo fabricante.

Limpeza diária normal

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

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

Manchas de alimentos ou resíduos

Não utilize esfregões de aço e raspadores para não danificar as superfícies.

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

Evite deixar secar no interior do forno resíduos de alimentos à base de açúcar (por ex. compota). Se os deixar durante demasiado tempo, podem danificar o esmalte no interior do aparelho.



Depois da limpeza, seque o aparelho completamente para evitar que a água ou o detergente interfira com o seu funcionamento ou crie marcas inestéticas.

4.2 Limpeza das superfícies

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



4.3 Limpeza da placa

Botões



Não use produtos agressivos que contenham álcool ou produtos para limpar aço e vidro ao limpar os botões, pois esses produtos podem causar danos permanentes.

Os botões devem ser limpos com um pano macio humedecido com água morna e depois secos com cuidado. Podem ser removidos retirando-os das suas estruturas.

Grades da placa

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



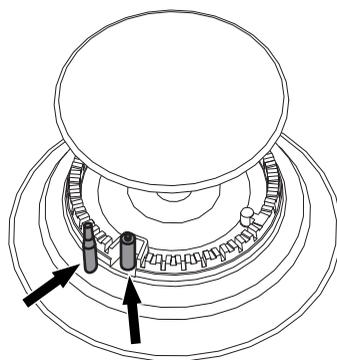
Com o passar do tempo, o contacto contínuo entre as grades e a chama podem causar modificações no esmalte nas partes expostas ao calor. Trata-se de um fenómeno completamente natural que não prejudica de forma alguma a funcionalidade deste componente.

Coroas espalhadoras da chama e tampas de queimador

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

Isqueiros e termopares

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





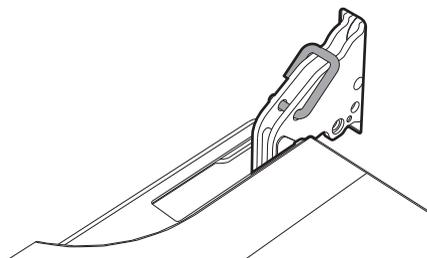
4.4 Limpeza da porta

Desmontagem da guarnição da porta

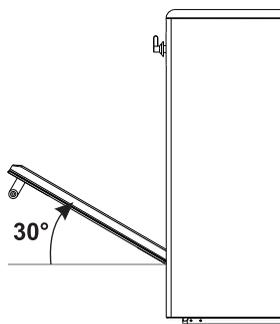
Para facilitar a limpeza, a porta pode ser removida e colocada sobre uma toalha.

Para remover a porta, proceda da seguinte forma:

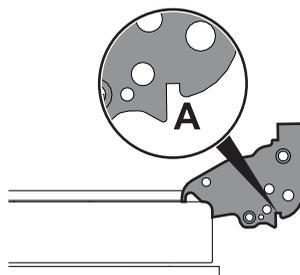
1. Abra completamente a porta e insira dois pinos nos orifícios nas dobradiças indicadas na figura.



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



3. Para tornar a montar a porta, coloque as dobradiças nas ranhuras correspondentes do forno, certificando-se que as partes com ranhuras **A** estão completamente posicionadas nas ranhuras. Desça a porta e uma vez na posição, remova os pinos dos orifícios das dobradiças.



Limpeza do vidro da porta

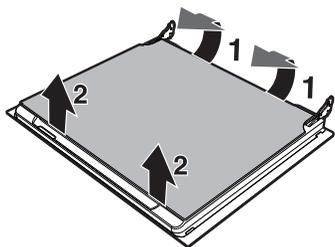
O vidro da porta deve ser mantido sempre bem limpo. Utilize papel de cozinha absorvente. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente comum.



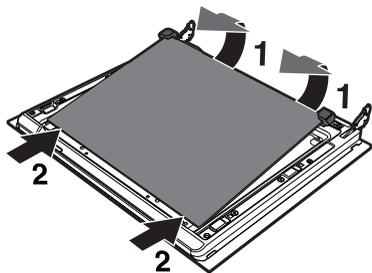
Remoção dos painéis de vidro internos

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

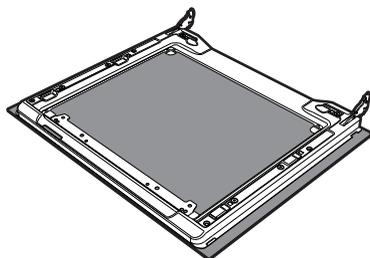
1. Remova o painel de vidro interno puxando a parte traseira suavemente para cima seguindo o movimento indicado pelas setas (1). Desta forma, os 4 pinos fixos ao vidro soltam-se dos seus alojamentos na porta.
2. De seguida, puxe a parte frontal para cima (2).



