

<b>1</b>	<b>Advertências</b>	<b>70</b>
1.1	Advertências gerais de segurança	70
1.2	Chapa de identificação	75
1.3	Responsabilidade do fabricante	75
1.4	Finalidade do aparelho	75
1.5	Este manual de utilização	75
1.6	Eliminação	75
1.7	Como ler o manual de utilização	76
1.8	Para poupar energia	77
1.9	Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby	77
<b>2</b>	<b>Descrição</b>	<b>78</b>
2.1	Placa de cozinha	79
2.2	Painel de comandos	80
2.3	Outras partes	81
<b>3</b>	<b>Utilização</b>	<b>83</b>
3.1	Primeira utilização	84
3.2	Utilização dos acessórios	84
3.3	Utilização da placa a gás	85
3.4	Utilização das placas de indução	86
3.5	Utilização dos fornos	91
3.6	Cozedura com a função Direct Steam (forno humidificado)	93
3.7	Utilização da sonda de temperatura (forno pirolítico)	95
3.8	Utilização das estufas	98
3.9	Conselhos para a cozedura	99
3.10	Relógio programador	100
<b>4</b>	<b>Limpeza e manutenção</b>	<b>109</b>
4.1	Limpeza do aparelho	109
4.2	Desmontagem da porta	111
4.3	Limpeza dos vidros da porta	112
4.4	Limpeza do interior dos fornos	112
4.5	Pirólise (forno pirolítico)	117
4.6	Manutenção extraordinária	119
<b>5</b>	<b>Instalação</b>	<b>121</b>
5.1	Ligação do gás	121
5.2	Adaptação aos vários tipos de gás	123
5.3	Colocação	128
5.4	Ligação elétrica	132
5.5	Para o instalador	134

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



# 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 às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e os perigos relacionados com o mesmo.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Assegure-se de que os espalhadores estejam colocados corretamente nas suas bases, com as respetivas tampas.
- Preste a máxima atenção ao aquecimento rápido das zonas de cozedura. Evite que as panelas cozinhem vazias. Perigo de sobreaquecimento.
- 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.



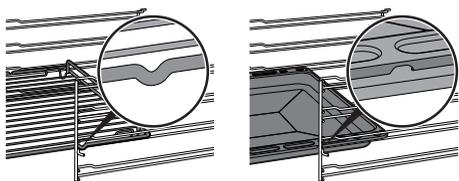
- Durante a utilização não coloque objetos metálicos, como talheres ou loiças, sobre a superfície da placa de cozinha porque podem sobreaquecer.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Mantenha a porta 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.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.



## Advertências

### Danos ao aparelho

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas, palhas de aço ou raspadores).
- 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

- Perigo de incêndio: não coloque 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.
- Em caso de rachas, fissuras ou se a superfície de cozedura em vitrocerâmica ficar quebrada, desligue imediatamente o aparelho. Desligue a alimentação elétrica e contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Os portadores de pacemaker ou outros dispositivos semelhantes devem assegurar-se de que o funcionamento dos seus equipamentos não seja prejudicado pelo campo indutivo, cuja gama de frequência está compreendida entre 20 e 50 kHz.
- Com respeito pelas disposições respeitantes à compatibilidade eletromagnética, a placa de cozinha por indução eletromagnética pertence ao grupo 2 e à classe B (EN 55011).

## Instalação

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



## Advertências

- 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.
- 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 em PVC resistentes a uma temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.
- 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.
- A capacidade máxima do recipiente de evaporação é de 250 ml.
- Preste muita atenção para não ultrapassar a capacidade máxima do recipiente de evaporação.

## 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.

## 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 Eliminação



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



## Advertências

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.
- 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.

## 1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:

### Advertências



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

### Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

### Utilização



Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios, 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.



## 1.8 Para poupar energia

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

podem ser consultados no site [www.smeg.com](http://www.smeg.com) na página dedicada ao produto em questão.

## 1.9 Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

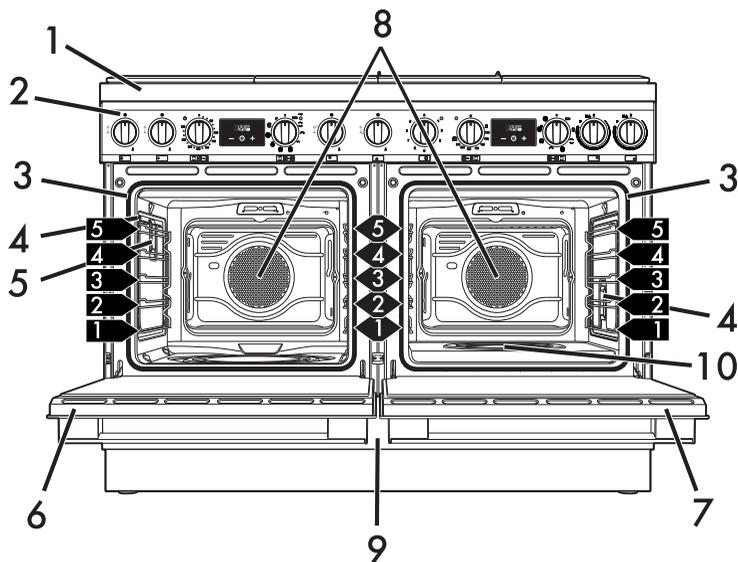
Os dados técnicos relativos ao consumo do aparelho no modo desligado/standby



# Descrição

## 2 Descrição

### Descrição geral



1 Placa de cozinha

2 Painel de comandos

3 Vedantes

4 Lâmpadas

5 Tomada para sonda de temperatura

6 Porta do forno pirólítico

7 Porta do forno humidificado

8 Ventoinhas

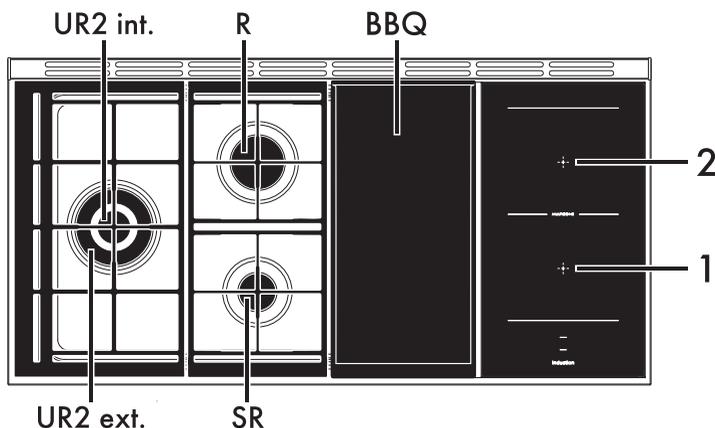
9 Estufa

10 Recipiente de evaporação

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



## 2.1 Placa de cozinha



**SR** = Queimador semirrápido

**R** = Queimador rápido

**BBQ** = Placa da churrasqueira

**1** = Zona de cozedura por indução dianteira

**2** = Zona de cozedura por indução traseira

**UR2 int.** = Queimador ultra rápido coroa interna

**UR2 ext.** = Queimador ultrarrápido coroa externa

Zona	Dimensões (A x L - mm)	Potência máx. absorvida (W)*	Potência absorvida na função Booster (W)*
1	201 x 197	1650	1850
2	201 x 197	2100	3000

### Vantagens da cozedura por indução



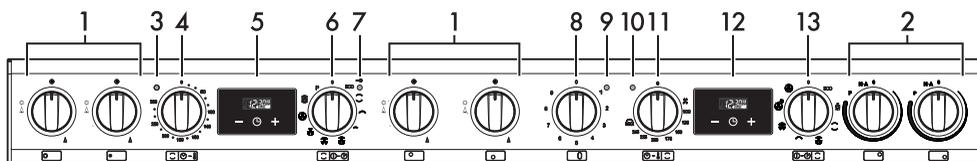
A placa é dotada de um gerador por indução em cada zona de cozedura. Cada gerador sob a superfície de cozedura em vitrocerâmica origina um campo eletromagnético que induz uma corrente térmica para a base da panela. Na zona de cozedura por indução o calor não é então transmitido, mas criado diretamente no interior do recipiente pelas correntes indutivas.

- Poupança energética graças à transmissão direta da energia à panela (são necessários recipientes apropriados em material magnetizável) em relação à cozedura elétrica tradicional.
- Maior segurança graças à transmissão de energia apenas ao recipiente colocado na placa de cozinha.
- Elevado rendimento na transmissão de energia da zona de cozedura por indução à base da panela.
- Rápida velocidade de aquecimento.
- Perigo reduzido de queimaduras, uma vez que, sendo a superfície aquecida apenas na base da panela, os alimentos que vazam não se pegam.



## Descrição

### 2.2 Painel de comandos



#### 1 Botões dos queimadores da placa

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

#### 2 Botões de comando da zona de cozedura

Úteis para controlar as zonas de cozedura da placa por indução. Rode os botões em sentido horário para ajustar a potência de funcionamento da placa que vai de um mínimo de **1** até um máximo de **9**. A potência de funcionamento é indicada por um display situado sobre a placa de cozinha.

#### 3 Lâmpada indicadora

Pisca para indicar que o forno está a atingir a temperatura definida; com a temperatura atingida permanece fixa.



O comportamento diferente das lâmpadas indicadoras de temperatura não deve ser considerado como um defeito.

#### 4 - 11 Botão de temperatura

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

#### 5 - 12 Relógio programador

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

#### 6 - 13 Botão de funções

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.

#### 7 Lâmpada indicadora de bloqueio da porta

Acende quando é ativado o ciclo de limpeza automático (pirólise).

#### 8 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.

#### 9 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.

## 10 Lâmpada indicadora

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.



O comportamento diferente das lâmpadas indicadoras de temperatura não deve ser considerado como um defeito.