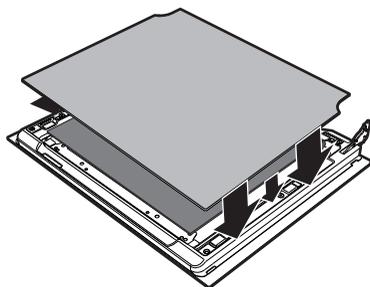
3. Remova o painel de vidro intermédio levantando-o para cima. Proceda da mesma forma para o vidro interior, mas empurre a parte frontal do painel (2) para o interior do aparelho.



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



5. Volte a colocar os painéis pela ordem inversa da remoção.
6. Reposicionar o painel de vidro interno. Cuidado para centrar e inserir os 4 pinos nos seus alojamentos na porta do forno, aplicando uma leve pressão.





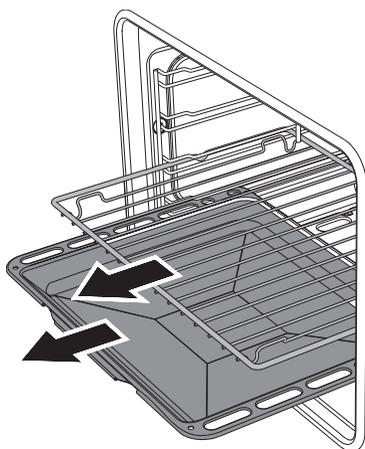
Limpeza e manutenção

4.5 Limpeza da cavidade do forno

Para uma boa conservação da cavidade do forno, é necessário limpá-lo regularmente depois de o deixar arrefecer.

Evite deixar resíduos de alimentos secarem dentro da cavidade do forno, pois isso pode danificar o esmalte.

Extraia todas as partes suscetíveis de remoção.



Limpeza de grelhas e tabuleiros

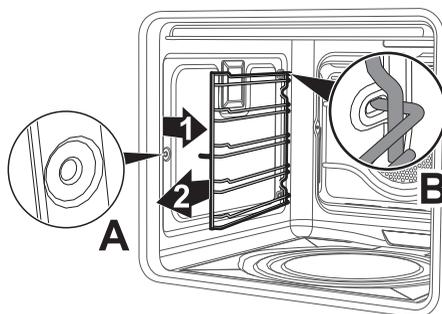
Limpe as grelhas e tabuleiros com água e detergentes não abrasivos. Lave e seque cuidadosamente as partes húmidas.

Remoção de suporte de grelhas/ tabuleiro

A remoção do suporte de grelhas/ tabuleiro permite que os lados sejam limpos com mais facilidade. Esta operação deve ser realizada sempre que o ciclo de limpeza automática for usado (apenas em alguns modelos).

Para remover os suportes guias: Puxe a estrutura em direção ao interior do forno para a soltar da ranhura **A**, e, de seguida, deslize-a para fora dos apoios **B** na parte de trás.

Quando a limpeza estiver concluída, repita os procedimentos acima para recolocar as estruturas de suporte na sua posição.



Para facilitar a limpeza, recomendamos que remova:

- a porta
- os suportes da grelha/tabuleiro
- a junta do forno



O forno deve ser operado à temperatura máxima durante cerca de 15-20 minutos depois de ter utilizado produtos específicos, para queimar eventuais resíduos deixados no seu interior.



Limpeza a vapor



A Limpeza a Vapor é um procedimento de limpeza assistida que facilita a remoção de sujidade. Graças a este processo, é possível limpar o interior do forno com muita facilidade. Os resíduos de sujidade são suavizados pelo calor e vapor de água para uma remoção posterior mais fácil.



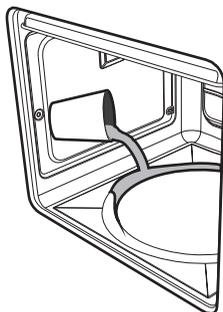
Utilização imprópria Riscos de danos nas superfícies

- Remova quaisquer resíduos de alimentos ou grandes derramamentos de operações de cozedura anteriores do interior do forno.
- Execute as operações de limpeza do forno assistido apenas quando o forno estiver frio.

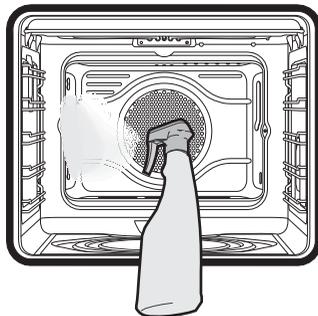
Operações preliminares

Antes de iniciar o ciclo de limpeza a vapor:

- Retire completamente todos os acessórios do interior do forno. A proteção superior pode ser deixada dentro do forno.
- Deitar aprox. 40 cc de água no fundo do forno. Certifique-se de que não transborda da cavidade.



- Pulverize com água e lave a solução líquida dentro do forno usando um bocal de pulverização. Direcione o spray contra as paredes laterais, para cima, para baixo e em direção ao defletor.



- Feche a porta.



Recomendamos pulverizar aprox. 20 vezes no máximo.