## 2.3 Outras partes

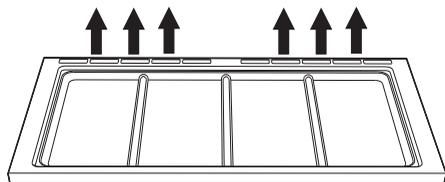
### Prateleiras de colocação

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

### Ventoinha de refrigeração

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

O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai pela parte posterior do aparelho e que pode continuar por um breve período de tempo mesmo depois de desligar o aparelho.



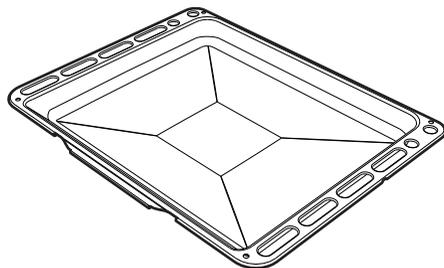
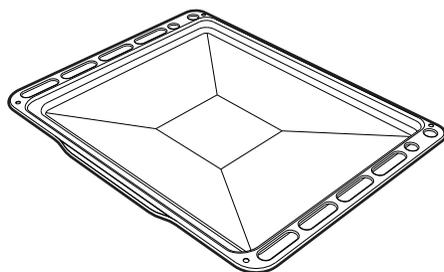
### Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho liga-se:

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

### Acessórios disponíveis

#### Tabuleiro de forno

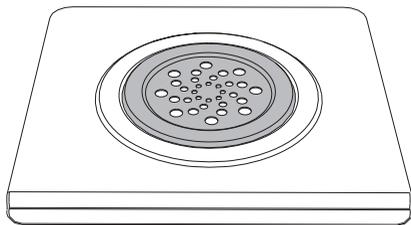


Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente.



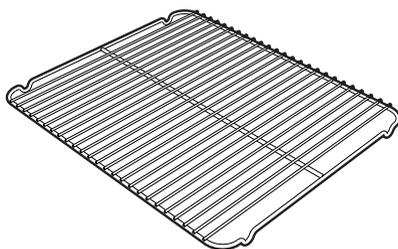
## Descrição

### Tampa e recipiente de evaporação (forno humidificado)



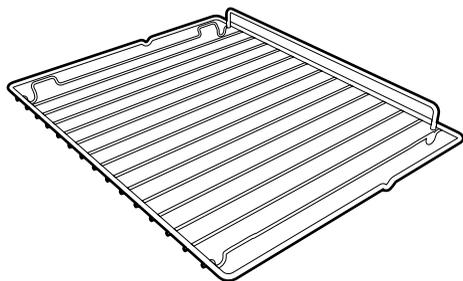
Útil para distribuir o vapor no interior da cavidade de cozedura.

### Grelha para tabuleiro



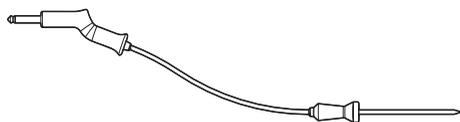
Deve ser colocada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos que possam pingar.

### Grelha



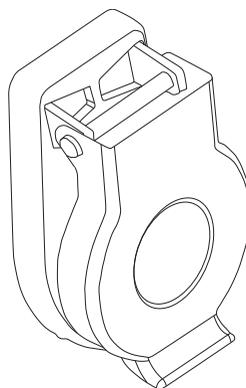
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

### Sonda de temperatura (forno pirolítico)



Com a sonda de temperatura é possível efetuar uma cozedura com base na temperatura da mesma medida no centro do alimento.

### Tampa de proteção (forno pirolítico)



Útil para fechar e proteger a tomada da sonda de temperatura, quando esta não estiver a ser utilizada.

**i**

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

**i**

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



## 3 Utilização

### 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.

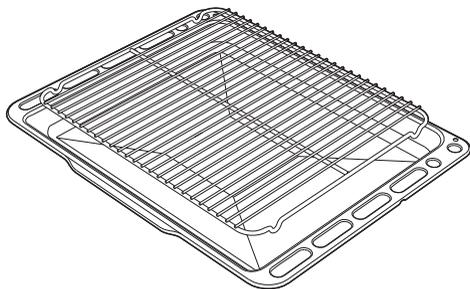
## 3.1 Primeira utilização

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.

## 3.2 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.

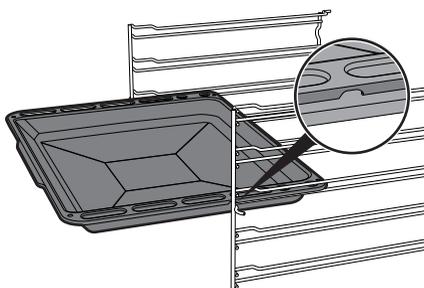
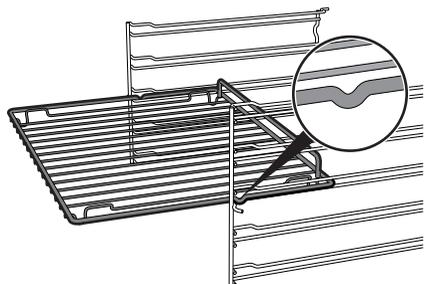




## Grelhas e tabuleiros

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.



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.

## 3.3 Utilização da placa a gás

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.



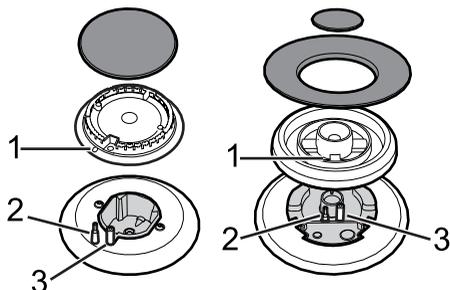
Em caso de desligamento acidental, um dispositivo de segurança atua para bloquear a saída de gás, mesmo com a torneira aberta. Posicione o botão em  e não tente voltar a acender durante 60 segundos.



## Utilização

### Posição correta dos espalhadores e das tampas

Antes de acender os queimadores da placa, assegure-se de que os espalhadores estejam colocados nas suas bases com as respetivas tampas. Preste atenção se os orifícios dos espalhadores correspondem às velas e aos termopares (A).



### Conselhos práticos para a utilização da placa

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



Diâmetros dos recipientes:

- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm
- **UR2 int + ext:** 18 - 28 cm

### 3.4 Utilização das placas de indução

**i** Depois da utilização, desligue as placas utilizadas posicionando o respetivo botão em **O**. Nunca confie apenas no detetor de presença de painéis.

**i** Durante a primeira ligação à rede elétrica, é executado um controlo automático que acende todas as lâmpadas indicadoras por alguns segundos.

Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. Junto de cada botão está indicada a zona de cozedura associada.

Basta rodar em sentido horário o botão para o valor de potência desejado.

### Recipientes utilizáveis para a cozedura por indução

Os recipientes para a cozedura por indução devem ser de metal, possuir propriedades magnéticas e um fundo de dimensões suficientes.

### Recipientes adequados:

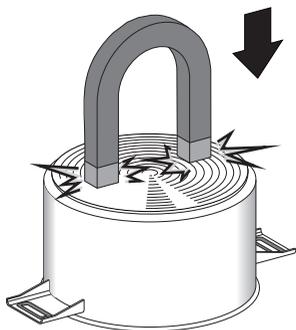
- Recipientes de aço esmaltado com fundo espesso.
- Recipientes em ferro fundido com fundo esmaltado.
- Recipientes em aço inoxidável multicamadas, aço ferrítico inoxidável e alumínio com fundo especial.

### Recipientes não adequados:

- Recipientes em cobre, aço inoxidável, alumínio, vidro refratário, madeira, cerâmica e terracota.



Para verificar se a panela é adequada basta aproximar um íman ao fundo: se este for atraído a panela é adequada para a cozedura por indução. Se não dispuser de um íman pode colocar-se no recipiente uma pequena quantidade de água, pousá-lo numa zona de cozedura e pôr a placa em funcionamento. Se no display for mostrado o símbolo , significa que a panela não é adequada.



Utilize exclusivamente recipientes com o fundo perfeitamente plano adequados para as placas por indução. A utilização de panelas com fundo irregular pode comprometer a eficiência do sistema de aquecimento até a impedir a deteção da panela sobre a placa.

## Reconhecimento da panela

Quando numa zona de cozedura não se encontrar qualquer panela ou se a panela for muito pequena, não é transmitida qualquer energia e no display aparecerá o símbolo .

Se na zona de cozedura se encontrar uma panela adequada, o sistema de reconhecimento deteta a sua presença e liga a placa no nível de potência definido através do botão. A transmissão de energia também é interrompida quando se retira a panela da zona de cozedura (no display aparecerá o símbolo .

Se se ativar a função de reconhecimento da panela, apesar das dimensões reduzidas das panelas ou das frigideiras colocadas sobre a zona de cozedura, apenas a energia necessária será transmitida.



# Utilização

## Limitação da duração da cozedura

A placa de cozinha dispõe de um dispositivo automático que limita a duração do funcionamento.

Se não alterar as definições da zona de cozedura, a duração do funcionamento máximo de cada zona individual depende do nível de potência selecionado.

Quando o dispositivo para a limitação da duração do funcionamento é ativado, a zona de cozedura desliga-se, é emitido um breve sinal e, se estiver quente, é exibido o símbolo **H** no display.

Nível de potência definido	Duração máxima da cozedura em horas
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

## Proteção contra sobreaquecimento

Ao utilizar a placa de cozinha a toda a potência durante um longo período, as partes eletrónicas podem ter dificuldade em arrefecer se a temperatura ambiente for elevada.

Para evitar que nas partes eletrónicas se formem temperaturas muito elevadas, a potência da zona de cozedura é reduzida automaticamente.

## Níveis de potência

A potência da zona de cozedura pode ser regulada para vários níveis. No quadro, pode encontrar as indicações relativas aos diversos tipos de cozedura.

Nível de potência	Adequado para:
0	Posição OFF
U	Manter quente
1 - 2	Cozedura de quantidades reduzidas de alimento (potência mínima)
3 - 4	Cozedura
5 - 6	Cozedura de grandes quantidades de alimento, assar peças maiores
7 - 8	Assar, fritar com farinha
9	Assar
p *	Assar/ Dourar, cozer (potência máxima)

\* veja a função **Booster**

## Calor residual



### Utilização não correta Perigo de queimaduras

- Tenha muito cuidado com as crianças, porque dificilmente podem ver a indicação de calor residual. Após a utilização as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo, mesmo se desligadas. Evite que as crianças coloquem as mãos sobre as zonas de cozedura.

Após o desligamento da zona de cozedura, se a zona ainda estiver quente será exibido no display o símbolo **H**. Quando a temperatura descer abaixo dos 60°C, o símbolo não será mais visualizado.



## Acelerador de aquecimento

**i** Cada zona de cozedura possui um acelerador de aquecimento que permite distribuir a máxima potência por um período proporcional à potência selecionada.

Esta função permite alcançar a potência selecionada no menor tempo possível.

1. Rode o botão em sentido horário para a posição **A** e liberte. No display aparece o símbolo **A**.
2. Dentro de 3 segundos, selecione a potência de aquecimento pretendida (1...8). A potência selecionada e o símbolo **A** piscam alternadamente no display.

Em qualquer momento é possível aumentar o nível de potência. O período de «máxima potência» é automaticamente modificado.

Uma vez terminado o período de aceleração, o nível de potência permanecerá o mesmo que foi anteriormente selecionado.

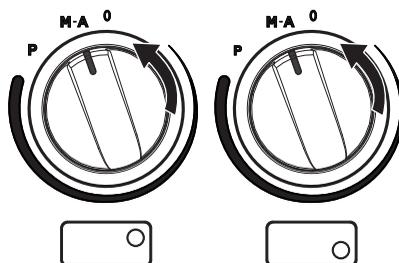
 Se a potência for reduzida, rodando o botão em sentido anti-horário, o acelerador de aquecimento é automaticamente desativado.

## Função Multizone

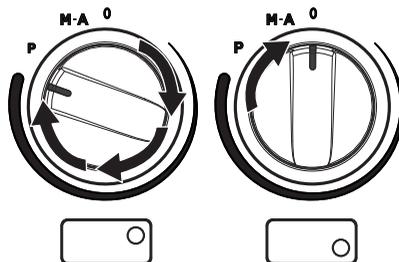
**i** Através desta função é possível regular ao mesmo tempo duas zonas de cozeduras (anterior e posterior) para a utilização das panelas como tachos para peixe ou recipientes com forma retangular.

Para ativar a função Multizone:

1. Rode e mantenha rodados simultaneamente os botões da zona de cozedura por indução, no sentido anti-horário, na posição **M-A** até que soe um sinal sonoro curto.



2. Recoloque o botão da zona traseira na posição **9** e rode o botão da zona frontal até à posição **0**; soará um sinal sonoro prolongado.





## Utilização

3. Com o botão da zona de cozedura frontal defina a potência pretendida: agora este botão controla ambas as zonas envolvidas.

### Para desativar a função Multizone:

- Recoloque os dois botões na posição **0** (desligado).

**i** Esta função gere automaticamente uma distribuição uniforme da potência em ambas as zonas envolvidas.

### Bloqueio de comandos

**i** O bloqueio de comandos é um dispositivo que permite proteger o aparelho do uso involuntário ou não apropriado.

1. Com todas as zonas de cozedura desligadas, rode em simultâneo os dois botões de comando da zona de cozedura por indução em sentido anti-horário (posição **A**).
2. Mantenha rodados os botões até que nos displays apareçam os símbolos **L**.
3. Liberte os botões.

Para remover o bloqueio de comandos, repita as mesmas operações descritas anteriormente.

**i** Se os botões forem mantidos rodados na posição **A** durante mais de 30 segundos, nos displays aparece a mensagem de erro **P**.

### Função Booster

**i** A função Booster permite ativar a zona de cozedura para a potência máxima, durante um período não superior a 5 minutos. É útil para levar rapidamente à ebulição uma grande quantidade de água ou dourar a carne.

- Rode o botão em sentido horário para a posição **P** durante dois segundos e depois liberte.

No display aparece o símbolo **P**. Após 5 minutos a função Booster é desativada automaticamente e a cozedura continua no nível de potência **9**.

**Apenas em algumas zonas:** a função Booster mantém-se sempre ativa e é necessário desativá-la manualmente através do botão correspondente.

**i** A função Booster é prioritária em relação à função do acelerador de aquecimento.

### Placa da churrasqueira



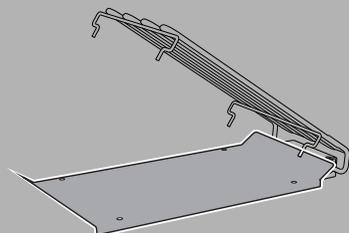
**Temperatura elevada  
Perigo de queimaduras**

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



## Temperatura elevada Danos ao aparelho

Não utilize a placa da churrasqueira sem a proteção.



Útil para assar na grelha, gratinar ou como churrasqueira.

- 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 pré-aquecer a resistência da churrasqueira por 15 minutos antes de colocar os alimentos.

## 3.5 Utilização dos fornos

### Ligação dos fornos

Para ligar os fornos:

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 pirolítico e do forno humidificado



#### 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, recomenda-se introduzir os alimentos no forno sem preaquecer o compartimento de cozedura.



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.



## Utilização



A função ECO é aconselhada para cozeduras que não exigem temperaturas superiores a 210 °C. Para cozeduras com temperaturas superiores, aconselha-se que escolha uma outra função.



### Vapor Clean (apenas forno humedificado)



Esta função facilita a limpeza através do vapor gerado por uma pequena dose de água vertida no embutidura apropriada situada no fundo (veja o capítulo «Limpeza e manutenção»).



### 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.



### Grill

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



### Grill pequeno (apenas forno pirolítico)

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



### 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 mais níveis aconselha-se utilizar a 2ª e a 4ª prateleira).



### 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.



## Circular ventilado

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.



## Direct Steam (apenas forno humidificado)

Esta função ativa a parte central da resistência inferior em combinação com a resistência circular e a ventoinha, permitindo a cozedura dos alimentos através da evaporação da água situada na respetiva bandeja. A ação da ventoinha distribui uniformemente o calor e o vapor gerado, resultando numa cozedura delicada que mantém inalterados o aspeto e o teor nutritivo dos alimentos.



## Turbo (apenas forno pirolítico)

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



## Pirólise (apenas forno pirolítico)

Escolhendo esta função, o forno atinge temperaturas que chegam até 500°C, destruindo toda a sujidade de gordura que se forma nas paredes internas.

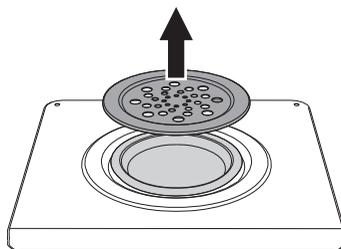
PT

## 3.6 Cozedura com a função Direct Steam (forno humidificado)



Não coloque qualquer objeto ou alimento no fundo do compartimento de cozedura. O fundo do compartimento de cozedura e o recipiente de evaporação devem estar sempre livres.

1. Abra a porta do aparelho.
2. Levante a tampa do recipiente de evaporação.





## Utilização

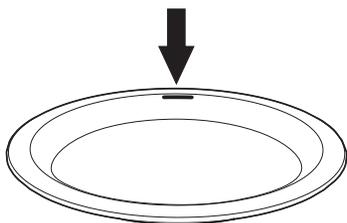
3. Encha o recipiente com uma quantidade de água suficiente para a duração da cozedura (veja «Tabela indicadora das cozeduras com a função Direct Steam»).



- Utilize água fresca da torneira não muito calcária, água amaciada ou água mineral não gasificada.
- Não utilize água destilada, água da torneira com elevado teor de cloro (> 40 mg/l) ou outros líquidos.



O nível máximo de capacidade do recipiente é indicado por uma marca gravada na parte interna.



A capacidade máxima do recipiente de evaporação é de 250 ml.

4. Recoloque a tampa no recipiente.
5. Apoie o prato no tabuleiro.
6. Introduza o tabuleiro com o prato no compartimento de cozedura.
7. Selecione a função Direct Steam através do botão de funções.
8. Selecione a temperatura e o tempo de cozedura através dos respetivos botões.



Para resultados excelentes e para poupar energia, recomenda-se encher o recipiente com uma quantidade de água suficiente para a cozedura pretendida.

### Finalização da cozedura Direct Steam

1. Coloque-se do lado do aparelho e abra a porta em alguns centímetros durante alguns segundos para fazer sair o vapor em excesso.
2. Abra completamente a porta e extraia o alimento do compartimento de cozedura com muito cuidado.
3. Antes de seguir com as operações de limpeza, aguarde até que o aparelho esteja completamente arrefecido.

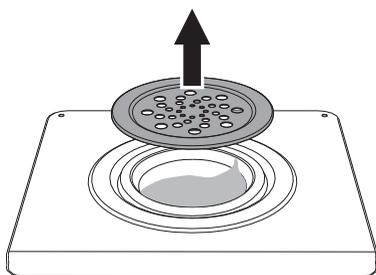


NB: A tampa do recipiente de evaporação pode estar muito quente, sirva-se das proteções adequadas.

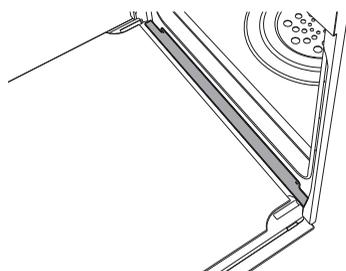


No caso em que seja apenas efetuada uma função de cozedura com temperaturas superiores a 100°C, é necessário aguardar que o compartimento de cozedura arrefeça para poder efetuar uma cozedura Direct Steam.

- No interior do compartimento de cozedura, retire a tampa do recipiente de evaporação, remova toda água residual e seque bem.