Configuração da limpeza a vapor

1. Rode o botão de funções para o símbolo  e o botão de temperatura para o símbolo .
2. Defina um tempo de cozedura de 18 minutos usando o programador digital.
3. No final do tempo de cozedura, o temporizador desliga os elementos de aquecimento do forno e a campainha começa a tocar.



Limpeza e manutenção

Fim do ciclo da Limpeza a Vapor

4. Abra a porta e limpe a sujidade menos teimosa com um pano de microfibra.
5. Use uma esponja anti-riscos com filamentos de latão em incrustações mais duras.
6. Em caso de resíduos de gordura, utilize produtos específicos para limpeza de fornos.
7. Retire a água deixada no interior do forno.

Para melhorar a higiene e evitar que os alimentos sejam afetados por odores desagradáveis, recomendamos que o forno deve ser seco usando uma função ventilada a 160 ° C por aproximadamente 10 minutos.



Recomendamos usar luvas de borracha para estas operações.



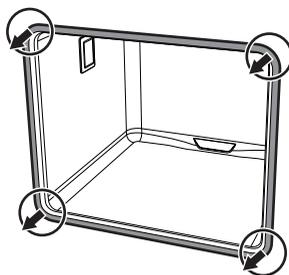
Para facilitar a limpeza manual das partes de acesso mais difícil, recomendamos a remoção da porta.

4.6 Manutenção extraordinária

Instalação e remoção da guarnição

Para remover a guarnição:

- Liberte os cliques nos 4 cantos e puxe o vedante para fora.



Para voltar a colocar a guarnição:

- Prenda os cliques nos 4 cantos ao vedante.

Dicas para a manutenção da guarnição

A guarnição deve ser macia e elástica.

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



Substituição da lâmpada interna



Partes sob tensão elétrica

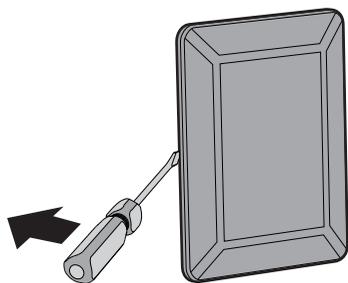
Perigo de eletrocussão

- Desligue o aparelho da rede elétrica
- Use luvas de proteção.

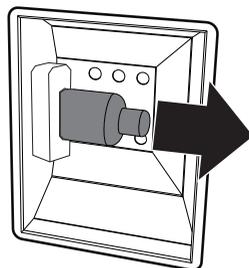
1. Retire completamente todos os acessórios do interior da cavidade do forno.
2. Remoção de armações de suporte de grelhas/tabuleiro
3. Remova a tampa da lâmpada usando uma ferramenta (por ex., uma chave de fendas).



Cuidado para não arranhar o esmalte da parede da cavidade do forno.

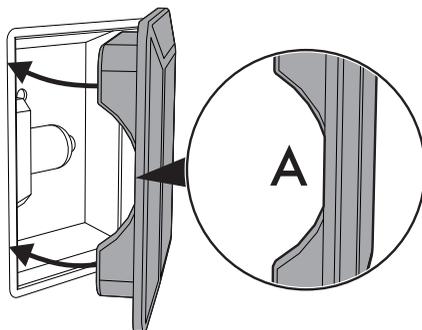


4. Deslize para fora e remova a lâmpada.



Não toque diretamente na lâmpada de halogénio com os dedos, devendo usar um material isolante.

5. Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo (40 W).
6. Volte a colocar a tampa. Certifique-se de que a parte moldada do vidro (A) está voltada para a porta.



7. Pressione a tampa para baixo para que encaixe completamente no suporte da lâmpada.



5 Instalação

5.1 Ligação do gás (não válido para o Reino Unido)



Para instalação no Reino Unido, consulte as instruções constantes em "Especificações locais para instalação de aparelhos a gás no Reino Unido".



Fuga de gás Perigo de explosão

- Após a realização de qualquer operação, verifique se o binário de aperto das conexões de gás se situa entre 10 Nm e 15 Nm.
- Se necessário, use um regulador de pressão que esteja em conformidade com as regulamentações atuais.
- No fim da instalação, verifique se existem algumas fugas com uma solução de sabão, nunca com uma chama.
- A instalação usando uma mangueira deve ser realizada para que o comprimento da mangueira não exceda 2 metros quando totalmente estendido para mangueiras de aço e 1,5 metros para mangueiras de borracha.
- As mangueiras não devem entrar em contacto com partes móveis e não devem ser, de forma alguma, esmagadas.
- As condições de ajuste para este aparelho estão definidas na etiqueta de configuração do gás.

Informações gerais

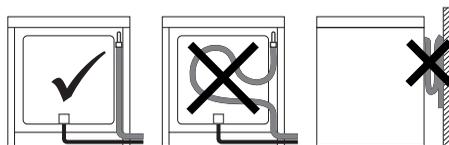
A ligação à rede de gás pode ser feita usando uma mangueira mural de aço contínua, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelas normas em vigor. O aparelho está predefinido para gás natural G20 (2H) a uma pressão de 20 mbar. Para fornecer outros tipos de gás, consulte o capítulo "5.2 Adaptação a diferentes tipos de gás".