- Com a ajuda de uma esponja, remova também a condensação no fundo do compartimento de cozedura, nas paredes, no vidro da porta e no apara-pingos da parte frontal do aparelho.



Atenção: a água pode estar muito quente.

## 3.7 Utilização da sonda de temperatura (forno pirolítico)



Temperatura elevada da sonda de temperatura

**Perigo de queimaduras**

- Não toque na haste ou na ponta da sonda depois de a ter utilizado.
- Proteja as mãos com luvas térmicas quando utilizar a sonda.



Utilização não correta

**Riscos de danos nas superfícies**

- Não risque ou danifique as superfícies esmaltadas ou cromadas com a ponta ou a ficha da sonda de temperatura.



Utilização não correta

**Riscos de danos ao aparelho**

- Não introduza a sonda nas aberturas e nos orifícios do aparelho.
- Utilize apenas a sonda de temperatura fornecida ou recomendada pelo fabricante.
- Quando não for utilizar a sonda, assegure-se de que a tampa de proteção esteja devidamente fechada.



## Utilização



### Utilização não correta Riscos de danos a pessoas

- A sonda de temperatura não deve ser deixada sem vigilância.
- Não permita que as crianças brinquem com a sonda.
- Preste muita atenção para não se ferir com as partes pontiagudas da sonda.



### Utilização não correta Risco de danos à sonda de temperatura

- Não puxe pelo cabo para remover a sonda da tomada ou do alimento.
- Preste atenção para que a sonda ou o seu cabo não fiquem presos na porta.
- Nenhuma das partes da sonda deve entrar em contacto com as paredes do compartimento de cozedura, com os elementos de aquecimento, com as grelhas ou os tabuleiros, quando estes ainda estiverem quentes.
- Quando não utilizada, a sonda não deve ser guardada dentro do aparelho.
- Verifique se a ficha da sonda foi totalmente introduzida na tomada.
- Não utilize a sonda para introduzir ou remover os alimentos do compartimento de cozedura.

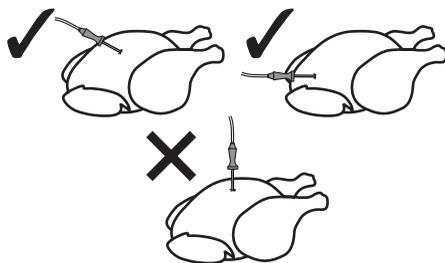
Com a sonda de temperatura, é possível cozinhar com precisão arroz, lombo, peças de carne de vários cortes e dimensões.

A sonda permite uma cozedura perfeita dos alimentos graças ao controlo preciso da temperatura no núcleo da peça.

A temperatura no núcleo do alimento é medida por um sensor especial localizado no interior da ponta.

### Aplicação correta da sonda

1. Posicione o alimento sobre um tabuleiro.
2. Insira a ponta da sonda dentro do alimento, fora do forno.
3. Para melhores resultados, certifique-se que a sonda de temperatura está inserida na parte mais grossa do alimento, transversalmente e em pelo menos 3/4 do seu comprimento, mas que não toque no tabuleiro abaixo e não saia do próprio alimento.



Para uma medição precisa da temperatura no núcleo da peça, a ponta da sonda não deve entrar em contacto com ossos ou partes gordas.



A temperatura mínima do forno recomendada para cozinhar com a sonda é de 120 °C, exceto no caso de cozedura a baixa temperatura (veja cap. 3.8)



## Definição de uma cozedura com a sonda de temperatura

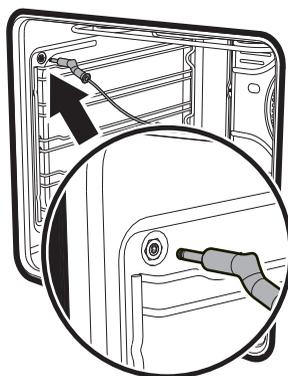
### Com preaquecimento:

1. Programe uma cozedura manual (veja «Utilização dos fornos»).
2. No final do preaquecimento, abra a porta e introduza o tabuleiro no qual é colocado o alimento a cozinhar nas respetivas guias.
3. Introduza a ficha da sonda na respetiva tomada lateral, utilizando a própria sonda para abrir a tampa.



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

- Proteja as mãos com luvas térmicas quando utilizar a sonda.



4. Feche a porta.
5. Pressione a tecla  por alguns segundos; pressione novamente a tecla . O display exhibe a temperatura objetivo predefinida  enquanto o símbolo  pisca.
6. Com as teclas  e  ajuste a temperatura objetivo entre um valor mínimo e um máximo.



- **Temperatura objetivo mínima:** corresponde à temperatura instantânea medida da sonda mais 2 °C.
- **Temperatura objetivo máxima:** 99°C

7. Aguarde alguns segundos ou pressione a tecla  para exibir a temperatura instantânea medida pela sonda.

Neste ponto, a cozedura continuará até que a temperatura instantânea medida pela sonda atinja a temperatura objetivo definida pelo utilizador.

### Sem preaquecimento:

1. Abra a porta.
2. Introduza o tabuleiro no qual é colocado o alimento a cozinhar com a sonda aplicada.
3. Introduza a ficha da sonda de na respetiva tomada lateral utilizando a própria sonda para abrir a tampa.



## Utilização

4. Programe a cozedura com sonda como indicado nos passos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.
5. Programe uma cozedura manual através da seleção da temperatura e da função de cozedura (veja «Utilização dos fornos»).

### Quando a cozedura com sonda de temperatura está em curso

**i** Quando se utiliza a sonda de temperatura não é possível definir uma cozedura programada ou uma cozedura temporizada.

**i** No decorrer na cozedura com sonda de temperatura, as teclas  e  não surtem qualquer efeito.

1. Com uma pressão prolongada da tecla  é ativado o temporizador contador de minutos; pressione novamente  para visualizar a temperatura objetivo e pressione as teclas  e  para a regulá-la durante a cozedura.
2. Pressione novamente  ou aguarde 5 segundos para voltar ao modo de cozedura.

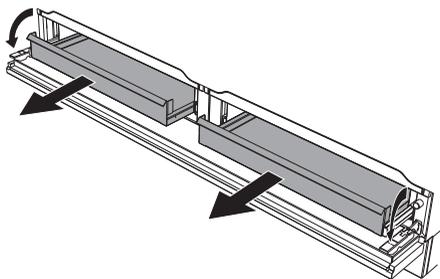
### No final da cozedura

Quando a temperatura objetivo programada para a sonda de temperatura é atingida, os elementos de aquecimento são desativados e o aparelho emite uma série de avisos sonoros.

1. Pressione uma tecla do relógio programador para interromper a campainha.
2. Abra a porta.
3. Retire a sonda do alimento e da tomada.
4. Extraia o alimento do compartimento de cozedura.
5. Certifique-se que a tampa de proteção está bem fechada.

### 3.8 Utilização das estufas

Na parte inferior do fogão encontram-se as estufas, que podem ser acedidas abrindo-se a porta basculante. Podem ser utilizadas para guardar panelas ou objetos metálicos necessários para a utilização do aparelho.



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

- Os objetos contidos no interior da estufa podem estar muito quentes.



## 3.9 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.

### Cozedura a baixa temperatura com sonda

- Aconselha-se este tipo de cozedura para carnes tenras e magras que não necessitam de ultrapassar os 65°C no seu núcleo. Programe uma temperatura do forno entre os 90° e os 100°C. Este tipo de definição prolonga o tempo de cozedura, mas conserva as características qualitativas do alimento e impede uma excessiva redução do seu volume.
- Para um melhor resultado, antes de efetuar a cozedura a baixa temperatura, sele a carne em fogo alto numa frigideira por 1 ou 2 minutos de cada lado.

### 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.

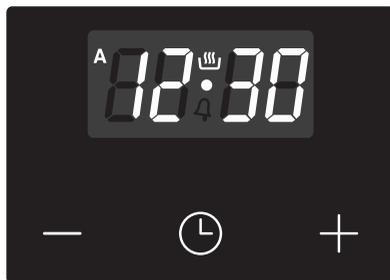


- Se o bolo baixar quando for desenformado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10°C selecionando eventualmente um tempo mais longo de cozedura.
- Durante as cozeduras de bolos ou vegetais poderá verificar-se o fenómeno de excessiva condensação no vidro. Para evitar este fenómeno,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

## Conselhos para a descongelação e a fermentação

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

## 3.10 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

**i** Na primeira utilização, ou após uma interrupção elétrica, ao ajustar a hora num dos relógios, o outro assumirá o mesmo horário.

**i** 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.

**i** Utilize o mesmo relógio que aquele usado para o primeiro ajuste da hora.

 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  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 .

No fim da cozedura as resistências de aquecimento serão desativadas. No display, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e ativa-se um sinal acústico.

6. Para desligar o sinal acústico basta pressionar uma tecla qualquer do relógio programador.



## Utilização

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

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).

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

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

### Cozedura programada

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

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

1. Defina a duração da cozedura como descrito no parágrafo anterior «Cozedura temporizada».

2. Pressione a tecla do menu  por 2 segundos.

3. Pressione novamente a tecla do menu . O display exhibe alternadamente os números  e a escrita  enquanto o símbolo  pisca. (por exemplo, a hora atual é 17.30).

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



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

PT

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.



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.



## Tabela indicadora das cozeduras

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

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



# Utilização

Tabela indicadora das cozeduras com a função Direct Steam



Alimentos	Peso (kg)	Água (ml)	Tabuleiro	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Lasanha	1,6	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
Massa no forno	1,2 - 1,5	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
<b>CARNE</b>					
Peru assado	1,5	180	2	190 - 200	80 - 90
Lombo de porco	1,5	180	2	190 - 200	85 - 90
Coelho assado (por peças)	1	160	2	180 - 190	80 - 90
Entrecosto (tira unidade)	0,5	160	2	200	55 - 60
Perna de borrego bem cozida	2	160	2	190 - 200	95 - 100
<b>MASSAS</b>					
Panini	100 g cad.	60	2	180	30 - 35
Pão (pãozinho)	0,4	80	2	180	40 - 45
Pão focaccia	1	80	2	190 - 200	20 - 25
<b>PEIXE FRESCO</b>					
Robalo	0,4 - 0,5	100	2	200	25
Tranche de salmão (espessura de 2 cm)	0,18	80	2	180	17
Tamboril (inteiro)	0,7	100	2	200 - 210	45 - 50



Alimentos	Peso (kg)	Água (ml)	Tabuleiro	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
<b>VEGETAIS</b>					
Batatas assadas	1	80	2	210 - 220	40 - 45
Vegetais mistos assados	0,6	80	2	210	35
<b>AQUECIMENTO DO PRATO</b>					
Massa	0,3	100 - 110	2	120	15 - 25
Assado e fatiado/entrecosto	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Pão	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Strudel	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
<b>SOBREMESAS</b>					
Rosca	1	60	2	160	50 - 55
Strudel	1	60	2	170	35 - 40
Madalenas	40 g para cada forminha	60	2	160	15 - 17
Bolo paraíso	1	60	2	160	55 - 60
Pão-de-ló	1	60	2	160	60 - 65
Biscoitos (espessura 0,5 cm)	total de massa 0,3	60	2	170	18 - 20

A quantidade de água aconselhada na tabela pode variar conforme o tipo de alimento, o peso e a duração da cozedura.

O pré-aquecimento está sempre previsto na função Direct Steam.

Os assados de carne, legumes e batatas durante a cozedura, são misturados e/ou virados para que tenham uma crosta dourada uniforme em ambos os lados.

Os tempos indicados na tabela não compreende o pré-aquecimento e são indicativos.



# Utilização

## Tabela indicativa das cozeduras com sonda de temperatura

Tipo e corte de carne	Temperatura objetivo (°C)
<b>Novilho</b>	
Rosbife: mal passado	50 - 53
Rosbife: médio	55 - 58
Rosbife: bem passado	65 - 70
Entrecosto: mal passado*	50
Entrecosto: médio*	58
Entrecosto: bem passado*	70
<b>Porco</b>	
Lombo de porco assado	80 - 85
Pernil	80 - 85
Salsichas**	75 - 80
<b>Vitela</b>	
Assado de vitela	75 - 80
<b>Aves de capoeira</b>	
Frango inteiro	80 - 85
Peru inteiro	80 - 85
Peru assado (inteiro ou peito)	80 - 85
<b>Borrego</b>	
Perna de borrego com osso (mal passado)	65
Perna de borrego com osso (bem passado)	75 - 80
<b>Cozedura a baixa temperatura</b>	
Novilho/rosbife: mal passado***	50 - 54
Novilho/Rosbife: médio***	55 - 60

\* As temperaturas indicadas podem variar consoante a espessura da carne.

\*\* Para enchidos recomenda-se uma função adequada para assar bem o exterior.

\*\*\* Aconselhamos que sele a carne numa frigideira de cada lado durante alguns minutos, antes de colocar no forno.



## 4 Limpeza e manutenção

### 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.

### 4.1 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, enxague 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 produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios 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 aparelho resíduos de alimentos à base de sacarina (por ex. compota), pois podem danificar o esmalte no interior do aparelho.

#### Limpeza da placa vitrocerâmica

Eventuais vestígios claros provocados pela utilização das painéis com fundo em alumínio podem ser removidos com um pano húmido embebido em vinagre. No caso em que, após a cozedura, permaneçam resíduos queimados, enxague com água e seque bem com um pano limpo.



## Limpeza e manutenção

Os **grãos de areia** que podem cair sobre a placa de cozinha durante a limpeza de saladas ou batatas poderão riscá-la quando se deslocam as painéis.

Retire, portanto, imediatamente os possíveis grãos da superfície de cozedura.

As **alterações cromáticas** não influenciam no funcionamento e na estabilidade do vidro. Não se trata, de facto, de alterações do material da placa de cozinha, mas de simples resíduos não removidos que ficaram carbonizados.

Podem formar-se **superfícies brilhantes** devido ao esfregar dos fundos das painéis, especialmente se forem de alumínio, e à utilização de detergentes não apropriados. É difícil removê-las através da utilização de produtos comuns para a limpeza. Pode tornar-se necessário repetir a limpeza várias vezes. A utilização de detergentes agressivos, ou a fricção com o fundo das painéis, poderá desgastar com o passar do tempo as decorações da placa de cozinha e poderá contribuir para a formação de manchas.

### Grelhas da placa de cozinha

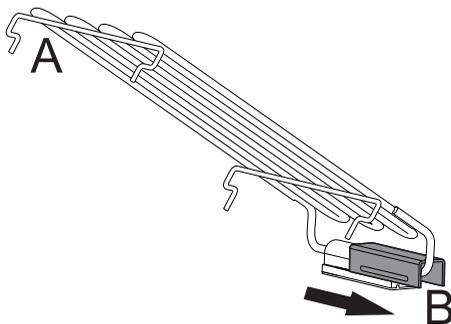
Extraia as grelhas e limpe-as em água morna e detergente não abrasivo. Retire com cuidado todas as incrustações. Enxague-as e volte a montá-las sobre a placa de cozinha.



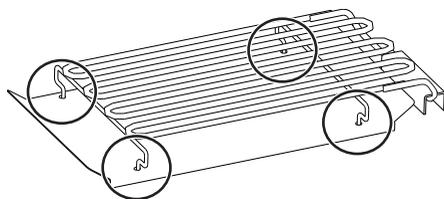
O contacto contínuo das grelhas com a chama pode provocar ao longo do tempo uma alteração do esmalte junto das áreas expostas ao calor. Trata-se de um fenómeno natural que não prejudica de forma alguma a funcionalidade deste componente.

### Limpeza e proteção da placa da churrasqueira

1. Levante a resistência **A** e bloqueie-a com o respetivo fixador **B**.



2. Limpe a prateleira e a zona por debaixo de eventuais resíduos, nódoas de óleo ou gordura.
3. Retire o fixador da resistência **B** e abaixe-a de modo que os pés se encaixem nos orifícios da placa.



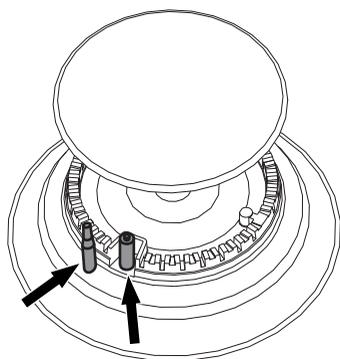
### Espalhadores e tampas

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.

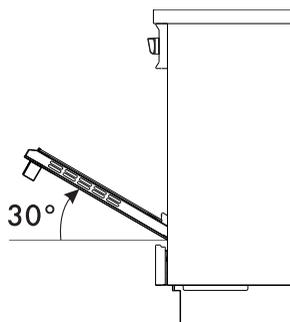
### Velas e termopares



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.



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



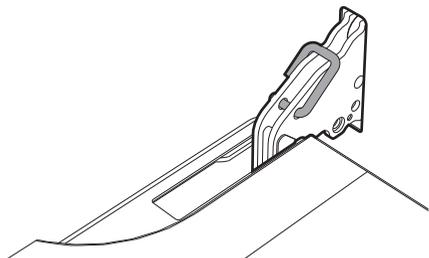
PT

## 4.2 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:

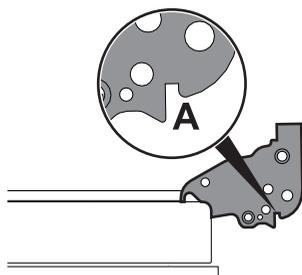
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.





## Limpeza e manutenção

3. Para voltar a montar a porta, introduza as dobradiças nas respetivas fendas situadas no forno assegurando-se de que os sulcos **A** fiquem totalmente apoiados nas fendas. Baixe a porta e em seguida remova os pernos dos orifícios das dobradiças.



### 4.3 Limpeza dos vidros da porta

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

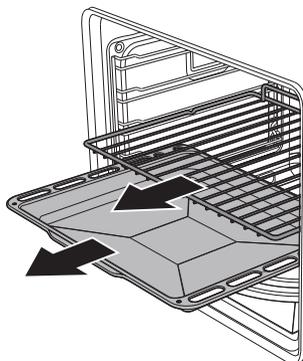


Aconselha-se a utilização de produtos para limpeza distribuídos pelo fabricante.

### 4.4 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.

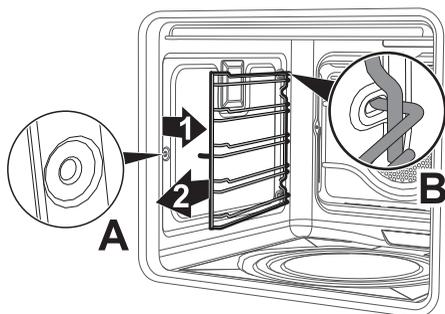


## Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

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.



## Vapor Clean (forno humidificado)

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



### Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Remova do interior do forno resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Realize as operações de limpeza relativas à limpeza assistida apenas com o forno frio.

## Operações preliminares

Antes de acionar o ciclo de limpeza Vapor Clean:

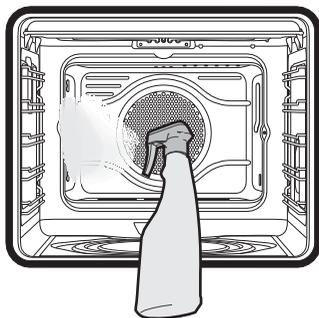
- Retire todos os acessórios do interior do forno. A proteção superior pode ser mantida no interior do forno.
- Verta cerca de 40cc de água no fundo do forno. Preste atenção para que não saia da cavidade.





## Limpeza e manutenção

- Com um nebulizador de borrifar, nebulize uma solução de água e detergente de loiça no interior do forno. Dirija o borrifo para as paredes laterais, para cima, para baixo e para o defletor.



- Feche a porta.



Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.

### Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean

1. Rode o botão de funções para o símbolo  e o botão de temperatura para o símbolo .
2. Programe uma duração de cozedura de 18 minutos através do programador digital.
3. No fim do ciclo de limpeza Vapor Clean, o temporizador desativa as resistências de aquecimento do forno e entra em funcionamento a campainha.

### Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

4. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano de microfibra.
5. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja antirrisco com filamento de latão.
6. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
7. Retire a água residual do interior do forno.

Para uma melhor higiene e para evitar que os alimentos ganhem um cheiro desagradável, efetue uma secagem do forno com uma função ventilada a 160°C durante cerca de 10 minutos.



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



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



## Limpeza da parte superior (forno humidificado)



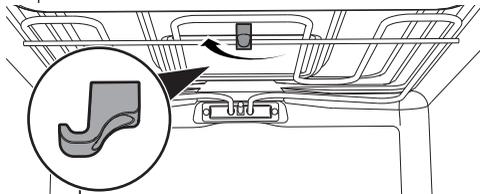
Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

### Perigo de queimaduras

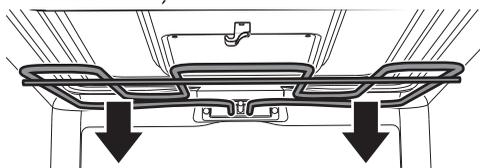
- As seguintes operações devem ser realizadas apenas com o forno completamente frio e desligado.

O aparelho está equipado com uma resistência basculante que permite uma fácil limpeza da parte superior do forno.

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



2. Baixe cuidadosamente a resistência até à sua retenção.



Utilização não correta  
Riscos de danos ao aparelho

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

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

## Limpeza do recipiente de evaporação e da tampa (forno humidificado)

Recomenda-se limpar e secar bem o recipiente de evaporação e a tampa perfurada no final de cada cozedura Direct Steam.

Pode-se utilizar produtos para a limpeza de uso comum, mas evite produtos demasiado agressivos e/ou ácidos.

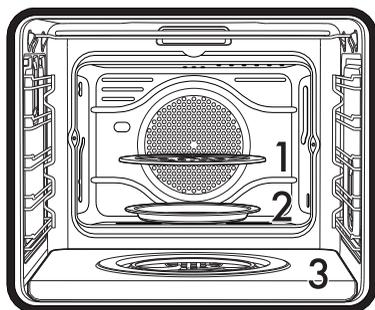
A tampa e o recipiente podem ser lavados no lava-loiças.

Caso haja formação de incrustações calcárias, utilize um detergente anticalcário para superfícies em aço.

## Limpeza da parte inferior (forno humidificado)

No final de cada cozedura Direct Steam, é recomendável limpar e enxugar a parte inferior da cavidade de cozedura:

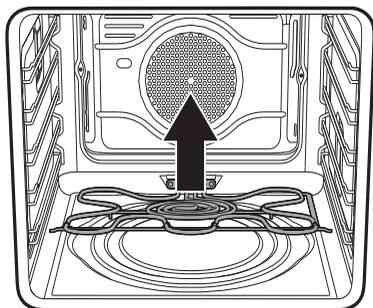
1. Remova em sequência a tampa perfurada (1), o recipiente de evaporação (2) e o fundo (3); o fundo deve ser levantado alguns milímetros e depois extraído para fora.





## Limpeza e manutenção

2. Levante delicadamente em alguns centímetros a extremidade da resistência inferior e limpe o fundo do forno.



Depois de concluída a limpeza, apoie a resistência na sua sede. Antes de reintroduzir os acessórios removidos anteriormente, aguarde que o compartimento de cozedura esteja totalmente seco.

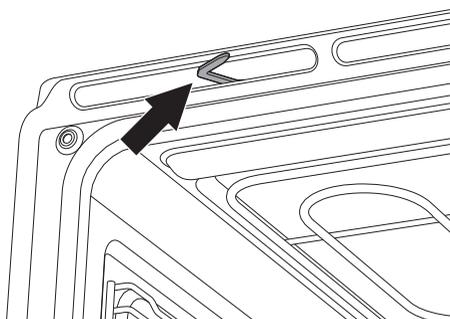
### Desativação manual da alavanca do bloqueio da porta (forno pirólítico)



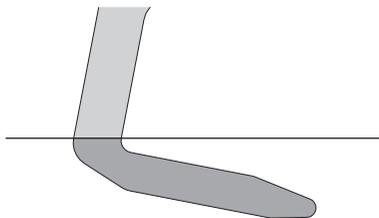
Utilização não correta  
Perigo de queimaduras

- As seguintes operações devem sempre ser realizadas com o aparelho frio e desligado.
- Nunca tente realizar a desativação manual da alavanca do bloqueio da porta durante a pirólise.

A alavanca do bloqueio da porta encontra-se no primeiro orifício à esquerda por baixo do painel dos comandos, na parte alta da parte frontal do forno.



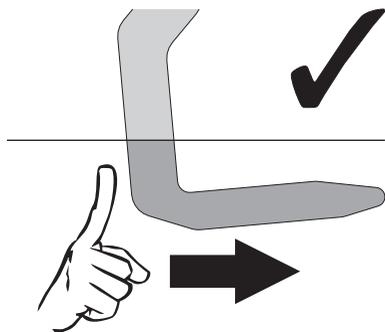
Durante as normais operações de limpeza pode acontecer que a alavanca do bloqueio da porta seja acidentalmente ativada.



alavanca do bloqueio da porta ativada  
(perspetiva de cima)



1. Desloque para a direita a alavanca do bloqueio da porta até à sua retenção.

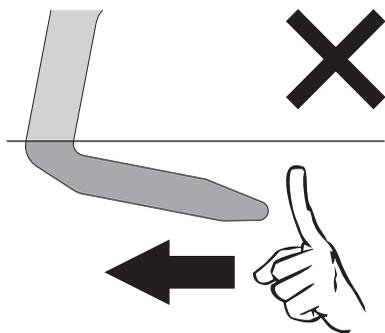


(perspetiva de cima)

2. Largue delicadamente a alavanca do bloqueio da porta.

A mola do mecanismo faz com que a alavanca do bloqueio da porta volte à posição desativada.

Para evitar danificar o mecanismo, nunca tente desativar a alavanca do bloqueio da porta empurrando-a com força para a esquerda.



(perspetiva de cima)

## 4.5 Pirólise (forno pirolítico)



A pirólise é um procedimento de limpeza automática feito com temperatura elevada que dissolve a sujidade. Graças a este procedimento é possível limpar o interior do compartimento de cozedura com extrema facilidade.



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

- Remova do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.



- Durante esta função, as superfícies poderão atingir temperaturas mais elevadas do que o habitual.
- Mantenha as crianças afastadas.

## Operações preliminares

Antes de iniciar a pirólise:

- Limpe o vidro interior conforme as indicações normais de limpeza.
- Em caso de incrustações resistentes, pulverize sobre o vidro um produto para a limpeza dos fornos (preste atenção às advertências indicadas no produto); deixe-o atuar durante 60 minutos e depois enxague e enxugue o vidro com papel de cozinha ou com um pano de microfibra.
- Remova completamente todos os acessórios no interior do compartimento de cozedura.
- Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
- Feche a porta.



## Limpeza e manutenção

### Definição da pirólise

1. Rode o botão de funções para o símbolo **P**. No ecrã é apresentado automaticamente o símbolo **A** e a indicação **A dur** alternados com a duração mínima da pirólise (2 horas).
2. Utilize as teclas **—** ou **+** para configurar a duração do ciclo de limpeza para um mínimo de 120 minutos até um máximo de 3 horas e 30 minutos. Os minutos definidos serão indicados pelos segmentos internos do relógio, enquanto que as horas serão indicadas pelos respetivos números a piscar (1, 2 ou 3).



Duração aconselhada da pirólise:

- Pouca sujidade: 120 minutos.
- Sujidade média: 165 minutos.
- Muita sujidade: 210 minutos.

3. Para confirmar o acionamento da pirólise, prima a tecla **⌚**.
4. Após ter confirmado a duração da pirólise, a lâmpada indicadora do termostato começa a piscar e o compartimento de cozedura começa a aquecer (cerca de 5 segundos após a última intervenção do utilizador).
5. Após 1 minuto do início da pirólise, a porta fica bloqueada (a lâmpada indicadora do bloqueio da porta acende) por um dispositivo que impede todas as tentativas de abertura.

6. No final da pirólise todos os números no ecrã ficam intermitentes e um sinal sonoro assinala o final do ciclo de limpeza automática.
7. Volte a colocar o botão de funções na posição «0».
8. A porta permanece bloqueada até que a temperatura no interior do forno volte a níveis de segurança.
9. Espere que o forno arrefeça e recolha os resíduos do interior com um pano húmido em microfibra.

### Definição da pirólise programada

A hora de início da pirólise pode ser programada como as outras funções de cozedura.

1. Programe a duração da pirólise.
2. Após ter selecionado a duração da pirólise (veja «Definição da pirólise»), mantenha pressionada a tecla **⌚** até aparecer no display a hora atual somada à duração configurada anteriormente, alternada às indicações **End** juntamente com os símbolos **⏏** e **A** (este último estará intermitente).
3. Utilize as teclas **—** ou **+** para regular o horário em que pretende que termine o ciclo de limpeza.



Não é possível selecionar nenhuma função enquanto o bloqueio da porta estiver ativado.



4. Aguarde 5 segundos ou prima a tecla  para confirmar os dados configurados; neste ponto o símbolo  apagar-se-á e o símbolo **A** permanecerá fixo.



Quando configurar a pirólise, tenha atenção para não rodar o manípulo das funções. Neste caso os dados definidos através do relógio do programador serão eliminados e deverão ser reconfigurados.



Durante a primeira Pirólise poderão surgir odores desagradáveis decorrentes da evaporação normal das substâncias oleosas de fabricação. Trata-se de um fenómeno de todo normal que desaparece após a primeira Pirólise.