A ligação da entrada de gás tem uma rosca de $\frac{1}{2}$ " para gás exterior (ISO 228-1).

Ligação com uma mangueira de borracha

Verifique se todas as seguintes condições são cumpridas:

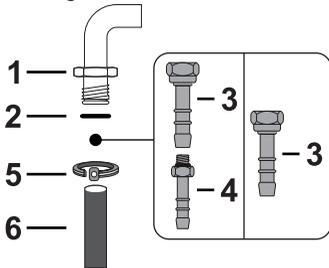
- a mangueira está fixada ao conector da mangueira com braçadeiras de segurança;
- nenhuma parte da mangueira está em contacto com superfícies quentes (máx. 50 °C);
- a mangueira não esteja sujeita a qualquer esforço de tração ou tensão e não tenha dobras ou estrangulamentos.
- a mangueira não esteja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



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



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



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

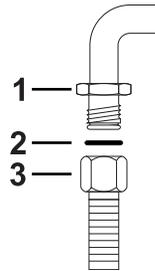


O diâmetro interior da mangueira deve ser de 8 mm para Gás GPL e de 13 mm para Gás Natural e de Cidade.

Ligação com uma mangueira de aço

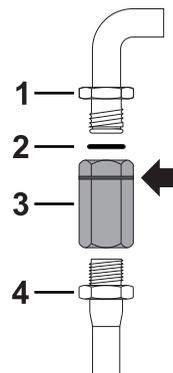
Faça a ligação à rede de gás usando uma mangueira em aço mural contínua cujas especificações estejam em conformidade com a norma em vigor.

Aperte cuidadosamente o conector **3** ao conector de gás **1** do aparelho, posicionando o vedante **2** entre os mesmos.



Ligação com uma mangueira em aço com encaixe em baioneta

Faça a ligação à rede de gás usando uma mangueira de aço com baioneta em conformidade com B.S. 669. Aplique material de isolamento na rosca do conector da mangueira de gás **4** e depois aperte o adaptador **3**. Aperte cuidadosamente o conector **1** do aparelho, posicionando o vedante **2** entre os mesmos.

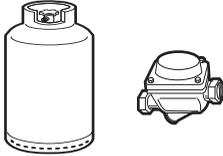




Instalação

Ligação do GPL

Utilize o regulador de pressão e faça a ligação com a garrafa de gás seguindo as orientações estabelecidas na regulamentação em vigor.

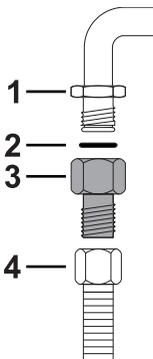


A pressão de abastecimento deve ser compatível com os valores indicados na tabela "Tipos de gás e países".

Ligação com uma mangueira em aço com encaixe cônico

Faça a ligação à rede de gás usando uma mangueira em aço mural contínua cujas especificações estejam em conformidade com a norma em vigor.

Aperte cuidadosamente o conector da mangueira **3** ao conector de gás do aparelho **1** (rosca de 1/2" ISO 228-1), colocando o vedante **2** entre eles. Aplique material de isolamento na rosca do conector **3**, e depois aperte a mangueira de aço **4** ao conector **3**.



Ventilação do ambiente

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

A sala deve ser mantida adequadamente ventilada para eliminar o calor e a humidade produzidos pela cozedura: Em particular, após uso prolongado, é recomendável abrir uma janela ou aumentar a velocidade de qualquer ventoinha.

Extração dos produtos da combustão



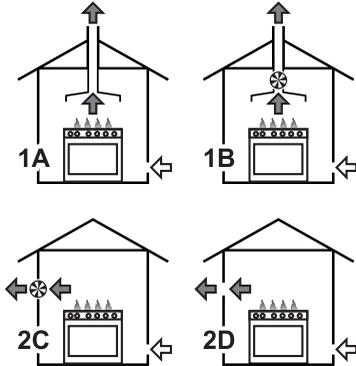
Este aparelho não está ligado a um sistema de exaustão para produtos de combustão. O mesmo deve ser instalado e ligado de acordo com a regulamentação de instalação em vigor. Especial atenção deve ser dedicada aos requisitos relevantes relativos à ventilação.

Os produtos da combustão devem ser extraídos por meio de exaustores ligados a uma chaminé de fluxo natural com eficiência comprovada ou então através de extração forçada. Um sistema de extração eficiente exige um planeamento preciso por um especialista qualificado nesta área e deve estar de acordo com as



posições e intervalos indicados nas normas em vigor.

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



1 Extração com um exaustor

2 Extração sem um exaustor

A Chaminé individual de fluxo natural

B Chaminé individual com ventoinha extratora

C Diretamente na atmosfera externa com ventoinha extratora montada na parede ou na janela

D Diretamente na atmosfera externa através da parede

↔ Ar

← Produtos da combustão

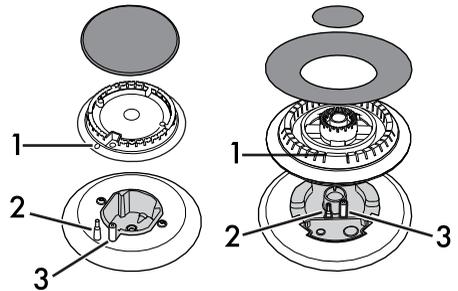
⊗ Ventoinha extratora

5.2 Adaptação a diferentes tipos de gás

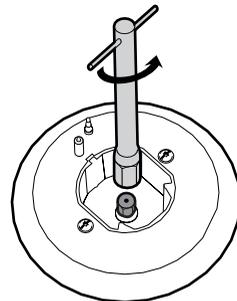
Em caso de funcionamento com outros tipos de gás, os bicos dos queimadores devem ser substituídos e a chama mínima ajustada nas torneiras de gás.

Substituição dos bicos

1. Remova as grelhas, as tampas do queimador e as coroas distribuidoras da chama para aceder aos copos dos queimadores.

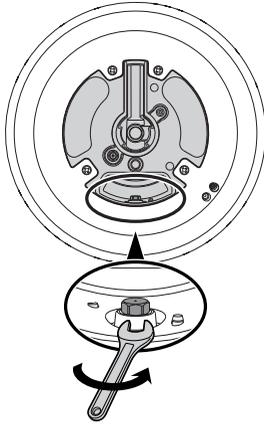


2. Substitua os bicos com uma chave de fendas de 7 mm, de acordo com o gás a utilizar (consultar "Tabelas de especificações dos queimadores e dos bicos").





Instalação

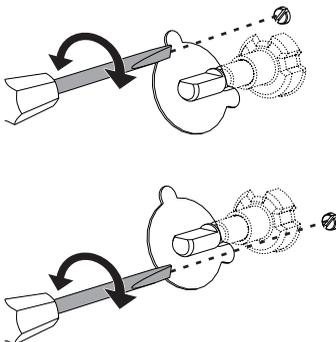


3. Reposicionar os queimadores nos respetivos encaixes.

Regulação do ajuste mínimo para gás natural ou de cidade

Acenda o queimador e rode-o para a posição mínima. Remova o botão da torneira de gás e rode o parafuso de ajuste junto à haste da torneira (dependendo do modelo) até ser conseguida a chama mínima correta.

Volte a encaixar o botão e verifique se a chama do queimador permanece estável. Rode rapidamente o botão do ajuste máximo para o mínimo: A chama deve apagar. Repita a operação em todos os coques para gás.



Regulação da definição mínima para GPL

Aperte o parafuso localizado no lado da haste do coque totalmente para a direita.



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

Lubrificação das torneiras de gás

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



A lubrificação das coques de gás deve ser realizada por um técnico especializado.



Tipos de gás e países

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



É possível identificar os tipos de gás disponíveis com base no país onde o equipamento será instalado. Consulte o número do cabeçalho para identificar os valores corretos no “Tipos de gás e países”.



Instalação

Quadros de características dos queimadores e dos bicos

1 Gás natural G20 - 20 mbar	AUX	SR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	4,2
Diâmetro do bico (1/100 mm)	72	97	145
Pré-câmara (impresso no bico)	(X)	(Z)	(F3)
Taxa de fluxo reduzido (W)	400	500	1400
2 Gás natural G20 - 25 mbar	AUX	SR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1,10	1,8	4,2
Diâmetro do bico (1/100 mm)	72	94	145
Pré-câmara (impresso no bico)	(X)	(Z)	(H3)
Taxa de fluxo reduzido (W)	400	500	1400
3 Gás natural G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1,10	1,8	4,2
Diâmetro do bico (1/100 mm)	77	100	152
Pré-câmara (impresso no bico)	(F1)	(Y)	(F3)
Taxa de fluxo reduzido (W)	400	500	1400
4 Gás natural G25 - 20 mbar	AUX	SR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	4,2
Diâmetro do bico (1/100 mm)	77	100	165
Pré-câmara (impresso no bico)	(F1)	(Y)	(H3)
Taxa de fluxo reduzido (W)	400	500	1400
5 Gás natural G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	4,0
Diâmetro do bico (1/100 mm)	94	120	190
Pré-câmara (impresso no bico)	(Y)	(Y)	(F3)
Taxa de fluxo reduzido (W)	400	500	1400