Durante a pirólise os ventiladores produzem um ruído mais intenso causado por uma maior velocidade de rotação. Trata-se de um funcionamento totalmente normal concebido para favorecer a dissipação do calor. No fim da pirólise a ventilação continuará automaticamente por um período suficiente para evitar o sobreaquecimento das paredes dos móveis e da parte frontal do forno.

## 4.6 Manutenção extraordinária

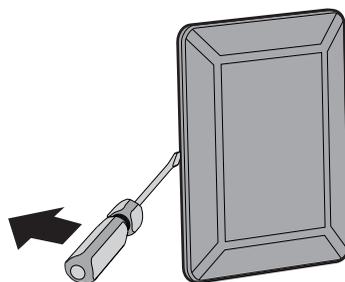


Partes sob tensão elétrica  
Perigo de eletrocussão

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



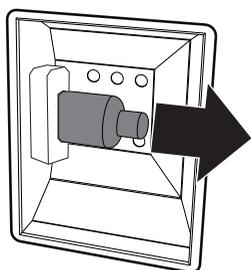
Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.





## Limpeza e manutenção

- Desenrosque e retire a lâmpada.

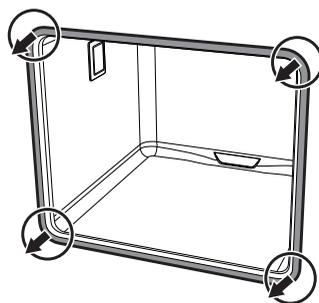


### Desmontagem e montagem do vedante (forno humidificado)

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.

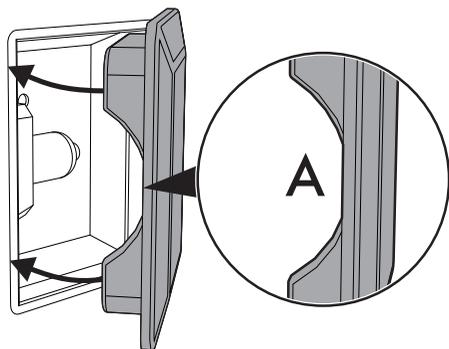
Para montar o vedante:

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



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

- Introduza a lâmpada nova.
- 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.



## 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.
- 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.

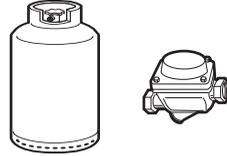
### Informações gerais

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 ao gás liquefeito de petróleo

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

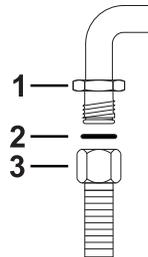


A pressão de alimentação deve respeitar os valores indicados na tabela «Tipos de gás e país a que pertencem».

### 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.

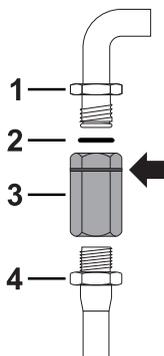




## Instalação

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

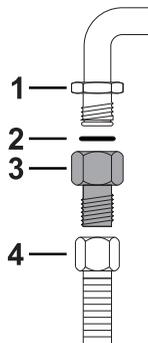
Efetue a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço com conexão em baioneta conforme a B.S. 669. Aplique material isolante na rosca da conexão do tubo de gás **4** e enrosque o adaptador **3**. Enrosque o bloco à conexão móvel **1** do aparelho, interpondo sempre o vedante **2** fornecido.



### 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.



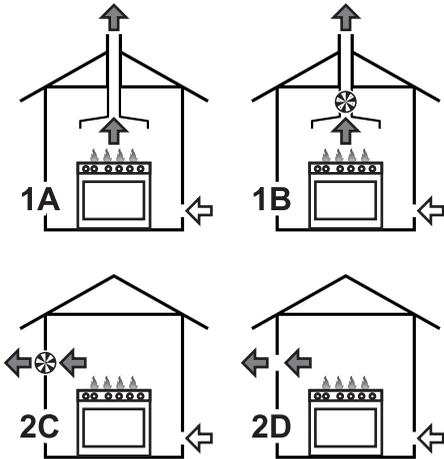
## Descarga dos produtos de combustão



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

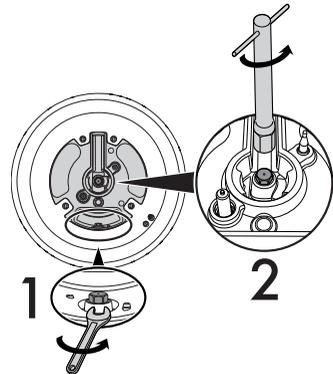
- ↔ Ar
- ← Produtos da combustão
- ⊗ Eletroventilador

## 5.2 Adaptação aos vários tipos de gás

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

### Substituição dos injetores

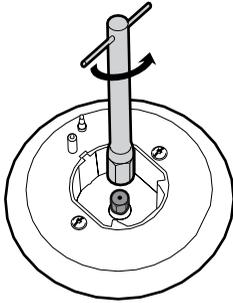
1. Retire as grelhas, as tampas e os espalhadores para aceder aos copos dos queimadores.
2. Substitua os injetores através de uma chave de 7 mm conforme o gás a utilizar (veja Tabelas de características dos queimadores e dos injetores).



1 Injetor externo - 2 Injetor interno



## Instalação

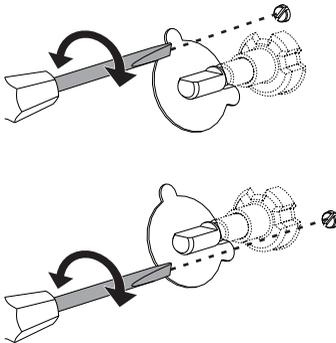


3. Volte a colocar os queimadores nos respectivos encaixes.

### Regulação do mínimo para gás metano ou de cidade

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

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



### Regulação do mínimo para gás liquefeito de petróleo

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



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

### Lubrificação das torneiras de gás

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



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



## Tipos de gás e país a que pertencem

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

PT



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».



# Instalação

## Tabelas de características dos queimadores e dos injetores

1 Gás Metano G20 - 20 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.80	3.0	0.9	3.30
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	97	120	70	128
Pré-câmara (gravada no injetor)	Z	H9	H1	F3
Capacidade reduzida (W)	500	800	400	1200
2 Gás Metano G20 - 25 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.80	3.0	0.8	3.4
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	94	110	65	130
Pré-câmara (gravada no injetor)	Z	H8	H1	H3
Capacidade reduzida (W)	500	800	400	1200
3 Gás Metano G25/G25.3 - 25 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	94	121	68	128
Pré-câmara (gravada no injetor)	Y	F2	F1	F2
Capacidade reduzida (W)	500	800	400	1200
4 Gás Metano G25.1 - 25 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	100	134	72	136
Pré-câmara (gravada no injetor)	Y	F3	H1	F3
Capacidade reduzida (W)	500	800	400	1200
5 Gás Metano G25 - 20 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	100	134	72	138
Pré-câmara (gravada no injetor)	Y	F3	F1	F3
Capacidade reduzida (W)	500	800	400	1200
6 Gás Metano G2.350 - 13 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.80	2.90	0.90	3.30
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	120	165	91	180
Pré-câmara (gravada no injetor)	Y	F3	Y	H4
Capacidade reduzida (W)	500	800	400	1200

# Instalação



7 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31-30/37 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	65	85	44	91
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	500	800	400	1300
Capacidade nominal G30 (g/h)	131	218	65	240
Capacidade nominal G31 (g/h)	129	214	64	236
8 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31-37 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.90	3.0	0.80	3.30
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	65	81	42	88
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	550	900	450	1500
Capacidade nominal G30 (g/h)	138	218	58	240
Capacidade nominal G31 (g/h)	136	214	57	236
9 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31-50 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.80	3.0	1.0	3.30
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	58	74	43	73
Pré-câmara (gravada no injetor)	M	Z	H2	S1
Capacidade reduzida (W)	500	1000	400	1500
Capacidade nominal G30 (g/h)	131	218	73	240
Capacidade nominal G31 (g/h)	129	214	71	236
10 Gás de Cidade G110 - 8 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 est.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.80	2.80	1.0	3.20
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	185	260	145	300
Pré-câmara (gravada no injetor)	/2	/3	0040	0190
Capacidade reduzida (W)	500	800	400	1000

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



# Instalação

## 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

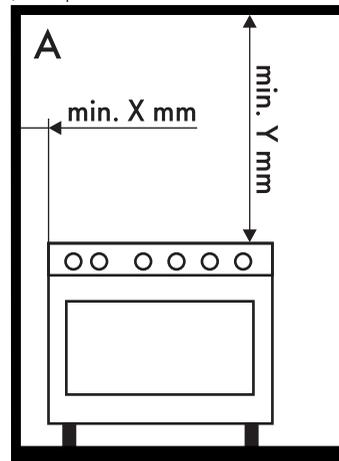
- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (não inferior a 90°C).

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

As partes suspensas colocadas sobre o plano de trabalho do aparelho devem estar a uma distância mínima do mesmo de **Y** mm. Se for instalado um exaustor sobre a placa de cozinha, consulte o manual de instruções do exaustor para respeitar a distância correta.