6 GPL G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	4,0
Diâmetro do bico (1/100 mm)	50	65	100
Pré-câmara (impresso no bico)	-	-	-
Taxa de fluxo reduzido (W)	400	500	1400
Taxa de fluxo nominal G30 (g/h)	73	131	291
Taxa de fluxo nominal G31 (g/h)	71	129	286
7 GPL G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1,10	1,9	4,1
Diâmetro do bico (1/100 mm)	50	65	95
Pré-câmara (impresso no bico)	-	-	-
Taxa de fluxo reduzido (W)	450	550	1500
Taxa de fluxo nominal G30 (g/h)	80	138	298
Taxa de fluxo nominal G31 (g/h)	79	136	293
8 GPL G30/31 - 30/50 mbar	AUX	SR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	4,1
Diâmetro do bico (1/100 mm)	43	58	80
Pré-câmara (impresso no bico)	(H2)	(M)	(F4)
Taxa de fluxo reduzido (W)	400	500	1500
Taxa de fluxo nominal G30 (g/h)	73	131	298
Taxa de fluxo nominal G31 (g/h)	71	129	293
9 Gás de cidade G110 - 8 mbar	AUX	SR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1,0	1,8	3,4
Diâmetro do bico (1/100 mm)	145	185	340
Pré-câmara (impresso no bico)	/8	/2	0190
Taxa de fluxo reduzido (W)	400	500	1200

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



Instalação

5.3 Posicionamento



Aparelho pesado Perigo de queda

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



Pressão sobre a porta aberta Riscos de danos no aparelho

- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no sítio.
- Evite exercer demasiada pressão sobre a porta aberta.



Produção de calor durante o funcionamento do aparelho Risco de incêndio

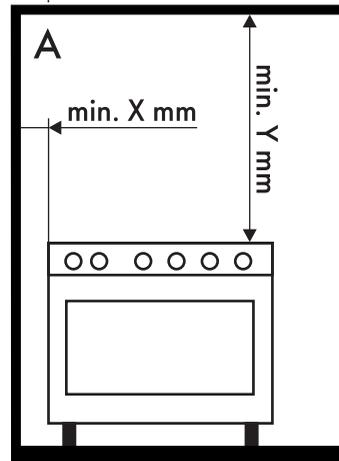
- Os revestimentos compensados, adesivos ou plásticos nos móveis adjacentes devem ser resistente à temperatura (não inferior a 90°C)

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

Quaisquer unidades de parede posicionadas acima da bancada do aparelho devem estar a uma distância mínima de, no mínimo, Y mm. Se um exaustor estiver instalado acima da placa, consulte o manual de instruções do exaustor para garantir que é deixada a folga certa.

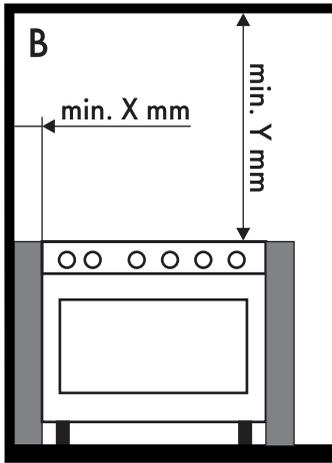
X	150 mm
Y	750 mm

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

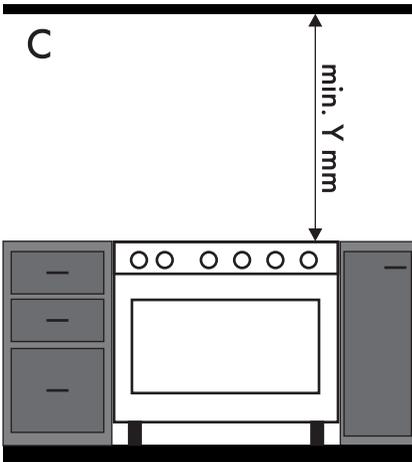


A - Classe 1

(Aparelho de instalação livre)

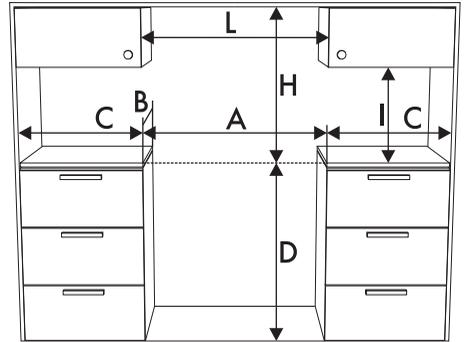


B - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho de encaixe)



C - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho de encaixe)

Dimensões gerais do aparelho



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

PT

¹ Distância mínima das paredes laterais ou outro material inflamável.

² Largura mínima do armário (=A).

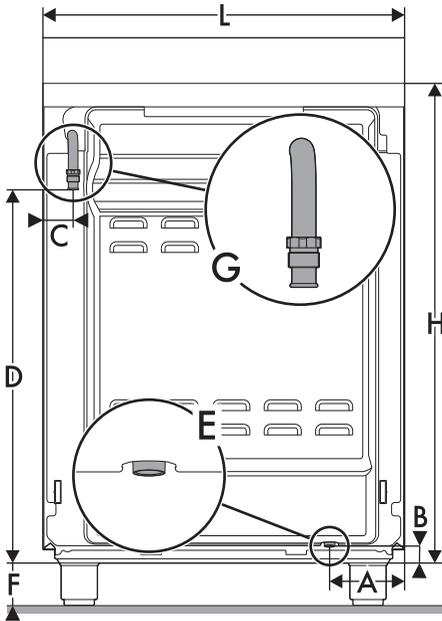


O aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado e de acordo com as normas vigentes.



Instalação

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



A	124
B	32
C	42
D	650
F	min. 70 - max. 110
H	803
L	598

E = ligação elétrica

G = ligação do gás

Posicionamento e nivelamento

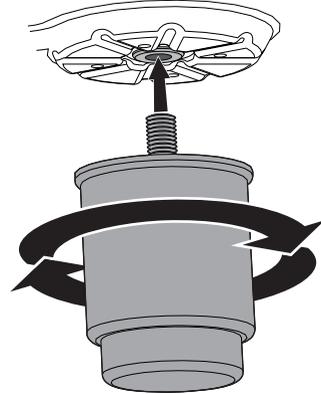


Aparelho pesado

Riscos de danos no aparelho

- Insira primeiro os pés frontais e depois os traseiros.

Após realizar as ligações elétricas e/ou do gás, aperte os quatro pés ajustáveis fornecidos com o aparelho.



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

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



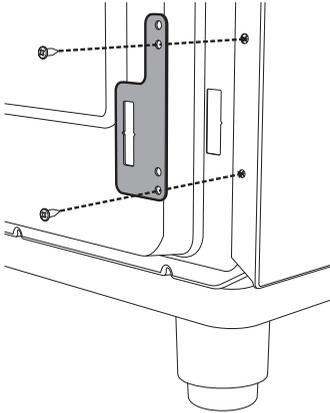


Aparafusar à parede

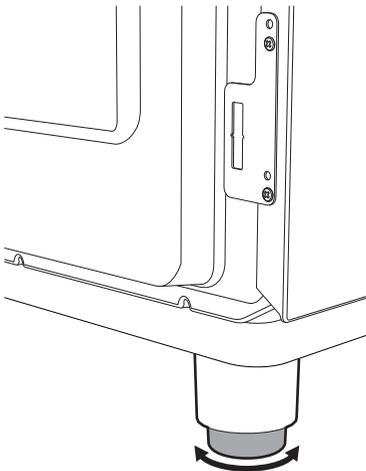


Os dispositivos anti-inclinação devem ser instalados para evitar a queda do aparelho.

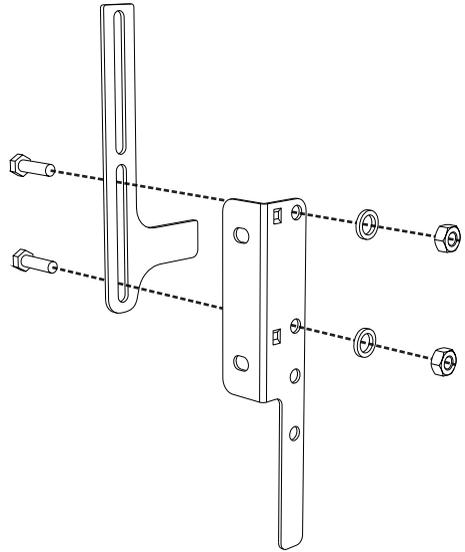
1. Aparafuse a placa de fixação da parede à parte traseira do aparelho.



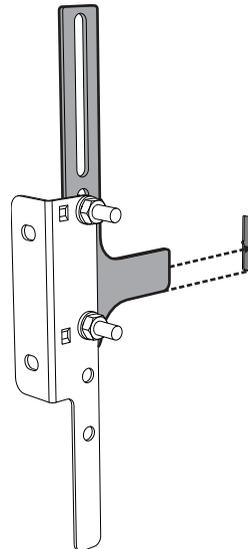
2. Ajuste a altura dos 4 pés.



3. Monte a braçadeira de fixação.



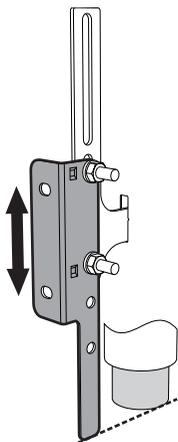
4. Alinhe a base do gancho na braçadeira de fixação com a base da ranhura na placa de fixação da parede.