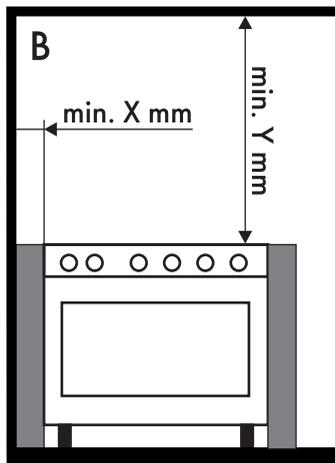
<b>X</b>	300 mm
<b>Y</b>	750 mm

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

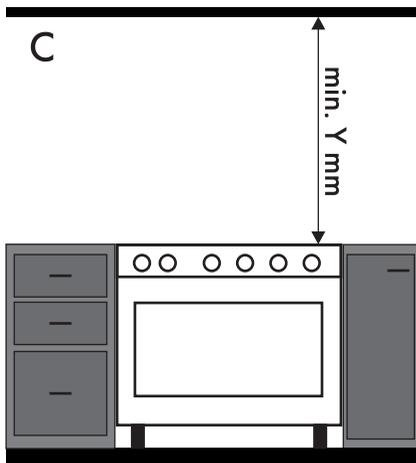


**A - Classe 1**

**(Aparelho de instalação livre)**

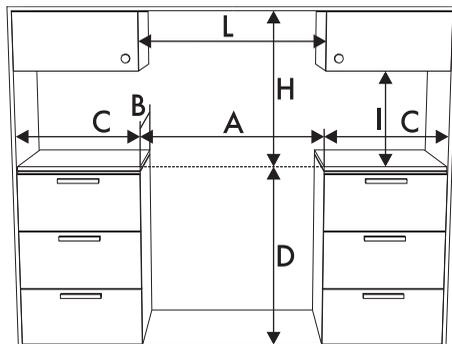


**B - Classe 2 subclasse 1**  
(Aparelho encastrado)



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

## Dimensões totais do aparelho



<b>A</b>	1200 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C<sup>1</sup></b>	mín. 300 mm
<b>D</b>	900 mm
<b>H</b>	750 mm
<b>I</b>	450 mm
<b>L<sup>2</sup></b>	800 mm

<sup>1</sup> Distância mínima das paredes laterais ou de outros materiais inflamáveis.

<sup>2</sup> Largura mínima do armário (=A)

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



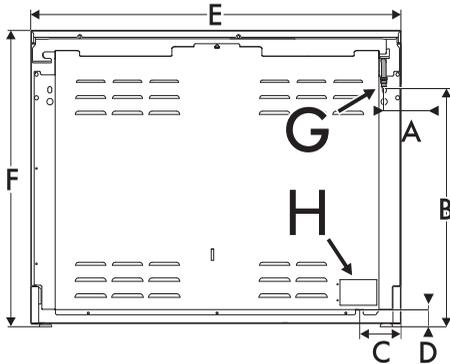
O aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado e de acordo com as normas em vigor.



# Instalação

## Dimensões do aparelho: localização das ligações ao gás e elétrica

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



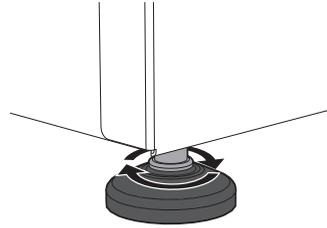
A	56
B (máx.)	770
B (mín.)	744
C	135
D	55
E	1200
F (mín.)	894
F (máx.)	920

G = ligação do gás

H = ligação elétrica

## Colocação e nivelamento do aparelho

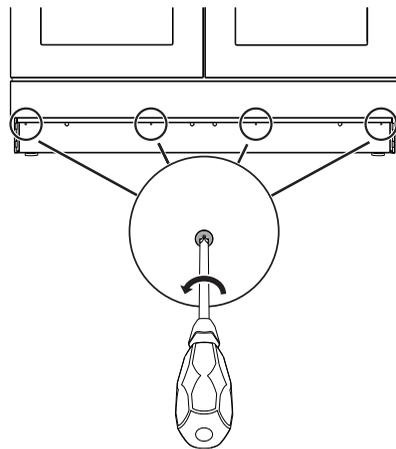
Depois de ter feito a ligação elétrica e/ou gás para obter uma maior estabilidade, é indispensável que o aparelho esteja corretamente nivelado ao chão; aperte ou desaperte o pé da parte inferior até nivelar e estabilizar o aparelho ao chão.



## Montagem do rodapé dianteiro

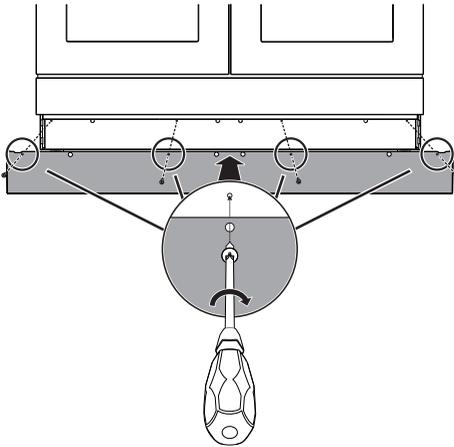
O rodapé dianteiro deve ser sempre posicionado e fixado corretamente no aparelho.

1. Com uma chave de fendas, extraia os parafusos por debaixo da porta da estufa.





2. Posicione o rodapé dianteiro alinhando os furos para parafusos correspondentes com aqueles do aparelho.

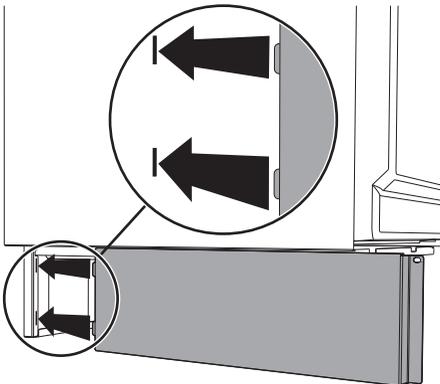


3. Fixe o rodapé dianteiro com os parafusos previamente extraídos.

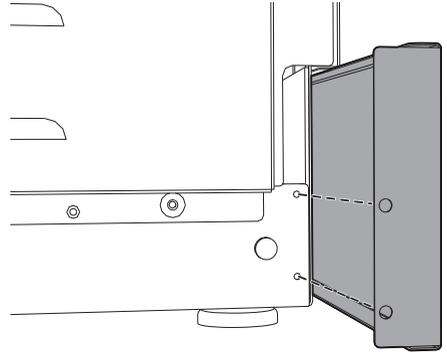
## Montagem dos rodapés laterais

Depois de ter instalado o rodapé dianteiro, é altura de instalar os rodapés laterais.

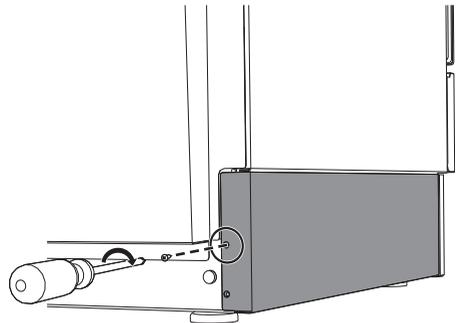
1. Posicione os rodapés laterais ao lado daquele dianteiro.
2. Introduza as linguetas nas fendas situadas atrás das laterais do rodapé dianteiro.



3. Alinhe os furos dos rodapés laterais com aqueles presentes na base do aparelho.



4. Fixe os rodapés laterais com um parafuso.



5. Certifique-se de fixar ambos os rodapés, repetindo as operações descritas.



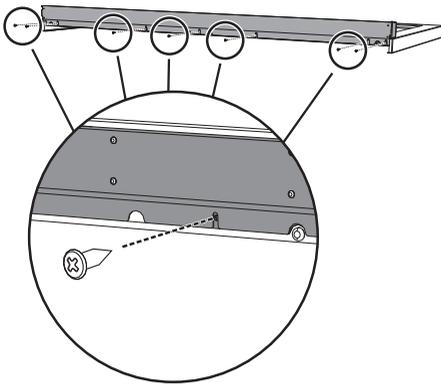
## Montagem do friso



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 para os parafusos de fixação.
2. Fixe o friso no tampo com os parafusos de fixação.



## 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.

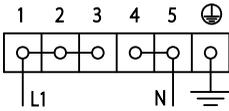
A chapa nunca deverá ser removida.

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



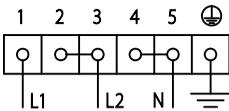
O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

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



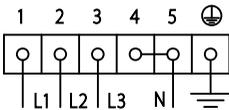
Cabo de **3 polos 3 x 6 mm<sup>2</sup>**.

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



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

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



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

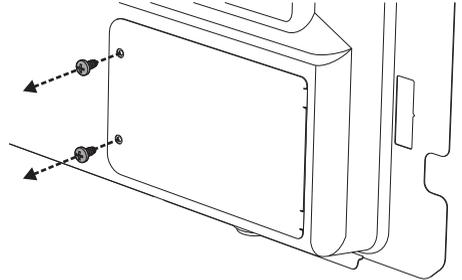
**i** Os valores indicados referem-se à seção do condutor interno.

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

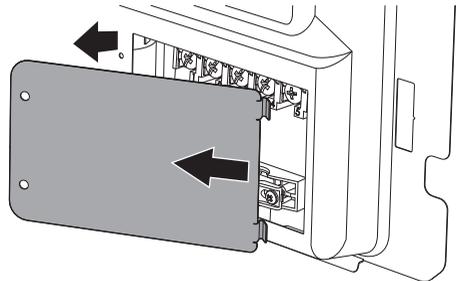
## Acesso à placa de bornes

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

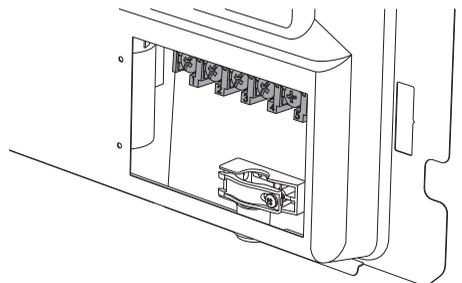
1. Retire os parafusos que fixam a portinhola ao cárter posterior.



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



3. Avance com a instalação do cabo de alimentação.



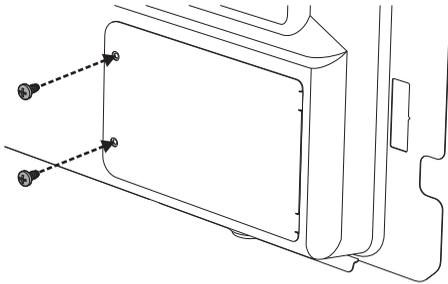


# Instalação



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

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



## Ligação fixa

Providencie, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação unipolar, 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.

## 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.

## 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.