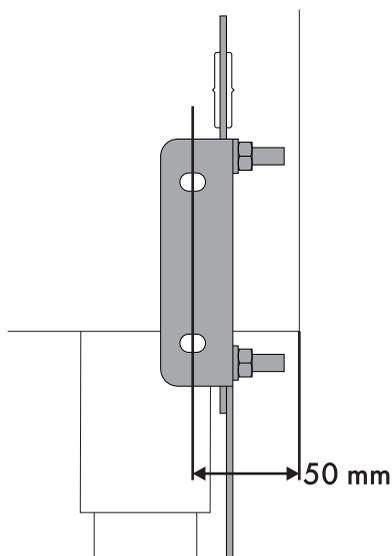


Instalação

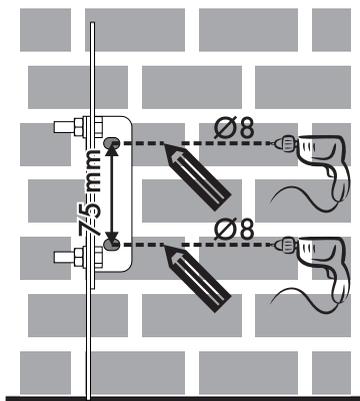
5. Alinhe a base da braçadeira de fixação com o piso e aperte os parafusos para fixar as medições.



6. Use 50 mm para a distância da lateral do aparelho até aos furos da braçadeira.

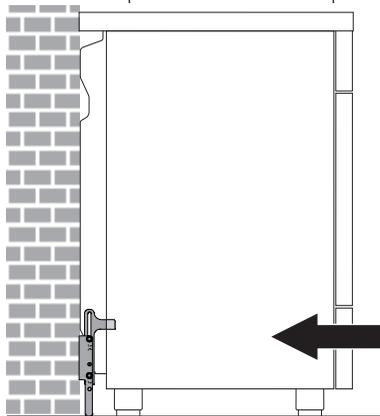


7. Mova a braçadeira para a parede e marque a posição dos furos a serem realizados na parede.



8. Depois de fazer os orifícios na parede, use buchas e parafusos para prender a braçadeira na parede.

9. Empurre o fogão para a parede e, ao mesmo tempo, insira a braçadeira na placa fixa à parte traseira do aparelho.





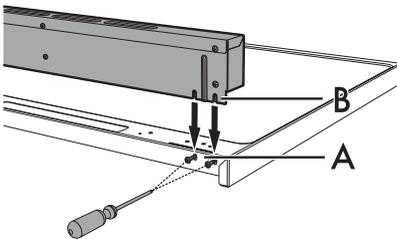
Montagem do tampo



A tampa fornecida é parte integrante do produto; deve ser fixada ao aparelho antes da instalação.

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

1. Desaperte os 4 parafusos (**A**) na parte de trás da placa (2 para cada lado) utilizando uma chave de fendas.
2. Coloque a tampa na placa.
3. Alinhe as ranhuras da tampa (**B**) com os parafusos (**A**).



4. Fixe a tampa à bancada apertando os 4 parafusos desapertados anteriormente.

5.4 Instruções para o instalador

- A ficha deve estar acessível após a instalação. Não dobre nem prenda o cabo de alimentação.
- O aparelho deve ser instalado de acordo com os diagramas de instalação.
- Não tente desaparafusar ou forçar o cotovelo roscado do acessório. Pode danificar esta parte do aparelho, o que pode anular a garantia do fabricante.
- Use água e sabão para verificar se existem fugas de gás em todas as ligações. **NÃO USE** chamas livres ao procurar fugas.
- Ligue todos os queimadores separadamente e, de seguida, todos juntos para garantir que a válvula de gás, o queimador e a ignição estão a funcionar corretamente.
- Rode os botões do queimador para a posição mínima e verifique se a chama está estável em cada queimador individual e em todos os queimadores juntos.
- Se o aparelho não funcionar corretamente depois de terem sido realizadas todas as verificações, contacte o seu Centro de Assistência Autorizado local.
- Depois de o aparelho ter sido instalado, explique ao utilizador como o usar corretamente.



Instalação

5.5 Ligação elétrica

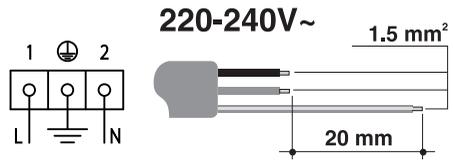


Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Contacte um electricista qualificado para realizar a ligação elétrica.
- Utilize equipamento de proteção pessoal.
- O aparelho deve ser ligado à terra, em conformidade com as normas de segurança de instalação elétrica.
- Desligue a alimentação elétrica.
- Não puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Utilize cabos que suportem uma temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos fios de alimentação do terminal deve ser 1.5 - 2 Nm.

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V 1N~



3 x 1,5 mm² cabo de três condutores.



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



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

Informações gerais

Verifique as características da rede elétrica relativamente aos dados indicados na placa.

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

A chapa nunca deverá ser removida por razão alguma.

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

Ligação fixa

Instale a linha de força com uma chave seccionadora de todos os polos, com no mínimo 3 mm entre os seus contactos, de acordo com os regulamentos de instalação.

O disjuntor 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 utilizar adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos e risco de queimaduras.